

KW 22

Woche vom: 23.05.2026  
bis: 29.05.2026

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/vsregionrostock | www.essen-bossow.de

Bestelldatum  
14.05.2026  
Lieferdatum  
21.05.2026



Woche vom: 23.05.2026  
bis: 29.05.2026

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 23.05.26		ged. Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Soße Gemüsereis 2,a,g	Gemüse-Wurst- Gulasch mit Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,a,c,f,g,h,i,j,m		X			X
SO 24.05.26		Steckrüben- Möhreneintopf mit Schweinefleisch 5,a,c,f,h,i,k	Krustenbraten Ananassauerkraut Salzkartoffeln 1,2,4,7,8,9,a,g,i,j					
MO 25.05.26	<b>Feiertag</b>	Gemüseeeintopf mit Schnippelwürstchen 1,3,4,5,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k	Putenhackbraten Buttermöhren Soße Salzkartoffeln 2,a,c,g,j		X			X
DI 26.05.26	Chili con Carne Butterreis 1,2,3,4,6,a,c,f,g,i,j	Hähnchenkeule Rotkohl Geflügelsoße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,a,c,g,i,j						
MI 27.05.26	Nudeln mit Jagdwurstwürfeln in Tomatensauce 1,2,3,4,a,b,c,i,j	Knacker auf Sauerkraut Salzkartoffeln 1,7,j			X			X
DO 28.05.26	Linseneintopf mit Kasselerfleisch 1,5,7,h,i,j	Jägerschnitzel Gemüesoße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,a,c,g,i,j						
FR 29.05.26	Weißbohneentopf mit Einlage 1,2,3,4,5,a,c,g,i,j	Hackbraten Leipziger Allerlei Soße Salzkartoffeln 2,a,c,g,j			X			X

# Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V. Küche Bossow

## Zusatzinformationen zum Speiseplan

### Deklaration auf dem Speiseplan, Kennzeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene

<b>Zusatzstoffe</b>	<b>Allergene</b>
<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"> <li>1) Konservierungsstoffe</li> <li>2) Farbstoffe</li> <li>3) Geschmacksverstärker</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> </ol>	<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"> <li>a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse             <ol style="list-style-type: none"> <li>a1) Weizen</li> <li>a2) Roggen</li> <li>a3) Gerste</li> <li>a4) Hafer</li> </ol> </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             <ol 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> </ol> </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> </ol>

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