

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 & 03843/245275
Fax: 03843 245275

Mail: essen-bossow@vs-hro.de

Web: www.vs-hro.de | www.facebook.de/vsregionrostock | www.essen-bossow.de

Bestelldatum
19.02.2026
Lieferdatum
26.02.2026

Woche vom: 28.02.2026
bis: 06.03.2026
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 28.02.26 | | Gemüseeeintopf mit Geflügelklößchen 1,3,4,5,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k | Paprikagulasch mit Salzkartoffeln 2,a,g,i,j | | | | | |
| SO 01.03.26 | | 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 | | | | | |
| MO 02.03.26 | Grießbrei mit Fruchtsoße 1,2,3,4,5,6,a,c,g, | Badischer Hackbraten Fingermöhren Soße Salzkartoffeln 2,7,a,c,g,i,j | | | | | | |
| DI 03.03.26 | Bunter Möhreeneintopf mit Schnippelwürstchen 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 | | | | | | |
| MI 04.03.26 | Wurstscheiben in Tomatensoße Nudeln 1,2,3,4,a,b,c,i,j | Knacker auf Grünkohl Salzkartoffeln 1,7,a,g,j | | | | | | |
| DO 05.03.26 | 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 | | | | | | |
| FR 06.03.26 | Weißbohneeneintopf mit Einlage 1,2,3,4,5,a,c,q,i,j | ged. Hähnchenbrustfilet Rahmspinat Kartoffelpüree a,q,i | | | | | | |

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.