



KW 38/26

14.09.2026 bis 18.09.2026

Menü 1 mit Schwein

nur Erwachsene

MENÜ 2

vegetarisch

Menü Kinder

nur Kitas und Schulen

Dessert
1

Dessert
2

MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hähnchenschnitzel (A,C,I) Geflügelsauce (A1) Blumenkohl Salzkartoffeln (05)	Kasseler vom Schwein (I,15) mit Bratensauce (A1,I,J) Sauerkraut (02.03) und Salzkartoffeln	Seelachsfilet im Backteig (A,C,D) Remoulade (01,03,10) (A,A2,C,J) Pellkartoffelsalat (01,03,09) (C,J)	Back Camenber (A1,C,G) an Preiselbeersauce (02.03) Rohkostsalat (02,03)	Lasagne „Bolognese Art“ mit Rinderhack und Zwiebeln in Tomatensauce (A1,G) bunter Rohkostsalat (I)
Kartoffelschnitte mit Käsefüllung (03) (C,G) Paprika-Sahnesauce (A1,G) Erbsen-Maisgemüse	Vegetarische Frühlingsrolle (A1,I) Asiasauce mit Ananas und Sprossengemüse (02,03)(A1) Reis	Paprikaschote mit Getreide und Gemüse gefüllt (A1,C,F,I) auf Ratatouillegemüse (A1,I) Salzkartoffeln	Milchreis (G) Apfelkompott (03,10) Zimt und Zucker	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln 03)(A1,G)
Kleine Geflügelfrikadellen (A1,C) Paprikasahnesauce (A1) Broccoliröschen Nudeln (A1)	Hähnchennuggets (A1,C,I,J) Tomatensauce (A1) Gemüsereis (I) Rohkostsalat in Kräuterdressing (02,03)(I)	Seelachsfilet im Backteig (A,C,D) Remoulade (01,03,10) (A,A2,C,J) Pellkartoffelsalat (01,03,09) (C,J)	Fruchtkaltschale mit Erdbeeren und Grießklößchen (02,03,05)(A1)	Lasagne „Bolognese Art“ mit Rinderhack und Zwiebeln in Tomatensauce (A1,G) bunter Rohkostsalat (I)
Frisches Obst	Kirsch-Quark-Speise (G)	Frisches Obst	Fruchtjoghurt Banane (G)	Schokoladenpudding (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 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: Geschwärtzt, 07: mit Phosphat, 09: Koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: mit Taurin, 15: mit Nitrtpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren				



MENÜPLAN

KW 38/26

KostBAR im Kreishaus Brake

14.09. bis 17.09.2026



MENÜ

1

MENÜ

2

vegetarisch

MONTAG

Seelachs im Backteig (A,C,D)
Remoulade (A,A2,C,J)
Spinat
Salzkartoffeln

DIENSTAG

Hähnchen-Geschnetzeltes (A1,G,I)
Tzatziki (G)
Reis-Gemüse-Allerlei (G)

MITTWOCH

Käse-Lauch-Suppe
mit Hackfleisch (C,G,I,J)
Käse-Brötchen (A1,C,G)

DONNERSTAG

Meisterfrikadelle (A1,C)
Curry-Sauce (I,J)
Backofen-Kroketten (G)

Falafel-Salat mit Gurke,
Hirtenkäse und Joghurt-Dressing
Baguette (A1)

Veganes Gyros (A1,A3,A4,F)
Tzatziki (G)
Reis-Gemüse-Allerlei (G)

Veganes Thai Curry gelb mit
Kokosnussmilch und buntem Gemüse
(A,E,F)

Gemüsestrudel (A1,G,I)
Paprika-Rahm-Soße (A1,A3,C,G,F,J)
Bratkartoffeln

*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 38/26
KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

14.09. bis 17.09.2026



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
Seelachs im Backteig (A,C,D) Remoulade (A,A2,C,J) Spinat Salzkartoffeln	Hähnchen-Geschnetzeltes (A1,G,I) Tzatziki (G) Reis-Gemüse-Allerlei (G)	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (C,G,I,J) Käse-Brötchen (A1,C,G)	Meisterfrikadelle (A1,C) Curry-Sauce (I,J) Backofen-Kroketten (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