



KW 19/26

04.05.2026 bis 08.05.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Geflügel Bratwurst (A1,F) an Nudelsalat (A1,C,G,I)	Erbсен-Eintopf (I) mit Geflügel Würstchen extra (A1,I,J) dazu ein kleines Brötchen (A1)	Rindergeschnetzeltes (J) mit Buntem Gemüse und Spätzle (A1,C)	Spinat Lasagne (A1,I,J) mit Reibekäse (G) und hausgemachter Tomatensauce (I)	Fischstäbchen (A1,D) mit Kräutersauce (A1,G,I) dazu Gemüse und Reis
Vegane Bratwurst (A1,F) an Zwiebel-Senf-Sauce (A1,G) mit Sommergemüse und Kartoffelpüree (G)	Milchreis (A1,C,G) mit Zucker und Zimt	Kartoffeltasche (A1,G,I) mit Kräuterquark (G)	Perl Couscous-Gemüse-Suppe (A1,I) dazu ein kleines Brötchen (A1)	Kartoffel Gratin (A1,G,C) mit Raspelkäse (G) und Kräutersauce (A1,G,I)
Frisches Obst	Quarkspeise (G)	Frisches Obst	Frucht Joghurt (G)	Götterspeise mit Vanillesauce (G)
Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost

*Änderung vorbehalten

Einrichtung:

BESTELLUNG:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
MENÜ 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 1 ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Dessert 1	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Dessert 2	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen

Allergene

A1: Gluten Weizen, A2: Gluten Roggen, A3: Gluten Gerste, A4: Gluten Hafer, A5: Gluten Dinkel, A6: Gluten Kamut, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H1: Haselnuss, H2: Mandel, H3: Walnuss, H4: Pinienkerne, H5: Pistazien, H6: Cashewnüsse, H7: Macadamianüsse, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Lupinen, M: Weichtiere,

Zusatzstoffe

O1: mit Farbstoff, O2: mit Konservierungsstoff, O3: mit Antioxidationsmittel, O4: mit Geschmacksverstärker, O5: Geschwefelt, O6, Geschwärzt, O7: mit Phosphat, O9. Koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: mit Taurin, 15: mit Nitritpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren



MENÜPLAN

KW 19/26

KostBAR im Kreishaus Brake

04.05. bis 07.05.2025



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ

1

Fischfrikadelle mit Remoulade,
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat
(A1,D,G)

Putenbruststreifen in Gemüse-
Kräutersauce, dazu Reis (A1,C,F,I,J)

Gulaschsuppe „Wiener Art“
mit Rindfleisch, dazu Baguette (A1)

American Hot Dogs mit Gewürzgurken
und Röstzwiebeln, dazu Süßkartoffel-
Pommes (A1,I,J)

MENÜ

2

Gemüse-Schnitzel, mit cremiger
Tomatensoße, dazu Reis (A1,I)

Gemüse-Pfanne aus feinen
Gemüsesorten, dazu Nudeln
und Pesto-Sahne Soße (G,H4)

Cannelloni mit Ricotta, Spinat
und Kräuter-Frischkäse-Soße (A1,C,G)

Gemüsefrikadellen-Burger mit
Burgersoße, Tomate und Grill-
Pfannengemüse (A1,C,J)

*Änderung vorbehalten

Öffnungszeiten

Montag bis einschl. Donnerstag:

8.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Freitag:

8.30 Uhr bis 12:00 Uhr

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärkern 5) geschwefelt 6) geschwärzt

7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 10) enthält eine Phenylalaninquelle

11) ab 100g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) konserviert mit Thiabendazol

* chininhaltig, ** koffeinhaltig, *** bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt, **** genetisch verändert

Allergene: Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon (a1 = Weizen [wie Dinkel, Khorasan-Weizen], a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer)*, b = Krebstiere*, c = Eier*,

d = Fisch*, e = Erdnuss*, f = Soja*, g = Milch*, Schalenfrüchte (h1 = Mandeln*, h2 = Haselnüsse*, h3 = Walnüsse*, h4 = Kaschunüsse*, h5 = Pecannüsse*, h6 =

Paranüsse*, h7 = Pistazien*, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse)*, i = Sellerie*, j = Senf*, k = Sesamsamen*, l = Schwefeldioxid/Sulfite,

m = Lupinen*, n = Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse



MENÜPLAN

KW 19/26
KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

04.05. bis 07.05.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Fischfrikadelle mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat (A1,D,G)	Putenbruststreifen in Gemüse-Kräutersauce, dazu Reis (A1,C,F,I,J)	Gulaschsuppe "Wiener Art" mit Rindfleisch, dazu Baguette (A1)	American Hot Dogs mit Gewürzgurken und Röstzwiebeln, dazu Süßkartoffel-Pommes (A1,I,J)
---	---	---	--

*Änderung vorbehalten

Preis pro Tagesgericht €7,90

Öffnungszeiten

Montag bis einschl. Donnerstag: 8.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Freitag: 8.30 Uhr bis 12:00 Uhr

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärkern 5) geschwefelt 6) geschwärzt

7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 10) enthält eine Phenylalaninquelle

11) ab 100g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) konserviert mit Thiabendazol

* chininhaltig, ** koffeinhaltig, *** bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt, **** genetisch verändert

Allergene: Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon (a1 = Weizen [wie Dinkel, Khorasan-Weizen], a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer)*, b = Krebstiere*, c = Eier*,

d = Fisch*, e = Erdnuss*, f = Soja*, g = Milch*, Schalenfrüchte (h1 = Mandeln*, h2 = Haselnüsse*, h3 = Walnüsse*, h4 = Kaschunüsse*, h5 = Pecannüsse*, h6 =

Paranüsse*, h7 = Pistazien*, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse)*, i = Sellerie*, j = Senf*, k = Sesamsamen*, l = Schwefeldioxid/Sulfite,

m = Lupinen*, n = Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse