



KW 37/26

07.09.2026 bis 11.09.2026

Menü 1
mit Schwein
nur Erwachsene

MENÜ 2
vegetarisch

Menü Kinder
nur Kitas und Schulen

Dessert
1

Dessert
2

MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Pichelsteiner Eintopf" mit buntem Gartengemüse, und Rindfleisch (I) Roggenbrötchen (A1,A2)	Hackbraten vom Schwein (A1,C,J) Zwiebelsauce (A1) Spargel-Erbsegemüse Kartoffelpüree (02,03)(G)	Seelachsfilet gedünstet Zitronenbuttersauce (03) (A,A2,G) Gemüsereis (I) Rohkostsalat (03,10)	Gemüseschnitzel (A,C,F,G,I,J) Karotten in Kerbelsahne (A,A2,G) Salzkartoffeln	Großer Salatteller mit Weißkohl-, Paprika-, Gurken-, Sellerie- und Tomatensalat dazu Thunfisch (D) und Oliven Roggenbrötchen (A2)
Rigatoni „a la Romana" Nudeln (A1) mit Rucola, Kirschtomaten, Broccoli und Parmesanspäne (G)	Broccoli Nussecke (A,C,F,G,H,I) Currysauce (A,G) Reis (I)	"Gemüsegulasch" Sellerie, Möhren, Paprika Zucchini und Lauch in Tomaten-Estragonsauce (A1)	Steckrübeneintopf mit und Kartoffelwürfeln Weizenbrötchen (A1,F,G,J)	Ofenkartoffel Kräuterquark (G) Salat der Saison
Tortellini mit Rinderhack gefüllt (A,C,I) Schnittlauch-Sahnesauce (A,A2,G)	Nudelauflauf" mit buntem Gemüse in Sahnesauce mit Käse überbacken (A,A2,G,I)	Seelachsfilet gedünstet Zitronenbuttersauce (03) (A,A2,G) Gemüsereis (I) Rohkostsalat (03,10)	Grießbrei mit Erdbeersauce (A1,C,G,02)	Hähnchenbrustfilet Geflügel-Sahnesauce (A1,G) Erbsen-Mais-Gemüse Salzkartoffeln
Frisches Obst	Heidelbeerquarkspeise ^(G)	Frisches Obst	Apfelkuchen (A,C,F,G,H,I,K)	Pflaumenkompott (03,10)
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 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 Konservierungsmittel, 03: mit Antioxidationsmittel, 04: mit Geschmacksverstärker, 05: Geschwärtzt, 07: mit Phosphat, 09: Koffein, 10: Chinin, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: mit Taurin, 15: mit Nitritpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren				



MENÜPLAN

KW 37/26
KostBAR im Kreishaus Brake 07.09. bis 10.09.2026



MENÜ

MENÜ
vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Kräuterfrischkäse (C,D)	Geflügelbratwurst mit Steckrüben-Kartoffel-Stampf, dazu ein frischer Salat (C,L)	Bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung, in würziger Tomaten-Kokos-Sauce mit Hähnchenbruststreifen, dazu Reis (F)	Schweinenackensteak mit Piri Piri Marinade, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat (A3,G,J)
2	Lauchtaschen-Auflauf mit Gemüse, dazu ein Beilagensalat (A1,C,G)	Gefüllte Champignons mit Tomatenreis, dazu Baguette (F,M)	Tomaten-Gemüse-Suppe mit Nudelreis, dazu Finnenbaguette (A1,C,I)	Makkaroni-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße (A1,I)

*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 37/26
KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

07.09. bis 10.09.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Kräuterfrischkäse (C,D)	Geflügelbratwurst mit Steckrüben-Kartoffel-Stampf, dazu ein frischer Salat	Bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung, in würziger Tomaten-Kokos-Sauce mit Hähnchenbruststreifen, dazu Reis (F)	Schweinenackensteak mit Piri Piri Marinade, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat (A3,G,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