



KW 28/26

06.07.2026 bis 10.07.2026

**Für externe Gäste bis 24.7. wegen Renovierungsarbeiten geschlossen!!**

**MONTAG**

**DIENSTAG**

**MITTWOCH**

**DONNERSTAG**

**FREITAG**

Hähnchenbrustfilet Currysauce mit exotischen Früchten (03)(A1) Reis	Hähnchenkeule Geflügelsauce (A1) buntes Gemüseallerlei Salzkartoffeln	Kabeljaufilet "Müllerin Art" (A1,D) Dill-Sahnesauce (A1,G) Salzkartoffeln Chinakohl-Tomatensalat in Kräuter dressing (02,03)	2 Gekochte Eier (03,C) in Senfsauce (G,J) Rote Beete (03,05) Salzkartoffeln	Würstchengulasch" gebratene Wurstscheiben in deftiger Sauce mit Mais, Erbsen und Paprika (15)(A1) Butterreis
Kartoffel-Lauchsuppe (I) Weizenbrötchen(A1,F,G,J)	Gemüsecurry mit Thaibasilikum, Cashewnüssen (A1,I,H6) Basmatireis	Bunte Nudeln (A1,I) mit Tomatensauce (I)	Jahrmarktpuffer mit Apfelkompott (A1,C,G) Zimt & Zucker  Kinder 3 Stück Erwachsene 5 Stück	Kirschmichel" Süßer Quarkauflauf mit Löffelbiskuit und Kirschen (A1,G)
Frisches Obst	Buttermilchdessert (G)	Frisches Obst	Sahne Pudding (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 28/26  
 KostBAR im Kreishaus Brake 06.07. bis 09.07.2026



**MENÜ**

**MENÜ**  
 vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Tintenfischringe mit Aioli, dazu mediterranes Gemüse und Wedges aus dem Ofen (A1,D)	Tortellini mit Hähnchenbruststücken in cremiger Tomatensauce (G)	Sommer-Eintopf mit Hähnchenbrust-Streifen, Gemüse und Reis (3)	Hähnchen-Döner-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Fladenbrot (A1,G)
2	Vollkorn Nudeln mit Veganer Gemüsebolognese (A1)	Kürbis-Spinat-Linsen-Curry, dazu Reis (J)	Cremiges Pilzrisotto, dazu Kartoffeltaschen mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung (A1,A3,G)	Linsentaler, Kartoffeln, Mais, Karotten und Sellerie, dazu ein Beilagensalat (A1,I)

\*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 28/26  
 KostBAR in der  
 Kreisvolkshochschule  
 Wesermarsch GmbH

06.07. bis 09.07.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Tintenfischringe mit Aioli, dazu mediterranes Gemüse und Wedges aus dem Ofen (A1,D)	Tortellini mit Hähnchenbruststücken in cremiger Tomatensauce (G)	Cremiges Pilzrisotto, dazu Kartoffeltaschen mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung (A1,A3,G)	Hähnchen-Döner-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Fladenbrot (A1,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