



KW 24/26

08.06.2026 bis

05.06.2026

**MONTAG**

**DIENSTAG**

**MITTWOCH**

**DONNERSTAG**

**FREITAG**

Mildes Gemüsecurry (A1,I,J) mit Reis	Fischfrikadelle Remoulade Salzkartoffeln Selleriesalat (03,05)	Seelachsfilet gedünstet Zitronenbittersauce (03) (A,A2,G) Gemüsereis (I)	Rahmspinat (A,A2,G) Kartoffelpüree (03,05) (G,L) Rührei (C)	Tortellini mit Rinderhack gefüllt (A,C,I) Schnittlauchsahnesauce (A,A2,G)
4 Stück Maultaschen mit Gemüsefüllung (A,I) Kräutersahnesauce (A,A2,G)	Spargel Creme Suppe (A1,G) dazu ein kleines Brötchen (A1)	5 Stück American Pancakes (A,C) Vanillesauce (G)	Münsterländische Kartoffelsuppe mit Gemüse und Roggenbrötchen (A,A1,F,G,K)	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung (A,C,I) Asiasauce (A,F,I) Reis (I)
Frisches Obst	Schokoladenpudding (G)	Frisches Obst	Butterdessert (G)	Götterspeise Kirsch mit Vanille Sauce (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



# MENÜPLAN

KW 24/26

KostBAR im Kreishaus Brake

08.06. bis 11.06.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ

1

Paniertes Schollenfilet mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Grillgemüse (C,D,J)

Tortellini mit Hähnchenbruststücken in cremiger Tomatensauce (G)

Sommer-Eintopf mit Hähnchenbrust-Streifen, Gemüse und Reis (3)

Bratwurstschnecke mit Kartoffelsalat, dazu Baguette (A1,C,J)

MENÜ

2

Brokkoli-Medailon, dazu ein Süßkartoffel-Gnocchi-Gemüse-Mix (A1)

Kürbis-Spinat-Linsen-Curry, dazu Reis (J)

Tomaten-Gemüse-Suppe mit Linsen und Nudelreis, dazu ein Zwiebelspitz (A1,I)

Kartoffelgratin mit Käsesoße, dazu Blumenkohl und ein vegetarisches Mini-Schnitzel (A1,G)

\*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 24/26

KostBAR in der  
Kreisvolkshochschule  
Wesermarsch GmbH

08.06. bis 11.06.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Paniertes Schollenfilet mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Grillgemüse (C,D,J)	Tortellini mit Hähnchenbruststücken in cremiger Tomatensauce (G)	Sommer-Eintopf mit Hähnchenbrust-Streifen, Gemüse und Reis (3)	Bratwurstschnecke mit Kartoffelsalat, dazu Baguette (A1,C,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