



KW 34/26

17.08.2026 bis

21.08.2026

**Menü 1
mit Schwein**
nur für Erwachsene

**Menü
Vegetarisch**

**Menü
Kindgerecht**
nur für Kitas und Schulen

Dessert
1

Dessert
2

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Kartoffel-Lauchsuppe mit Fleischklößchen (A1,C,G) Fladenbrötchen (A1,C,K)	Frikassee vom Huhn mit Spargel und Erbsen in Sahnesauce (03),(A1,G) Vollkornreis Eisbergsalat mit Kräutervinaigrette (03,05(I))	Nackensteak in Senf-Kräuterkruste (J) Bratensauce (A1) Broccoli Kartoffelgratin (A1,G)	Eintopf von grünen Bohnen mit Kartoffeln Weizenbrötchen (02) (A,F,G,J)	Rotbarschfilet (A1,D) „Müllerin Art“ mit Kohlrabi und Rosmarinkartoffeln Tomatensalat (03,05)
Falafel Bällchen (A1,C,F,G) Tzatziki (02)(G) Djuvcreis Weißkraut-Paprikasalat (02,03)	Nudeltaschen mit Ricotta-Spinatfüllung Tomatenragout (A1,G) bunter Rohkostsalat (03)(I)	„Gemüselasagne“ mit buntem Gartengemüse in Sahnesauce mit Käse überbacken (A1,I,G)	„Veggy Goreng“ gebratene Bandnudeln mit Geschnetzeltem auf Sojabasis, (F) Sprossen, (F) Bambus und asiatisches Gemüse (I)	Kartoffel-Gemüseulasch in fruchtiger Tomatensauce Butternudeln (A,I)
Bunte Nudelsuppe mit frischem Gemüse und Geflügelklößchen (A1,C,I)	Rindfleischfrikadelle (A1,C,J) Bratensauce (A1) Kaisergemüse Salzkartoffeln	Paprikaschote mit Getreide-Reisfüllung (A1,A2,C) Schnittlauchrahm (A1) Gemüsereis (I)	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus (02,03)	Rotbarschfilet (A1,D) „Müllerin Art“ mit Kohlrabi und Rosmarinkartoffeln Tomatensalat (03,05)
frisches Obst der Saison	Birnenkompott (03)	frisches Obst der Saison	Karamellpudding (A1,G)	Vanillepudding (A1,G)
Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost

*Änderung vorbehalten

Einrichtung:

BESTELLUNG:	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 mit Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
MENÜ 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 1 Vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 2 Kindgerecht	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 Natrippökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren



MENÜPLAN

KW 34/26

KostBAR im Kreishaus Brake

17.08. bis 20.08.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ

1

Lachs-Burger mit Rucola, Remoulade und rote Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln (A1,D,J)

Schweinenackensteak mit mit Knoblauch-Kräutermarinade, dazu Broccoli und Kartoffelgratin (C,G)

Gemüseeintopf mit Hähnchen und Nudeln, dazu Baguette (A1,I)

Putenoberkeule mariniert, dazu Ofengemüse und Reis (C,G)

MENÜ

2

Gemüse-Lasagne, dazu ein frischer grüner Salat (A1,G)

Kartoffelauflauf mit verschiedenen Gemüsesorten, dazu ein Beilagensalat (C,G)

Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln, dazu ein Zwiebelspitz (A1,I)

Bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung, in würziger Tomaten-Kokos-Sauce (F)

*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 34/26
KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

17.08. bis 20.08.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Lachs-Burger mit Rucola, Remoulade und rote Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln (A1,D,J)	Schweinenackensteak mit mit Knoblauch-Kräutermarinade, dazu Broccoli und Kartoffelgratin (C,G)	Gemüse Eintopf mit Hähnchen und Nudeln, dazu Baguette (A1,I)	Putenoberkeule mariniert, dazu Ofengemüse und Reis (C,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

MENÜ