

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/vsregionrostock | www.essen-bossow.de | Mail: essen-bossow@vs-hro.de



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 20.10.2025	Soljanka mit Sauerrahm Brötchen 1,2,3,4,5,a,c,f,g,h,i,j,k,m	Kräuterröhrei Buttergemüse Kartoffelstampf 1,a,c,g,i,f	x	x	Bunter Salatteller mit Thunfisch Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,d,f,g,h,i,j				X	
Dienstag 21.10.2025	Kesselgulasch (Kartoffeln, Tomatenmark, Paprika,Schweinefleisch) mit Brötchen 2,a,c,f,g,h,i,j,k	Putengulasch Vollkornnudeln Gewürzgurke 1,2,3,4,a,c,f,g,k,m	x	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Jägerschnitte 1,4,a,c,g,j	x				X	
Mittwoch 22.10.2025	Kartoffel-Sauerkraut Auflauf mit Kasselerstreifen 1,2,3,8,a,c,g	Fisch Kräutersoße Salzkartoffeln Rohkost 1,a,c,d,g,n	x	x	Bunter Salatteller Vegetarische Nuggets Dressing 1,2,3,4,5,6,9,a,c,f,g,h,i,j,k				X	
Donnerstag 23.10.2025	Tomatenreis mit Hack Vollkornbrot 1,2,3,4,5,a,b,f,i,j	Gemüseboulette mit Soße Kartoffelpüree Rohkost 1,4,5,a,c,f,g,i,j,m	x	Pikanter Nudelsalat mit Schweineschnitte "Cordon Bleu" 1,4,5,7,a,a1,c,g	x				X	
Freitag 24.10.2025	Reiseintopf mit Geflügelfleisch Vollkornbrot 5,a,c,f,g,h,i,j,k,m	Geflügelfrikadelle Bohnen Soße Salzkartoffeln 1,2,3,a,b,f,i,j	x	x	Chef-Salat (Eisbersalat, Gurke, Tomate, Eier und Koch-schinken) Dressing 1,2,3,4,5,6,8,9,c,f,g,h,i,j				X	
Samstag 25.10.2025	X	Weißer Bohneneintopf mit Kasselerfleisch 1,2,3,8,i,j	pan. Schweineschnitzel Rahmchampignon Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,7,a,c,g,i,k	X	X	X	X	X	X	X
Sonntag 26.10.2025	X	Sauerfleisch mit Remoulade Bratkartoffeln 1,3,4,a,c,g,i,j	Kasselerbraten Sauerkraut Salzkartoffeln 1,2,5,7,a,g	X	X	X	X	X	X	X

Die gelieferten Speisen sind zum sofortigen Verzehr nach Lieferung bestimmt. Mögliche Änderungen des Speiseplanes 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
<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.