



**KW 22/26**

**25.05.2026 bis**

**29.05.2026**

**MONTAG**

**DIENSTAG**

**MITTWOCH**

**DONNERSTAG**

**FREITAG**

|               |   |  |   |   |
|---------------|---|--|---|---|
| Pfingstmontag | Geflügel Gulasch (A1,I) mit Karotten und Nudeln (A1,C)          | Seelachsfilet im Backteig (A1,C,D,I) mit Remoulade (C) und Bratkartoffeln (A1,I) | Hähnchenbrust (A1,I,J) mit Buntem Gemüse und Reis | Geflügel Wiener (J) mit Kartoffelsalat (A1,C,G) |
| Pfingstmontag | Kartoffel-Gemüse-Eintopf (A1,I) mit einem kleinen Brötchen (A1) | Nudeln (A1,C) mit Tomatensauce (I)   | Gemüse-Nudel-Eintopf (A1,I)                       | Käse Spätzle (A1,C,G) mit mildem Käse (G)       |
|               | Frucht Joghurt (G)  | Frisches Obst  | Sahne Pudding (G)                                 | Gebäck (A1,C)                                   |
|               | Angemachter Salat   | Rohkost  | Angemachter Salat                                 | Rohkost   |

\*Änderung vorbehalten

Einrichtung:

| BESTELLUNG:                  | Montag    | Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag | Freitag   |
|------------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|
| <b>MENÜ 1</b> ohne Schwein   | Portionen | Portionen | Portionen | Portionen  | Portionen |
| <b>MENÜ 2</b> vegetarisch    | Portionen | Portionen | Portionen | Portionen  | Portionen |
| <b>Junior 1</b> ohne Schwein | Portionen | Portionen | Portionen | Portionen  | Portionen |
| <b>Junior 2</b> vegetarisch  | Portionen | Portionen | Portionen | Portionen  | Portionen |
| <b>Dessert 1</b>             | Portionen | Portionen | Portionen | Portionen  | Portionen |
| <b>Dessert 2</b>             | 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

**MENÜ 1**  
ohne Schweinefleisch

**MENÜ 2**  
vegetarisch

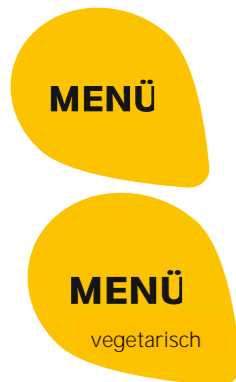
Dessert  
1

Dessert  
2



# MENÜPLAN

KW 22/26  
 KostBAR im Kreishaus Brake 25.05. bis 28.05.2026



|   | MONTAG   | DIENSTAG  | MITTWOCH  | DONNERSTAG   |
|---|----------|---|---|--|
| 1 | Feiertag | Hähnchenschenkel mit Joghurt-Dip, dazu eine Reis-Gemüsemischung (C,G) | Afrikanisches Welsfilet, dazu Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln (D) | Schweine-Gyrossteak mit Kräuterbutter, dazu Backofen-Kroketten und Krautsalat (A1,G,J) |
| 2 | Feiertag | Gemüse Lasagne mit Hirtenkäse (A1,G)                                  | Lauch-Cremesuppe, dazu ein Mini-Baguette (A1, I)                    | Vegane Gyrospfanne mit Zwiebeln, dazu Backofen-Kroketten und Krautsalat (A1)           |

\*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 22/26

KostBAR in der  
Kreisvolkshochschule  
Wesermarsch GmbH

25.05. bis 28.05.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

|          |  |  |  |
|----------|--|--|--|
| Feiertag | Hähnchenschenkel mit Joghurt-Dip,<br>dazu eine Reis-Gemüsemischung (C,G) | Afrikanisches Welsfilet, dazu<br>Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln (D) | Schweine-Gyrossteak mit Kräuterbutter,<br>dazu Backofen-Kroketten und Krautsalat<br>(A1,G,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