

KW 8

Woche vom:  
bis:14.02.2026  
20.02.2026

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  
05.02.2026  
Lieferdatum  
12.02.2026

Woche vom: 14.02.2026  
 bis: 20.02.2026  
**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 14.02.26		Wachsbohneneintopf mit Schweinefleisch  a,c,f,g,h,i,j,k	Putenschnitzel Erbsen- Möhrengemüse Salzkartoffeln 1,5,7,a,c,g,i,j		X			X
SO 15.02.26		Matjes mit Remoulade Kartoffelpüree 1,4,c,d,g	Schweinebraten Apfelrotkohl Soße Salzkartoffeln 1,2,7,a,g,i		X			X
MO 16.02.26	Weißkohleintopf  1,2,3,4,5,6,a,c,g,i,j	Paprikagulasch mit Salzkartoffeln  2,a,g,i,j						X
DI 17.02.26	Linseneintopf mit Kasselerfleisch  1,5,7,h,i,j	Fischfrikadelle Dillsoße Salzkartoffeln  1,2,3,4,5,6,a,c,d,g,i,j						X
MI 18.02.26	Putensauerfleisch mit Remoulade Bratkartoffeln 1,3,4,a,c,g,i,j	Gemüseschnitzel Buttergemüse Kartoffelpüree  1,2,3,4,5,6,a,c,g,i,j						X
DO 19.02.26	2 Eier in Senfsoße Salzkartoffeln  1,2,3,4,a,c,g,i,j	Leberkäse Blumenkohl- Brokkoligemüse Salzkartoffeln 1,2,3,4,a,c,g,h,i,j						X
FR 20.02.26	Vollkornnudeln mit Wurstgulasch  1,2,3,4,5,6a,c,g,i,j	Currywurst Bayrisch Kraut Salzkartoffeln  1,5,7,8,9,a,g,i,j						X

# 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> <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.