



KW 21/26

18.05.2026 bis

22.05.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Geflügel Hackbällchen (A1,C,I,J) mit Brokkoli und Reis	Fischfilet Paniert (A1,C,D) mit Rahmspinat (I) und Kartoffeln	Geflügel Geschnetzeltes (A1,I,J) mit Erbsen und Nudeln (A1,C)	Bunte Gemüsepfanne (A1,I) mit Kartoffeln	Geflügelfrikadelle (A1,C,I,J) mit Nudelsalat (A1,C,G,I)
Gemüse Bolognese (A1,I) mit Nudeln (A1,C)	Milde Linsensuppe (I) mit einem kleinen Brötchen (A1)	Milchreis (G) mit Apfelkompott (02,03)	Tomaten Creme Suppe (A1,I) mit Nudel Einlage A1,C)	Gemüse Frikadelle (A1,I,J) mit Nudelsalat (A1,C,G,I)
Frisches Obst	Apfel Kompott (02,03)	Frisches Obst	Vanillepudding (G)	Fruchtjoghurt (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

01: mit Farbstoff, 02: mit Konservierungsstoff, 03: mit Antioxidationsmittel, 04: mit Geschmacksverstärker, 05: Geschwefelt, 06, Geschwärzt, 07: mit Phosphat, 09. 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 21/26
KostBAR im Kreishaus Brake 18.05. bis 21.05.2026



MENÜ

MENÜ
vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Kibbeling mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Baguette (A1,C,D,G)	Paniertes Hähnchen -Schnitzel mit Kräuter-Rahmsoße, dazu Kartoffel-Würfel und Brokkoli (A1,C,G)	Mango Curry mit Hähnchen, dazu Reis (F,G)	Crunchy Chicken Burger mit Salsasauce, Rucola und Tomatenscheiben, dazu Pommes Frites (A1,K)
2	Kartoffel-Gratin, Kartoffel-Puffer, dazu Brechbohnen (A1,C,G)	Vegetarische Mini-Schnitzel mit Kräuter-Rahmsoße, dazu Kartoffelwürfel und Möhren (A1,C,G)	Erbseintopf (vegan), dazu ein Zwiebspitz (A1,I)	Feta-Gemüse-Burger mit Tzatziki, Rucola und Tomatenscheiben, dazu Pommes Frites (A1,G,I)

*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 21/26
 KostBAR in der
 Kreisvolkshochschule
 Wesermarsch GmbH

18.05. bis 21.05.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Kibbeling mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Baguette (A1,C,D,G)	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und Pfannengemüse (A1,C,G)	Mango Curry mit Hähnchen, dazu Reis (F,G)	Crunchy Chicken Burger mit Salsasauce, Rucola und Tomatenscheiben, dazu Pommes Frites (A1,K)
--	---	---	--

*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