



KW 31/26

27.07.2026 bis 31.07.2026

MENÜ 1
ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert
1

Dessert
2

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Putengulasch mit Champignons in Rahmsauce (A1) Fingermöhren Nudeln (A1)	"Mexikanische Bohnensuppe" Rindfleisch Zwiebeln, Mais, Kartoffeln und Paprika, pikant abgeschmeckt Fladenbrötchen (A1,K)	"Hühnerfrikassee" Huhnfleisch in Rahmsauce mit Spargel, Champignons und Erbsen (A1,G) Reis	"Sojabolognese" Sojahack und Gemüswürfel in Tomatensauce (A1,F,I) Nudeln	Seelachsfilet im Backteig (A1,C,D) Kräutersahnesauce (A1,G) Salzkartoffeln Tomatensalat (02,05)
Gemüsefrikadelle (A1,C) Kräuter-Sahnesauce (A1,G) Kohlrabi im Rahm (A1,G) Salzkartoffeln	Tortellini mit Käsefüllung (A1,C,G) Tomatensauce Apfel-Möhrensalat	Jahrmarktpuffer (03)(C) Apfelkompott (02) Kinder 3 Stück Erwachsene 5 Stück	Vegetarische Bratwurst (A1,C) Sauerkraut (A1) Kartoffelpüree (G)	"Kirschmichel" Quarkauflauf mit Löffelbiskuit und Sauerkirschen (A1,C,G)
Frisches Obst	Quarkspeise (G)	Frisches Obst	Fruchtdessert (G)	Fruchtjoghurt (G)
Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost

*Änderung vorbehalten

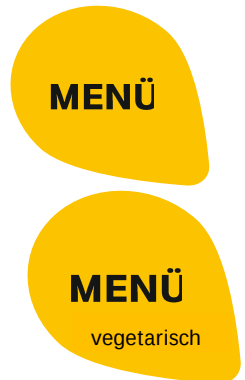
Einrichtung:

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				



MENÜPLAN

KW 31/26
KostBAR im Kreishaus Brake 27.07. bis 30.07.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Fischfilet mit Tomaten-Topping, dazu Ofen-Kartoffeln und grüne Bohnen (A1,C,D,G)	Italienische Hähnchenroulade mit Tomate, dazu Reis (I)	Gemüse Eintopf mit Hähnchen und Nudeln, dazu Baguette (A1,I)	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln (A1,G)
2	vegane Gyros-Pfanne mit Pilzen und Paprika, dazu Baguette (A1)	Tortellini-Pfanne in Kräuter-Sahne-Soße mit Brokkoli und Pilzen (A1,C,G)	Veganes Thai Curry gelb mit Kokosnussmilch und buntem Gemüse (A,E,F)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Dips, dazu ein grüner Salat (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