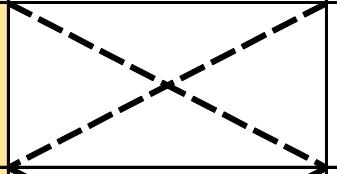
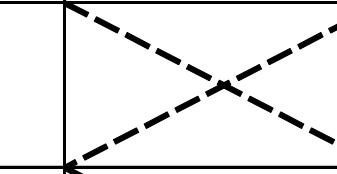
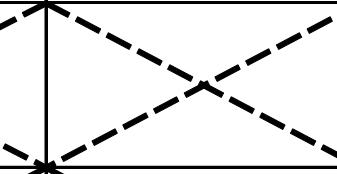
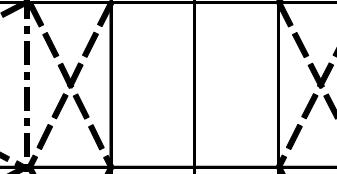
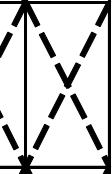


Speiseplan	Kalenderwoche 9		23.02.2026	bis	01.03.2026		Kalenderwoche 9				
						23.02.2026 bis 01.03.2026	Kunde (Name & Anschrift)				
Wochentag	Menü 1 5,50 € inkl. Nachtisch	Menü 2 6,05 € inkl. Nachtisch	Menü 3 6,45 € inkl. Nachtisch	Menü 4 6,20 € inkl. Nachtisch	Salat 6,00 € inkl. Nachtisch		1	2	3	4	S A L
Montag 23.02.2026	Grießbrei mit Fruchtsoße 1,2,3,4,5,6,a,c,g,	Badischer Hackbraten Fingermöhren Soße Salzkartoffeln 2,7,a,c,g,i,j	gebr. Schollenfilet Butterbohnen Kräutersoße Salzkartoffeln 1,5,6,a,d,g	x	Coleslaw-Salat (Weißkraut,Karotten Veggie-Hackbällchen) Dressing 1,2,3,4,5,6,9,a,c,f,g,h,i,j						
Dienstag 24.02.2026	Bunter Möhreneintopf mit Schnippelwürstchen Vollkornbrot 1,3,4,5,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k	Hähnchenkeule Rotkohl Geflügelsoße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,a,c,g,i,j	Putengeschnetzeltes mit Pilzen Risi Bisi, a,g	Pikanter Spätzlesalat mit Rinderhacksteak a,a1,c,g	x						
Mittwoch 25.02.2026	Wurstscheiben in Tomatensoße Nudeln 1,2,3,4,a,b,c,i,j	Knacker auf Grünkohl Salzkartoffeln 1,7,a,g,j	Hähnchenbrustfilet "Hawaii" Bratkartoffeln Tomaten-Gurkensalat 1,5,7	x	Bunter Salatteller mit Cevapcici Dressing 1,2,3,4,5,6,9,a,c,f,g,h,i,j						
Donnerstag 26.02.2026	Chinapfanne mit Putenfleisch Reis 1,2,3,4,6,a,c,f,g,i,j	Jägerschnitzel Gemüsesoße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,a,c,g,i,j	Westernpfanne (Kartoffelpalten mit kleinen Hacksteaks und Gemüse) a,c,f,g,i,j,n	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Schweineschnitzel 1,3,4,5,6,7,a,c,g	x						
Freitag 27.02.2026	Weisse Bohneneintopf mit Einlage Brötchen 1,2,3,4,5,a,c,g,i,j	ged. Hähnchenbrustfilet Rahmspinat Kartoffelpüree a,g,i	Schlachteplatte auf Sauerkraut Salzkartoffeln 1,3,4,9,a,g,i,j	x	Bunter Salatteller mit Mini-Cabanossi Dressing 1,2,3,4,5,6,9,a,c,f,g,h,i,j						
Samstag 28.02.2026	 	Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen Vollkornbrot 1,3,4,5,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k	Paprikagulasch mit Salzkartoffeln 2,a,g,i,j	 	 						
Sonntag 01.03.2026		Quarkkeulchen mit Vanillesoße 1,2,3,5,6,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,n	Schweineroulade Buttererbsen Soße Salzkartoffeln 1,2,4,7,a,g,i,j								

Die gelieferten Speisen sind zum sofortigen Verzehr nach Lieferung bestimmt. Mögliche Änderungen des Speisenplanes behalten wir uns vor

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">1) Konservierungsstoffe2) Farbstoffe3) Geschmacksverstärker4) 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.