

Woche vom: 22.11.2025
bis: 28.11.2025

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

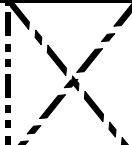
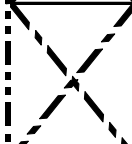
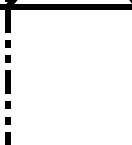
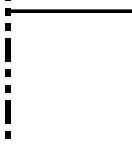
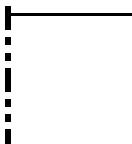
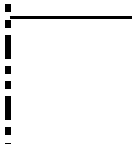
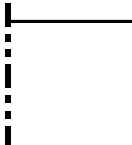
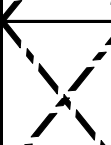
Bestelldatum
13.11.2025
Lieferdatum
21.11.2025

Woche vom: 22.11.2025
bis: 28.11.2025

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 22.11.25		Gemüseeeintopf mit Schweinefleisch 1,a,c,f,h,i,k	Pizzabraten Butterbohnen Soße Salzkartoffeln 1,2,3,4,7,8,9,a,c,g,i,j							
SO 23.11.25		Knacker auf Grünkohl Salzkartoffeln 1,7,a,g,j	Schweinesauerbraten Apfelrotkohl Soße Salzkartoffeln 1,2,3,7,a,g,i,j							
MO 24.11.25	Chinapfanne mit Putenfleisch Risotto 1,2,3,4,6,a,c,f,g,i,j	Köttbullar Brokkoli Soße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,a,c,g,i,j								
DI 25.11.25	Hörnchennudeln mit Erbsen Sauce Art "Carbonara" Kochschinkenstreifen 1,2,3,4,5,a,c,i,j,g	Currywurst Bayrisch Kraut Salzkartoffeln 1,5,7,8,9,a,g,i,j								
MI 26.11.25	Currywurstscheiben in Tomatensoße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,7,a,c,e,i,j	Schweinebraten Sauerkraut Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,a,c,g,i,j								
DO 27.11.25	Reiseintopf mit Geflügelfleisch 5,a,c,f,g,h,i,j,k,m	Bratwurst Leipziger Allerlei Salzkartoffeln 2,7,a,g								
FR 28.11.25	Bunter Gemüse- Kartoffelauflauf 3,4,6,7,a,c,f,g,i,j	Backfisch Buttergemüse Dillsoße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,a,c,d,q,i,j								

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.