



KW 23/26

01.06.2026 bis

05.06.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Hähnchenfrikassee (A1,I,G) mit Spargel, Erbsen und Reis	Hähnchenschnitzel (A1,C,G) an Kräuter-Rahm.Sauce (G) mit Blumenkohl und Kartoffeln	Geflügel Bratwurst (I,J) mit Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree (A1,G,I)	Geflügelhacksteak (A1,C,I) an Bratensauce (I) mit Buntem Gemüse und Kartoffeln	Fischfilet (A1,D,C) mit Buttersauce (A1,G,I) dazu Brokkoli und Reis
Salzkartoffeln mit Kräuterquark (G) und Rohkost	Möhren-Eintopf (I) mit Kartoffelwürfel	Veganes Gyros (A1, F) an Krautsalat (02.03) mit Tzaziki (G) und Reis	Käse-Lauch-Suppe (G,I) dazu ein kleines Brötchen	Reibekuchen (A1, C) mit Apfelmuß
Frisches Obst	Schokoladenpudding (G)	Frisches Obst	Frucht Joghurt (G)	Götterspeise Kirsch mit Vanille Sauce (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

MENÜ 1
ohne Schweinefleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert 1

Dessert 2



MENÜPLAN

KW 23/26

KostBAR im Kreishaus Brake

01.06. bis 04.06.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ

1

Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch, dazu Bratkartoffeln und Kaisergemüse

Hähnchenbrustfilet mit Käsebackteig umhüllt, dazu Reis und Möhren

Chili con Carne mit Rindfleisch, dazu ein Mini-baguette

Schnitzel mit Champignons in Rahmsoße, dazu Rosmarin-Kartoffeln

MENÜ

vegetarisch

2

Penne Pfanne mit Gemüse, in einer Tomaten-Sahne-Sauce

Asiatische Bratnudeln mit mit verschiedenen Gemüsen

Pfannengericht aus Nudelreis, Hirtenkäse, Pepperoni und Oliven

Veganes Schnitzel mit Rahmsoße, dazu eine Reis-Gemüsemischung

*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