

KW 10

Woche vom:  
bis:28.02.2026  
06.03.2026

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  
 Änderungen vorbehalten!

Woche vom: 28.02.2026  
bis: 06.03.2026

Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V.  
 Großküche Bossow

Kunde:

Wochentag	Menü I 5,50 €	Menü II 6,05 €	Menü III 6,45 €		I	II	III	
SA 28.02.26		Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen  1,3,4,5,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k	Paprikagulasch mit Salzkartoffeln  2,a,g,i,j		X			
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		X			
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 Möhreneintopf 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	Weißbohneneintopf mit Einlage  1,2,3,4,5,a,c,g,i,j	ged. Hähnchenbrustfilet Rahmspinat Kartoffelpüree a,g,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> <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.