

Speiseplan	Kalenderwoche 2		05.01.2026	bis	11.01.2026		Kalenderwoche 2				
	Großküche Bossow -Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V. Oberseeweg 4, 18292 Krakow am See/OT Bossow Telefon: 03843 245 276 & 03843 245 262 Küche Telefon Bestellung: 03843 245276 & 03843 245262 Fax: 03843 245275 Web: www.vs-hro.de www.facebook.de/vsregiorostock www.esSEN-bossow.de Mail: essen-bossow@vs-hro.de						05.01.2026 bis 11.01.2026				
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 05.01.2026	Steckrüben- Möhreneintopf mit Fleischklößchen Vollkornbrot 3,5,7,a,a1,c,f,g,h,k,i	Gemüsebulette mit Soße Kartoffelpüree 1,2,3,5,7,a,c,f,g,i,j	Feuerspieß auf Letscho Kartoffelspalten 1,4,a,c,f,g,j	x	Bunter Salatteller mit Frühlingsröllchen Dressing 1,2,3,4,5,6,9,a,c,f,g,h,i,j						
Dienstag 06.01.2026	Milchreis mit heißen Kirschen 2,3,5,6,a,g,h,m	Bratklops mit Mischgemüse Salzkartoffeln 1,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	Indische Feuerpfanne mit Putenfleisch Schupfnudeln 1,4,7,a,c,f,g,i,j	Toast "Hawaii" 1,8,9,a,g	x						
Mittwoch 07.01.2026	Gulaschsuppe mit Brötchen 1,a,c,f,g,h,k	gebr. Fischfilet süß-saure Soße Salzkartoffeln Rohkost 1,2,3,4,5,6,a,c,d,g,n	Hähnchenstreifen in Curry-Mango-Soße mit Früchten Gemüsereis a,g	x	Bunter Salatteller mit Ei und Käsewürfel Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,f,g,h,i,j						
Donnerstag 08.01.2026	Chili con Carne Butterreis 1,2,3,4,6,a,c,f,g,i,j	ged. Leberkäse Möhren- Kohlrabigemüse Salzkartoffeln 1,3,4,5,7,9,a,g,i,j	Hähnchenschnitte "Cordon Bleu" Buttererbsen Soße Salzkartoffeln 2,a,c,g	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Texashacksteak 1,4,a,c,g	x						
Freitag 09.01.2026	2 Eier in Senfsoße Salzkartoffeln Rohkost 1,5,a,c,g,i,j	gefüllte Paprikaschote Soße Salzkartoffeln 2,a,c,f,g,i,j	gebr. Schollenfilet Butterbohnen Kräutersoße Salzkartoffeln 1,5,6,a,d,g	x	Bunter Salatteller mit Südfrüchten Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,f,g,h,i,j						
Samstag 10.01.2026		Brathering mit Bratkartoffeln 1,2,3,4,a,a1,d,f,g,n	Putengeschnetzeltes mit Pilzen Salzkartoffeln a,g								
Sonntag 11.01.2026		Lungenwurst auf Grünkohl Salzkartoffeln 5,7,a,g,j	Kasselerkeule Buttermöhren Soße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,7,a,b,c,e,g,i,j								

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

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