



KW 41/26

05.10.2026 bis

09.10.2026

Menü 1
mit Schwein
nur Erwachsene

MENÜ 2
vegetarisch

Menü Kinder
nur Kitas und Schulen

Dessert
1

Dessert
2

MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Geflügelbratwurst (03) (G,I,J) Rahmsauce (A1,G) Blumenkohlrischen Salzkartoffeln	„Bifteki“ (03)(A1,D,G) Paprikasauce (A1) Balkangemüse Reis	Bratwurstschnecke vom Schwein (A1,I,J) Braten - Sauce (A1,I,J) Sauerkraut (02,03) Kartoffelpüree (G,I)	Eintopf von weißen Bohnen mit Karotten, Sellerie, Lauch und Kartoffeln (A1,G,I,J) Weizenbrötchen (A1)	Seelachsfilet in Knusperpanade (A1,C,D) Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (G)
Herbstliches Gemüseragout (I) Kräuterkartoffeln Chili Dip (G)	Sojageschnetzeltes mit buntem Gemüseallerlei in Sahnesauce (A1,G,,F,I) Nudeln (A1)	Eieromelette (C) Rahmspinat (A1,G) Kartoffel-Selleriestampf (G,I)	Milchreis (G) Apfelkompott (03,10) Zimt und Zucker	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (03)(A1,G, Karottensalat
Geflügelbratwurst (03) (G,I,J) Rahmsauce (A1,G) Blumenkohlrischen Salzkartoffeln	Jahrmarktspuffer (A1,C,G) mit Apfelkompott (02,03) Zimt & Zucker Kinder 3 Stück	„Tortellini“ mit Käsefüllung (A1,C,G,I) Tomaten-Basilikumsauce (A1,G)	Eintopf von weißen Bohnen mit Karotten, Sellerie, Lauch und Kartoffeln (A1,G,I,J) Weizenbrötchen (A1)	Seelachsfilet in Knusperpanade (A1,C,D) Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (G)
frisches Obst der Saison	Rote Grütze (02,10) Vanillesauce (01,G)	frisches Obst der Saison	Pfirsichkompott (02,10)	Buttermilchdessert (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 41/26
KostBAR im Kreishaus Brake 05.10. bis 08.10.2026



MENÜ

1

MENÜ
vegetarisch

2

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
Fischburger mit Remoulade, (A1,C,D,J) Rucola und Tomate Pommes Frites	Hähnchenroulade mit Spinat und Puten-Bacon (I) Salzkartoffeln	Eintopf von weißen Bohnen mit Speck, Karotten, Sellerie Lauch und Kartoffeln (A1,G,I,J)	Wok-Gemüse-Pfanne (A1,F) mit Rindfleisch-Streifen
Penne mit mediterranem Ofengemüse Parmesan (A1,C,F,G)	Kartoffel-Spinat-Auflauf (C,G) Beilagensalat	Mango-Gemüse-Curry (F,G) Reis	Mediterraner Flammkuchen (A1,A2) Hirtenkäse, Paprika und rote Zwiebeln (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 41/26
KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

05.10. bis 08.10.2026



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
Fischburger mit Remoulade, (A1,C,D,J) Rucola und Tomate Pommes Frites	Hähnchenroulade mit Spinat und Puten-Bacon (I) Salzkartoffeln	Eintopf von weißen Bohnen mit Speck, Karotten, Sellerie Lauch und Kartoffeln (A1,G,I,J)	Wok-Gemüse-Pfanne (A1,F) mit Rindfleisch-Streifen

*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