



KW 36/26

31.08.2026 bis

04.09.2026

**Menü 1
mit Schwein**
nur für Erwachsene

MENÜ 2
vegetarisch

Menü 3 Kinder
nur für Kitas und Grippen
und Schulen

Dessert
1

Dessert
2

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
„Schaschlik“ Schweinefleisch am Spieß Paprika-Zwiebelsauce (A1) Gemüsereis Weißkrautsalat (03)	Putenschnitzel (A1,C) Geflügelsauce (A1) Erbsen und Möhren Salzkartoffeln	paniertes Fischfilet (A1,C,D) Dillsahnesauce (A1,G) Salzkartoffeln Tomaten-Gurkensalat (03,05)	Cremige Kartoffelsuppe (A1,I) mit Kürbiskernen	Schweinenackenbraten Bratensauce (A1) Fingermöhren Kräuterkartoffeln
Eintopf aus Sommerlichen Gemüse (A1,I) Weizenbrötchen (A1)	Geschnetzeltes auf Sojabasis in Currysauce mit Ananas und Gemüse Reis (03,(A1,F,G) Selleriesalat mit Äpfeln und Nüssen (I,H,I,G)	Blumenkohl mit Salzkartoffeln und Hollandaise (A1,I,J,G)	„Eblypfanne“ Weichweizen (A1) mit buntem Gemüse, Kirschtomaten und Pilzen (03) Quark-Kräuter-Dip (G)	Kartoffelgratin mit Broccoli und Karottenscheiben in Bechamelsauce mit Käse überbacken (A1,F,G,I) Wachsbohnsalat (02,03)
Hähnchenbrustfilet (A1,C,G,J) Geflügelsauce (A1,G) Erbsen-Mais-Gemüse Salzkartoffeln	Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus (02,03)(A1)	paniertes Fischfilet (A1,C,D) Dillsahnesauce (A1,G) Salzkartoffeln Tomaten-Gurkensalat (03,05)	Linseneintopf mit Sellerie, Karotten, Lauch, Kartoffeln(I)	„Gemüsepizza“ Hefeteig belegt mit Tomate, Paprika und Broccoli mit Mozzarella überbacken (A1,I,J)
Frisches Obst	Mirabellenkompott (03)	frisches Obst der Saison	Stracciatella-Joghurt (02,10)(G)	Berliner (A1,C,F,G,K)
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	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 2 Vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 3 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 Nitritpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren				



MENÜPLAN

KW 36/26

KostBAR im Kreishaus Brake

31.08. bis 03.09.2026



MENÜ

1

MENÜ

2

vegetarisch

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Paniertes Fischfilet mit Dillsahne sauce, dazu Salzkartoffeln und ein Tomatensalat (A1,D,L)	Hähnchen-Geschnetzelttes mit Tzatziki, dazu Reis-Gemüse-Allerlei (G)	Brechbohnen-Eintopf mit Kassler und Kartoffeln (A1)	Käsespätzle-Hackpfanne mit Lauch und Röstzwiebeln (A1,C,G)
Gemüse-Nudel-Pfanne mit Kokosmilch (A1,C,G)	Kartoffelgratin mit Broccoli und Karottenscheiben, dazu ein Beilagensalat (C,G)	Gemüsepfanne in Kräutersauce mit Buchweizen und schwarzen Bohnen (C,G,I)	Pizza "Veggie" mit Zucchini, Paprika und Mozzarella (A1)

*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 36/26
KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

31.08. bis 03.09.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Paniertes Fischfilet mit Dillsahne sauce, dazu Salzkartoffeln und ein Tomatensalat (A1,D,L)	Hähnchen-Geschnetzeltes mit Tzatziki, dazu Reis-Gemüse-Allerlei (G)	Brechbohnen-Eintopf mit Kassler und Kartoffeln (A1)	Käsespätzle-Hackpfanne mit Lauch und Röstzwiebeln (A1,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