

KW 4

Woche vom: 17.01.2026
bis: 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/vsregionorostock | 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					
SO 18.01.26		Güinkohlpfanne 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					
MO 19.01.26	Linsenbolognaise mit Nudeln 1,2,3,4,a,c,f,g,i,j	Königsberger Geflügelkockklops Kapernsoße Salzkartoffeln 1,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j						
DI 20.01.26	Kichererbsencurry 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						
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						
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						
FR 23.01.26	Zucchini- pfanne 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						

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.