



KW 42/26

12.10.2026 bis

16.10.2026

Menü 1
mit Schwein
nur Erwachsene

MENÜ 2
vegetarisch

Menü Kinder
nur Kitas und Schulen

Dessert
1

Dessert
2

MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Kohlroulade mit Hackfleischfüllung (A1,C,J) leichte Kümmelsauce (A1) Salzkartoffeln	Rotbarschfilet „Müllerin Art“ (A1,D) Butter-Sahnesauce (A1,G) Petersilienkartoffeln Tomaten-Gurkensalat (03,05)	Schweinegeschnetzeltes „Nasi Goreng“ mit Bambus, Sojakeimen und Wokgemüse (03)(A1,A2,F,I) Vollkornreis	Gemüsefrikadelle auf Kräuter-Rahm-Sauce (A1,G) Romanesco-Gemüse Kartoffelpüree (G)	Grünkohl „Oldenburger Art“ mit Kochwurst, Fleischpinkel und Kasslernacken (03,15)(A1,J) Salzkartoffeln
„Sojabolognese“ Sojahack und Gemüsewürfel in Tomatensauce (A1,F,I) Vollkornnudeln (A1,A2)	Maultaschen mit Gemüse-füllung in Petersiliensauce (A1,I)	Gemüseschnitzel (A,C,F,G,I,J) Rahmsauce (G,I) buntes Gemüseallerlei Kartoffelpüree (05) (G,L)	„Tortellini“ mit Käsefüllung (A1,C,G,I) Tomaten-Basilikumsauce (A1,G) Rohkostsalat Kräutervinaigrette (03,05)(I)	Zucchini gefüllt mit Getreide und Gemüse mit Käse überbacken (A1,C,F,I) Sauce (A1,G) Kräuter-Gnocchi (A1)
Bunte Nudelsuppe mit frischem Gemüse und Geflügelklößchen (A1,C,I)	Rotbarschfilet „Müllerin Art“ (A1,D) Butter-Sahnesauce (A1,G) Petersilienkartoffeln Tomaten-Gurkensalat (03,05)	Pizza „Napoli“ Hefeteig mit Tomatensauce und Mozzarella-Käse (A1,G)	Gemüsefrikadelle auf Kräuter-Rahm-Sauce (A1,G) Romanesco-Gemüse Kartoffelpüree (G)	Hähnchen Nuggets (08)(A,C,I) Ketchupsauce (02) Kartoffelspalten (A1) Karottensalat (03)
frisches Obst der Saison	Fruchtjoghurt (G)	Apfelkompott (02,03)	Quarkspeise mit Birnen (G)	frisches Obst der Saison
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: Geschwärtzt, 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 42/26
KostBAR im Kreishaus Brake 12.10. bis 15.10.2026



MENÜ

MENÜ
vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Panierte Garnelen (A1,D) Wokgemüse in Sweet-Chili-Sauce (E,F,K) Bratkartoffeln	Hähnchen-Schnitzel (A1) Leichtes Ofengemüse Salzkartoffeln Rahmsoße (A1,A3,C,G)	Hühnerfrikassee (G) mit Reis Grüner Salat	Gemischtes Gulasch (A1,C,G) mit Paprika, Pilzen und Zwiebeln und gedrehte Nudeln (A1)
2	Vegetarische Wokpfanne (F) Glasnudeln	Gebratener Reis mit Ei und Gemüse (C)	Gemüse-Nudel-Auflauf (A) Sahne-Schmand-Soße (G) Grüner Salat	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße (A1,C) Salzkartoffeln Bunter Blattsalat

*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 42/26
KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

12.10. bis 15.10.2026



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
Panierte Garnelen (A1,D) Wokgemüse in Sweet-Chili-Sauce (E,F,K) Bratkartoffeln	Hähnchen-Schnitzel (A1) Leichtes Ofengemüse Salzkartoffeln Rahmsoße (A1,A3,C,G)	Hühnerfrikassee (G) mit Reis Grüner Salat	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße (A1,C) Salzkartoffeln Bunter Blattsalat

*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