

Speiseplan	Kalenderwoche 1					29.12.2025	bis	04.01.2026	Kalenderwoche 1					
Großküche Bossow -Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V.										29.12.2025 bis 04.01.2026				
Oberseeweg 4, 18292 Krakow am See/OT Bossow Telefon:03843 245 276 & 03843 245 262										Kunde (Name & Anschrift)				
Küche Telefon Bestellung: 03843 245276 & 03843 245262 Fax: 03843 245275														
Web: www.vs-hro.de www.facebook.de/vsregionrostock www.essen-bossow.de Mail: essen-bossow@vs-hro.de														
Wochentag	Menü 1 5,50 € inkl. Nachtisch	Menü 2 6,05 € inkl. Nachtisch	Menü 3 6,45 € inkl. Nachtisch	Menü 4 6,20 € inkl. Nachtisch	Salat 6,00 € inkl. Nachtisch	1	2	3	4	S A L				
Montag 29.12.2025	Soljanka mit Sauerrahm Brötchen 1,2,3,4,5,a,c,f,g,h,i,j,k,m	Putenbratwurst Bayrisch Kraut Salzkartoffeln 2,7,a,g												
Dienstag 30.12.2025	Quarkkeulchen mit Vanillesoße 1,2,3,5,6,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,n	Bifteki "Griechische Art" in Tomatensoße Nudeln a,a1,c,f,g,i,j,k												
Mittwoch 31.12.2025	Silvester	Kartoffelsuppe mit Schweinefleisch i	Lachsfilet auf Julienrahm Salzkartoffeln 1,a,d,g,i,j,n											
Donnerstag 01.01.2026	Neujahr	Rindergulasch Kartoffeln Gewürzgurke 1,2,4,a,c,g	Kräuterbraten Kaisergemüse Soße Salzkartoffeln 2,a,g,i,j											
Freitag 02.01.2026	Jägertopf mit Brötchen 2,a,c,f,g,h,i,k	ged. Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Soße Gemüsereis 2,a,g												
Samstag 03.01.2026		2 Maultaschen auf Tomatisiertem Pfannengemüse Salzkartoffeln 1,3,4,7,a,c,f,g,i,j	Grillhaxe Sauerkraut Salzkartoffeln 1,3,4,7,a,g,i,j											
Sonntag 04.01.2026		Hacksteak "Croatia" Rahmsoße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,a,c,g,i,j	Honigschinkenbraten Buttermais Soße Salzkartoffeln 5,1,a,g											



Die gelieferten Speisen sind zum sofortigen Verzehr nach Lieferung bestimmt. Mögliche Änderungen des Speisenplanes behalten wir uns vor

Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V. Küche Bossow

Zusatzinformationen zum Speiseplan

Deklaration auf dem Speiseplan, Kennzeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe	Allergene
Zusatzstoffe werden in der Produktion von Lebensmitteln verwendet, um die Haltbarkeit oder den Geschmack von Nahrungsmitteln positiv zu beeinflussen sowie empfindliche Inhaltsstoffe wie wichtige Nährwerte zu schützen. Mit: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Geschmacksverstärker 4) Süßungsmittel 5) Verdickungsmittel 6) Modifizierte Stärke 7) Stabilisatoren 8) Phosphat 9) Anti Oxidationsmittel 10) geschwärzt 11) gewachst 12) Coffein 13) Chinin	Die Allergen- Kennzeichnung nennt die Zutaten, die zu den häufigsten Allergenen gehören. <u>Enthält:</u> a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen a2) Roggen a3) Gerste a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln h2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse h6) Paranüsse h7) Pistazien h8) Macadamianüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Es ist nicht ausgeschlossen, dass Spuren von allergenen Stoffen
durch den Einsatz von Rohwaren enthalten sind.