

MENÜPLAN



KW 25/25

16.06.2025 bis

20.06.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MENÜ 1
ohne Schweinefleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert

Würstchenragout (I,J) in frischer Tomatensauce (I) mit Nudeln (A1)	Gedünstete Seelachswürfel (D,I,J) in einer milden Kokos-Currysauce (A1,G) mit Erbsen und Reis	Karrentopf (I,J) mit Rinderhack und Reis Baguette (A1)	Tortellini (A1,I,C,G) mit Sahnesauce (A1,G) und Putenschinken (I,J)	Hähnchenbrust Natur (I,J) in brauner Sauce (A1) mit Rotkohl und Kartoffeln
Gemüse Eintopf mit Grießklößchen (A1,C,G)	Vollkornnudeln (A) mit frischer Tomatensauce (A1,I)	Gemüsepfanne (A1,I) mit Schupfnudeln (A1,I)	Senfsauce (A1,I,J) mit Ei (C) dazu Salkartoffeln	Milchreis (A1,G) mit Apfelmuß
Quarkspeise (G)	Bebäck (A1)	Obstsalat	Rohkost oder Frisches Obst	Grießpudding

*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
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 25/26
KostBAR im Kreishaus Brake 15.06. bis 18.06.2025



MENÜ

MENÜ
vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Kabeljaufilet in Limette-Panade mit Butter-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Blattspinat (A1,D,G)	Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Gemüse und Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahm-Soße (A1,A3,C,G)	Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Paprika und Baguette (A1)	Rinderhacksteak mit gerösteterm Rosenkohl und Kartoffeln aus dem Ofen (A1,C,G)
2	Tortellini mit Käsefüllung in cremiger Tomaten-Parika-Soße (A1,C,G)	Bami Goreng (Veganes Gericht) (A1,F)	Maultaschensuppe mit Gemüse, dazu Baguette (A1,C,I)	Vegane Schnitzel - Burger mit Burgersauce, Blattslat und getrockneten Tomaten, dazu Pommes (A1,A3,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