

Wochentag	Menü I 5,50 €	Menü II 6,05 €	Menü III 6,45 €		I	II	III	
SA 10.01.26		Brathering mit Bratkartoffeln 1,2,3,4,a,a1,d,f,g,n	Putengeschnetzeltes mit Pilzen Salzkartoffeln a,g					
SO 11.01.26		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					
MO 12.01.26	Steckrüben- Möhreneintopf mit Fleischklößchen 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						
DI 13.01.26	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						
MI 14.01.26	Gulaschsuppe 1,a,c,f,g,h,k	gebr. Fischfilet süß-saure Soße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,a,c,d,g,n						
DO 15.01.26	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						
FR 16.01.26	2 Eier in Senfsoße Salzkartoffeln 1,5,a,c,q,i,j	gefüllte Paprikaschote Soße Salzkartoffeln 2,a,c,f,g,i,j						

Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V. Küche Bossow

Zusatzinformationen zum Speiseplan

Deklaration auf dem Speiseplan, Kennzeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe	Allergene
<p>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.</p> <p>Mit:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Die Allergen- Kennzeichnung nennt die Zutaten, die zu den häufigsten Allergenen gehören.</p> <p><u>Enthält:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <ol style="list-style-type: none"> 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 <ol style="list-style-type: none"> 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.