



KW 30/26

20.07.2026 bis 24.07.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Geflügel Hackbällchen (A1,C,I,J) mit Brokkoli und Reis	Fischfilet Paniert (A1,C,D) mit Rahmspinat (I) und Kartoffeln	Geflügel Geschnetzeltes (A1,I,J) mit Erbsen und Nudeln (A1,C)	Bunte Gemüsepfanne (A1,I) mit Kartoffeln	Geflügelfrikadelle (A1,C,I,J) mit Nudelsalat (A1,C,G,I)
Gemüse Bolognese (A1,I) mit Nudeln (A1,C)	Milde Linsensuppe (I) mit einem kleinen Brötchen (A1)	Eieromelette mit Käsefüllung (C,G,I) Tomatensauce und Kartoffelpüree (G)	Tomaten Creme Suppe (A1,I) mit Nudel Einlage A1,C)	Gemüse Frikadelle (A1,I,J) mit Nudelsalat (A1,C,G,I)
Frisches Obst	Apfel Kompott (02,03)	Frisches Obst	Vanillepudding (G)	Fruchtjoghurt (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 Schweine-
fleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert
1

Dessert
2



MENÜPLAN

KW 30/26
KostBAR im Kreishaus Brake 20.07. bis 23.07.2026



MENÜ

MENÜ
vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Gemüsepfanne mit Garnelen, dazu Spinat-Ricotta-Knödel (A1,C,D,G)	Geflügel-Geschnetzeltes in Rahmsoße, dazu Nudeln und Erbsen (A1,	Linsensuppe mit Würstchen , dazu Baguette (A1,C,G,I)	Rinder "Cheese" Burger mit Burgersauce, Blattsalat und Tomate, dazu Pommes (A1,C,J)
2	Schupfnudel-Auflauf mit Rotkohl und Walnusskerne (A1,H3)	Bunte Gemüse-Cury-Pfanne mit Kartoffelwürfel (A1,G)	Tomaten-Creme-Suppe mit Nudleinlage, dazu Baguette (A1,G,I)	Gemüse-Lasagne, dazu ein Beilagensalat (A1,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 30/26
KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

20.07. bis 30.07.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Gemüsepfanne mit Garnelen, dazu Spinat-Ricotta-Knödel (A1,C,D,G)	Geflügel-Geschnetzelttes in Rahmsoße, dazu Nudeln und Erbsen (A1)	Linsensuppe mit Würstchen , dazu Baguette (A1,C,G,I)	Rinder "Cheese" Burger mit Burgersauce, Blattsalat und Tomate, dazu Pommes (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