

Speiseplan	Kalenderwoche 43					19.10.2026	bis	25.10.2026	Kalenderwoche 43				
Großküche Bossow -Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V. Oberseeweg 4, 18292 Krakow am See/OT Bossow Telefon:03843/245276 & 03843/245262 Bestellung: 03843/245276 & 03843/245262 Mail: essen-bossow@vs-hro.de Web: www.vs-hro.de www.facebook.de/vsregionrostock www.essen-bossow.de									 19.10.2026 bis 25.10.2026 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 19.10.2026	Weißkohleintopf 🍲 mit Einlage Brot 1,4,a,i	ged. Leberkäse 🍲 Möhren- Kohlrabigemüse Salzkartoffeln 1,3,4,5,7,9,a,g,i,j	x	x	Bunter Salatteller 🍴 mit Thunfisch Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,d,f,g,h,i,j				X				
Dienstag 20.10.2026	Grüne Bohneneintopf 🍲 mit Schweinefleisch Vollkornbrot a,c,f,h,i,k	Fischfrikadelle 🍴 Dillsoße Salzkartoffeln Rohkost 3,4,7,a,c,d,g	x	Hausgemachter 🍲 Kartoffelsalat mit Hackspieße 1,4,a,c,g	x					X			
Mittwoch 21.10.2026	Gulaschsuppe 🍲 mit Brötchen 1,a,c,f,g,h,k	Gemüsefrikadelle 🍴 Buttergemüse Salzkartoffeln 2,3,4,6,a,g	x	x	Bunter Salatteller 🍴 mit Tomate-Mozzarella Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,f,g,h,i,j				X				
Donnerstag 22.10.2026	2 Eier 🍴 in Senfsoße Salzkartoffeln Rote Beete 1,4,a,c,g,i,j	gefüllte 🍲 Paprikaschote Soße Salzkartoffeln 2,a,c,f,g,i,j	x	Pikanter 🍴 Nudelsalat mit Hähnchenkeule 1,4,a,a1,c,g,f,h,k	x					X			
Freitag 23.10.2026	Hefeklöße 🍴 mit Pflaumensuppe 2,a1,c,f,g,h,l	Vollkornnudeln 🍴 mit Wurstgulasch a,c,g,i,j	x	x	Bunter Salatteller 🍴 mit Südfrüchten Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,f,g,h,i,j				X				
Samstag 24.10.2026	X	Borschtsch 🍴 (Rindfleisch, Rote Beete, Weißkohl, Möhren, Kartoffeln) mit Brötchen 1,3,4,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k	Bratklops 🍲 Mischgemüse Salzkartoffeln 5,7,a,c,f,g,i,j	X	X	X			X	X			
Sonntag 25.10.2026	X	Quarkkeulchen 🍴 mit Vanillesoße 1,2,3,5,6,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,n	gefüllter 🍲 Schweinekammbraten Apfelrotkohl Soße Salzkartoffeln 2,a,g,i,j	X	X	X			X	X			

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
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 6) Modifizierte Stärke 7) Stabilisatoren 8) Phosphat 9) Anti Oxidationsmittel 10) geschwärzt 11) gewachst 12) Coffein 13) Chinin	Die Allergen- Kennzeichnung nennt die Zutaten, die zu den häufigsten Allergenen gehören. <u>Enthält:</u> 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 g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse - 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.