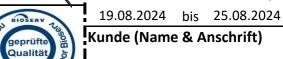
Kalenderwoche 34 Speiseplan 19.08.2024 25.08.2024 bis

Großküche Bossow -Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V.

Oberseeweg 4, 18292 Krakow am See/OT Bossow | Telefon:03843 245 276 & 03843 245 262

Küche Telefon Bestellung: 03843 245276 & 03843 245262 |Fax: 03843 245275

Web: www.vs-hro.de | www.facebook.de/vsregiorostock | www.essen-bossow.de| Mail: essen-bossow@volkssolidaritaet.de



BIOSERV	1
geprüfte g	Kuı
Qualität 6	ļ
for durch das	Ī

Kunde	(Name	&	Anschrift)	

Kalenderwoche

34

Web: www.vs-nro.de   www.racebook.de/vsregiorostock   www.essen-bossow.de  Maii: essen-bossow@voikssoildaritaet.de										
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Salat					S
Wochentag	5,50 €	6,05 €	6,45 €	6,20 €	6,00 €	1	2	3	4	Α
	inkl. Nachtisch	inkl. Nachtisch	inkl. Nachtisch	inkl. Nachtisch	inkl. Nachtisch					L
Montag 19.08.2024	Gemüsesuppe mit 2 Wiener Würstchen Vollkornbrot 1,2,3,4,5,a,c,f,g,h,i,j,k,m	Kohlroulade Kohlsoße Salzkartoffeln 1,2,a,c,g,i,j	х	х	Bunter Salatteller mit Tomate-Mozzarella Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,f,g,h,i,j				$\sim$	
Dienstag 20.08.2024	Chili con Carne Butterreis 1,2,3,4,6,a,c,f,g,i,j	Putenschnitzel Erbsen- Möhrengemüse Kartoffelpüree 1,5,7,a,c,g,i,j	х	Toast "Hawaii"  1,8,9,a,g	х					
Mittwoch 21.08.2024	Nudel-Brokkoli- Auflauf mit Kochschinkenstreifen 1,a,a1,c,g	Geflügelkochklops in Kapernsoße Salzkartoffeln Rohkost 1,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	х	х	Bunter Hanseatensalat mit Hirtenkäse Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,f,g,h,i,j				\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
Donnerstag 22.08.2024	Tomatensuppe mit Hackfleisch und Reis Vollkornbrot 1,2,3,4,6,7,a,c,f,g,h,i,k	ged. Leberkäse Möhren- Kohlrabigemüse Salzkartoffeln 1,3,4,5,7,9,a,g,i,j	х	Pikanter Spätzlesalat mit Putenschnitzel 2,5,7,a,a1,c,g	х					_><<_
Freitag 23.08.2024	Kräuterrührei Rahmspinat Salzkartoffeln 1,a,c,g,i	Currywurst Bohnengemüse Salzkartoffeln 1,5,7,8,9,a,g,i,j	х	х	American Salat (Weißkraut,Paprika, Karotten) Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,f,g,h,i,j					
Samstag 24.08.2024		Kartoffelsuppe mit Schweinefleisch i	Hackbraten Leipziger Allerlei Soße Salzkartoffeln <sup>2,a,c,g,j</sup>							\ \ \ !
Sonntag 25.08.2024		Hacksteak "Croatia" Rahmsoße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,a,c,g,i,j	Krustenbraten Ananassauerkraut Soße Salzkartoffeln 1,2,4,7,8,9,a,g,i,j							\ \ \ \

## Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V. Großküche Bossow

## Zusatzinformationen zum Speiseplan

Deklaration auf dem Speiseplan, Kennzeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene

	13) Chinin	8) Phosphat 9) Anti Oxidationsmittel 10) geschwärzt 11) gewachst 12) Coffein	Zusatzstoffe  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.  Mit 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Geschmacksverstärker 4) Süßungsmittel 5) Verdickungsmittel 5) Wordirzierte Stärke 7) Stabilisatoren 8) Phosphat
<ul> <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>	h2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Walnüsse h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse h6) Paranüsse h7) Pistazien h8) Macadamianüsse	f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Allergene  Die Allergen- Kennzeichnung nennt die Zutaten, die zu den häufigsten Allergenen gehören.  Enthält  a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 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