



KW 39/26

21.09.2026 bis

25.09.2026

Menü 1 mit Schwein

nur Erwachsene

MENÜ 2 vegetarisch

Menü Kinder

nur Kitas und Schulen

Dessert
1

Dessert
2

MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Schweineschnitzel „Wiener Art“ (02,03) (A,C,I) Rahmsauce (03) (A,G,I) Mischgemüse Salzkartoffeln (05)	Putengulasch mit Champignons (03) (A,A2,I) Karottengemüse Petersilienkartoffeln (05)	Kartoffel Lauchsuppe (I) Geflügel Wiener (03,13) (J) bunter Rohkostsalat (I) Weizenbrötchen (02) (A,F,G,J)	Mini Pellkartoffeln Soja Geschnetzeltes (F) Kräuterquark (G)	Currywurst (02,03,13) Bratkartoffeln bunter Rohkostsalat (I)
Schwäbische Käsespätzle (A,C,G) Röstzwiebeln (A)	Paprikaschote mit Getreide und Gemüse gefüllt (A,A2,C,F,I) Tomatensauce (A) Reis (I)	Lasagne „Gärtnerin Art“ mit buntem Gemüseallerlei in Tomatensauce mit Käse überbacken (A,G,I) bunter Rohkostsalat (I)	Eier Omelette (C) Rahmspinat (A,A2,G) Kartoffelpüree (05) (G,L)	Auberginen Bolognese (05,I) mit Vollkornnudeln(A,C)
Hähnchenschnitzel (02,03) (A,C) Rahmsauce (03) (A,G,I) Mischgemüse Salzkartoffeln (05)	Putengulasch mit Champignons (03) (A,A2,I) Karottengemüse Petersilienkartoffeln (05)	Kartoffel Lauchsuppe (I) Geflügel Wiener (03,13) (J) bunter Rohkostsalat (I) Weizenbrötchen (02) (A,F,G,J)	Mini Pellkartoffeln Soja Geschnetzeltes (F) Kräuterquark (G)	Seelachsfilet im Backteig (A,C,D) Remoulade (01,03,10) (A,A2,C,J) Kartoffelsalat (01,03,09) (C,J)
Frisches Obst	Heidelbeerquarkspeise (G)	Frisches Obst	Apfelkuchen (A,C,F,G,H,I,K)	Erdbeerjoghurt (02,10) (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 Nitritpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren				



MENÜPLAN

KW 39/26
KostBAR im Kreishaus Brake 21.09. bis 24.09.2026



MENÜ

1

MENÜ
vegetarisch

2

MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
Bunter Blattsalat mit Thunfisch (D) roten Zwiebelringen, Oliven Italien-Dressing (C,G,I,J)	Ćevapčići von der Pute (A1,C,G,J,K) Pikanter Dip (C,G) Reis Krautsalat (C,G)	Rindergulasch (G) Sauerkraut, Zwiebeln Salzkartoffeln	Leberkäse mit Spiegelei (C) süßer Senf (J) Bratkartoffeln Gurkensalat (G)
Schupfnudelpfanne (A1,C) grüner Spargel, Cherrytomaten	Kartoffelpuffer überbacken (A1,C) Camembert-Käse, Ananas, Crème fraîche Tomaten-Mozzarella-Salat (L)	Tortellini mit Vegetarischer Bolognese aus Auberginen, Tomaten (A1,I,L)	Spätzlepfanne (A1,C,F,J) Gemüse, Sahne (G)

*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 39/26
KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

21.09. bis 24.09.2026



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
Schupfnudelpfanne (A1,C) grüner Spargel, Cherrytomaten	Čevapčiči von der Pute (A1,C,G,J,K) Pikanter Dip (C,G) Reis Krautsalat (C,G)	Rindergulasch (G) Sauerkraut, Zwiebeln Salzkartoffeln	Leberkäse mit Spiegelei (C) süßer Senf (J) Bratkartoffeln Gurkensalat (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