

KW 7

Woche vom:
07.02.2026
bis:
13.02.2026

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
29.01.2026
Lieferdatum
05.02.2026

Woche vom: 07.02.2026
 bis: 13.02.2026
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 07.02.26		Nudeln mit Sahnesoße Spinat und Kochschinkenstreifen 1,2,3,4,6,a,c,g,j	Geflügelboulette mit Gemüsesoße Kartoffelpüree 1,4,5,a,c,f,g,i,j,m					
SO 08.02.26		Gulaschsuppe 1,a,c,f,g,h,k	Schweinelachsbraten (Apfel-Meerrettichfüllung) Fingermöhren Soße Salzkartoffeln 2,7,a,g,j					
MO 09.02.26	Maultaschen mit Käsesoße 1,2,3,4,5,6,a,c,g,i,j	Kohlroulade Kohlsoße Salzkartoffeln 1,2,a,c,g,i,j						
DI 10.02.26	Soljanka mit Sauerrahm 1,2,3,4,5,a,c,f,g,h,i,j,k,m	Cordon bleu Blumenkohl Petersiliensoße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,a,c,g,i,j						
MI 11.02.26	Käseschnitzel Butternudeln in Tomatensoße 1,2,a,c,f,g,h,i,j,k,m	Fisch süßsaurer Soße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,a,c,d,g,i,j						
DO 12.02.26	Bauerntopf mit Fleischeinlage und Kartoffelwürfel 1,2,3,4,5,6,a,c,g,i,j	Hackbraten Butterbohnen Soße Salzkartoffeln 2,a,c,g,j						
FR 13.02.26	Quarkkeulchen mit Vanillesoße 1,2,3,5,6,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,n	Bratwurst Buttermöhren Kartoffelstampf 1,2,3,4,5,6,a,c,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><u>Mit:</u></p> <ul style="list-style-type: none">1) Konservierungsstoffe2) Farbstoffe3) Geschmackverstärker4) Süßungsmittel5) Verdickungsmittel6) Modifizierte Stärke7) Stabilisatoren8) Phosphat9) Anti Oxidationsmittel10) geschwärzt11) gewachst12) Coffein13) Chinin	<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">a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse<ul style="list-style-type: none">a1) Weizena2) Roggena3) Gerstea4) Haferb) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnissec) Eier und daraus gewonnene Erzeugnissed) Fische und daraus gewonnene Erzeugnissee) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnissef) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisseg) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisseh) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse<ul style="list-style-type: none">h1) Mandelnh2) Haselnüsseh3) Walnüsseh4) Kaschunüsseh5) Pecannüsseh6) Paranüsseh7) Pistazienh8) Macadamianüssei) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnissej) Senf und daraus gewonnene Erzeugnissek) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnissel) Schwefeldioxid und Sulphitem) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnissen) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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