



KW 35/26

24.08.2026 bis

28.08.2026

Menü 1 mit Schwein

Menü Vegetarisch

Menü Kindgerecht

Dessert
1

Dessert
2

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Kohlrabi-Möhreneintopf (A1) mit Fleischklößchen (03)(A1,C) und Kartoffelwürfel Weizenbrötchen (A1)	„Bauernrolle“ Hackröllchen mit Gemüsefüllung (A1,G) Paprikasauce (A1,I) Blumenkohl Salzkartoffeln	Fischfilet in Knusperpanade (A1,C,D) Holländische Sauce (A1,G) Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing (G)	Weißkohleintopf mit Kartoffeln (I,J)	„Nudelauflauf“ mit Kochschinken und buntem Gemüse in (15)(A1,G,I)
Kartoffelschnitte mit Friskäsefüllung (03)(A1,D,G) Paprikasauce (A1) Balkangemüse Reis	Eieromelette mit (C) Rahmspinat (A1,G) Kartoffelpüree (G)	Maultaschen mit Gemüse-füllung in Tomatensauce (A1,I) Apfel-Sellerie Salat (3,I)	Gekochte Eier (03,05) (C) in Senfsauce (G,J) Rote Beete(03,05) Salzkartoffeln	Herbstliches Gemüseragout (I) Kräuterkartoffeln Chili Dip (G)
Geflügel frikadelle Rahmsauce (A1,G) Erbsen Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Käse und Putenschinken gefüllt (08,13,A1,C,G) Geflügelsauce (A,I) Blumenkohlrischen Salzkartoffeln	Knusperpanade (A1,C,D) Holländische Sauce (A1,G) Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing (G)	Weißkohleintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln (I,J)	Spiralnudeln (A1) mit Tomatensauce (A1) Möhrensalat (02,03)
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 Natriumpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren



MENÜPLAN

KW 35/26
KostBAR im Kreishaus Brake 24.08. bis 27.08.2026



MENÜ

MENÜ
vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Fischteller mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und ein Gurkensalat (D,G,J)	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit gewürfeltem Speck, in einer fruchtigen Tomatensauce (A1,G)	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und gewürfeltem Speck (A1, G,I,J)	Zwiebel-Fleisch mit Paprika, dazu Rosmarinkartoffeln (A1,L)
2	Gemüsepfanne mit Ofenkartoffeln, dazu ein Kräuter-Quark-Dip (G)	Gemüseschnitzel mit Pilz-Rahmsoße, dazu Ofen-Kroketten (A1)	Weißkohleintopf mit Kartoffeln, dazu Baguette (A1,I,J)	Blumenkohl-Käse-Burger mit BBQ-Sauce, frischem Salat und Tomaten, dazu Süßkartoffelwürfel (A1,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 35/26

KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

24.08. bis 27.08.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Fischteller mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und ein Gurkensalat (D,G,J)	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit gewürfeltem Speck, in einer fruchtigen Tomatensauce (A1,G)	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und gewürfeltem Speck (A1, G,I,J)	Zwiebel-Fleisch mit Paprika, dazu Rosmarinkartoffeln (A1,L)
--	--	--	--

*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