



KW 26/26

22.06.2026 bis 26.06.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Puten Gulasch (A1,I,J) mit Broccoli und Reis	Hähnchenfilet (A1,I,J) in einer Käsesauce (G,I) mit Karotten (I) und Kartoffeln	Paniertes Seelachsfilet (A1,C,D,G) Dill-Sahne-Sauce (A1,I,G) Reis	Gemüse-Suppe mit Nudeln (A1,I)	Schöpf Currywurst (I,J,O,2) mit Kartoffel Wedges (A1)
Nudeln (A1) mit fruchtiger, Hausgemachter Tomatensauce (I9)	Couscous Gemüsepfanne (A1,I,G)	Kleine Kartoffeln mit Kräuterquark (A1,C,I)	Österreichischer Kaiserschmarrn (A1,C,G) Rosinen und Vanillesauce (G)	"Falafel" Kichererbsenküchle (A) mit Kräuterquark (G) und Beilagensalat
Frisches Obst	Früchtekompott (02.03)	Frisches Obst	Frucht Joghurt (G)	Sahne Pudding (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 26/26
 KostBAR im Kreishaus Brake 22.06. bis 25.06.2026



MENÜ

MENÜ
 vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Safran-Gemüse-Reis (D,G,J)	Geflügel-Hackbraten mit Gemüsepaprika, dazu Kartoffelpüree (A1,C)	Kokoscurry mit Gemüse, Hähnchen und Mango, dazu Fladenbrot (A1,F,I)	Bockwürste aus Schweine- und Rindfleisch, dazu Kartoffelsalat (C,J)
2	Veganer Backfisch mit Kräuterquark und Beilagensalat (A1,G)	Couscous-Gemüse-Pfanne (A1,I,G)	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesauce (A1,C,G)	Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf mit Frischkäse (C,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 26/26
 KostBAR in der
 Kreisvolkshochschule
 Wesermarsch GmbH

22.06. bis 25.06.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Safran-Gemüse-Reis (D,G,J)	Geflügel-Hackbraten mit Gemüsepaprika, dazu Kartoffelpüree (A1,C)	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesauce (A1,C,G)	Bockwürste aus Schweine- und Rindfleisch, dazu Kartoffelsalat (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