

KW 4

Woche vom:  
bis: 17.01.2026  
23.01.2026

Aufbewahrung: im Kühlschrank bei 2 bis 5°C  
 Erwärmen: im Backofen ca. 30 min bei 120°C  
oder in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 4 min.  
 Folie beim Erwärmen bitte nicht entfernen nur einstechen!



**Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V.**  
**Großküche Bossow**  
 Oberseeweg 4, 18292 Krakow am See/OT Bossow

**Telefon Bestellung: 03843/245262 & 03843/245276**  
**Fax: 03843 245275**

Mail: essen-bossow@vs-hro.de  
 Web: www.vs-hro.de | www.facebook.de/vsregiorostock | www.esSEN-bossow.de

Bestelldatum  
08.01.2026  
Lieferdatum  
15.01.2026

Woche vom: 17.01.2026  
 bis: 23.01.2026  
**Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V.**  
**Großküche Bossow**

Kunde:

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Menü I 5,50 €	Menü II 6,05 €	Menü III 6,45 €		I	II	III	
SA 17.01.26		Borschtsch mit (Rindfleisch, Rote Beete, Weißkohl, Möhren, Kartoffeln) 1,3,4,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k	ged. Hähnchenbrustfilet Rahmspinat Salzkartoffeln a,g,i		X			
SO 18.01.26		Günkohlpfanne mit Kartoffeln und Mettenden 1,2,3,4,5,6,7,a,c,e,g,h,i,j	Honigschinkenbraten Buttermais Soße Salzkartoffeln 5,1,a,g		X			
MO 19.01.26	Linsenbolognaisse mit Nudeln 1,2,3,4,a,c,f,g,i,j	Königsberger Geflügelkochklops Kapernsoße Salzkartoffeln 1,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j			X			
DI 20.01.26	Kichererbencurry mit Gemüse Reis 1,2,3,4,a,c,g,i,j	Kartoffel- röstzwiebelstampf Buttergemüse Bratwurst 1,2,3,4,5a,b,c,i,j			X			
MI 21.01.26	Kohlrabi- Möhreneintopf 1,2,3,4,5,a,b,f,i,j	Schweineschnitzel Möhren- gemüse Salzkartoffeln 5,6,7,a,c,g			X			
DO 22.01.26	Serbischer Bohneneintopf mit Kasselerfleisch 1,2,3,4,5,a,c,f,g,h,i,j,m	Gemüsebratling mit Tomatensoße Reis 1,2,3,4,a,c,f,g,i,j			X			
FR 23.01.26	Zucchinipfanne mit Hackfleisch Salzkartoffeln 1,2,3,4,a,c,f,g,i,j	Schnitzel Gemüsesoße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,a,b,c,d,g,h,i,j			X			

# Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V. Küche Bossow

## Zusatzinformationen zum Speiseplan

### **Deklaration auf dem Speiseplan, Kennzeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene**

<b>Zusatzstoffe</b>	<b>Allergene</b>
<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><u>Mit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Konservierungsstoffe</li><li>2) Farbstoffe</li><li>3) Geschmackverstärker</li><li>4) Süßungsmittel</li><li>5) Verdickungsmittel</li><li>6) Modifizierte Stärke</li><li>7) Stabilisatoren</li><li>8) Phosphat</li><li>9) Anti Oxidationsmittel</li><li>10) geschwärzt</li><li>11) gewachst</li><li>12) Coffein</li><li>13) Chinin</li></ul>	<p>Die Allergen- Kennzeichnung nennt die Zutaten, die zu den häufigsten Allergenen gehören.</p> <p><u>Enthält:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse<ul style="list-style-type: none"><li>a1) Weizen</li><li>a2) Roggen</li><li>a3) Gerste</li><li>a4) Hafer</li></ul></li><li>b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li>c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li>d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li>e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li>f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li>g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li>h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse<ul style="list-style-type: none"><li>h1) Mandeln</li><li>h2) Haselnüsse</li><li>h3) Walnüsse</li><li>h4) Kaschunüsse</li><li>h5) Pecannüsse</li><li>h6) Paranüsse</li><li>h7) Pistazien</li><li>h8) Macadamianüsse</li></ul></li><li>i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li>j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li>k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li>l) Schwefeldioxid und Sulphite</li><li>m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li><li>n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li></ul>

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