



KW 25/26

15.06.2026 bis

19.06.2026

**MONTAG**

**DIENSTAG**

**MITTWOCH**

**DONNERSTAG**

**FREITAG**

Hähnchenschnitzel (A1,C) Curryfrüchtesauce (01,02)(A1,G) Gemüsereis (I) Farmersalat (01,03)(G,I)	Karotten-Ingwer-Süppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Rinderhack (A1,H6) Roggenbrötchen (A1,A2)	Hähnchenhaxe (A1,I,J) mit Kartoffel Wedges und Barbecue Sauce (F)	Steckrübeneintopf mit Geflügelkochwurst- scheiben (I3) und Kartoffelwürfeln	„Gigant Burger“ Rindfleischschnitte im Sesambrötchen (A1,K) mit Salat, Gurke, dänischer Remoulade, Ketchup und Röstzwiebeln (02,03,05)(A1,C,GJ)
Orientalisch gefüllte Paprikaschote (A1,C,F,I,J) Paprikasauce und Reis	Kohlroulade Vegetarisch (A1,C,G) Bratensauce (I) Kartoffeln	Couscous-Bowl mit Gemüse, Kichererbsen, Auberginen und Zucchini (A,I)	Spätzle Gemüsepfanne (A1,C,I,G,F)	Mediterrane Nudelspezialität mit Penne, Paprika in einer Tomatensauce (A1,I,J)
Frisches Obst	Früchtekompott (02,03)	Frisches Obst	Frucht Joghurt (G)	Gebäck (A1,C,G)
Rohkost	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 Schweine-  
fleisch

**MENÜ 2**  
vegetarisch

Dessert  
1

Dessert  
2



# MENÜPLAN

KW 25/26

KostBAR im Kreishaus Brake

15.06. bis 18.06.2025



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ

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)

MENÜ

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)

vegetarisch

\*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 25/26  
 KostBAR in der  
 Kreisvolkshochschule  
 Wesermarsch GmbH

15.06. bis 18.06.2026



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

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 gerösteter Rosenkohl und Kartoffeln aus dem Ofen (A1,C,G)
--	--	--	---

\*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