



KW 27/26

29.06.2026 bis

03.07.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Hähnchenschnitzel (A1,C) Tomatensauce (A1) Erbsen und Möhren Salzkartoffeln	Hackfleischsauce vom Rind (A1,C,I) (A1,G) Spiralnudeln (A1) Krautsalat (G)	Seelachsfilet (A1,C,D) Kräutersauce (A1,G,J) Salzkartoffeln Gurkensalat (03,05)	Eintopf von weißen Bohnen mit Karotten, Sellerie (I) Lauch und Kartoffeln	„Ravioli“ mit Rinderhack gefüllt (A1, C, I) Tomatensauce (A1,G) Tomaten-Gurkensalat
Gemüsefrikadelle (A1, C, G) Tomatensauce(A1) Erbsen und Möhren Reis	Gemüsesuppe mit vegan gefüllten Maultaschen und buntem Gartengemüse (A1,C,I)	Gebackene Falaffelbällchen (A1,C,F,I,J) auf buntem Linsensalat (02,03)(I) Kräuterquark (G)	Gemüseschnitzel mit Tomatensauce (A1) & Reis Rohkostsalat	Spiralnudeln(A1, C) mit einer Gemüsebolognese(A1, I)
Frisches Obst	Sahne Pudding (G)	Frisches Obst	Buttermilchdessert (G)	Frucht Joghurt (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 27/26
KostBAR im Kreishaus Brake 29.06. bis 02.07.2026



MENÜ

MENÜ
vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Spätzle-Pfanne mit Lachswürfel in Kräuter-Senf-Soße (A1,C,D)	Hähnchen Cordon Blue, dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen (A1,C)	Köttbullar in Rahmsoße, dazu Preiselbeer-Dip und Kartoffelpüree (A1,C,G)	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch, dazu ein Beilagensalat (A1,F,G,I)
2	Gemüsefrikadelle mit Tomatensauce, dazu Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree (A1,C,G)	Kichererbsenbällchen mit Hokkaidokürbis und Zwiebeln, dazu Kräuterquark (C,J,K)	Erdnusscurry mit Thaic Gemüse und gerösteten Erdnüssen, dazu Reis (E,F,G)	Pizza mit Paprika, Babyspinat und Hirtenkäse (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 27/26

KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

29.06. bis 02.07.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Spätzle-Pfanne mit Lachswürfel in Kräuter-Senf-Soße (A1,C,D)	Hähnchen Cordon Blue, dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen (A1,C)	Köttbullar in Rahmsoße, dazu Preiselbeer-Dip und Kartoffelpüree	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch, dazu ein Beilagensalat (A1,F,G,I)
---	--	--	---

*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