

KW 52

Woche vom: 20.12.2025
bis: 26.12.2025

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/vsregionorostock | www.essen-bossow.de

Bestelldatum
11.12.2025
Lieferdatum
18.12.2025

Woche vom: 20.12.2025
bis: 26.12.2025
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 20.12.25		Kessulgulasch (Kartoffeln, Tomatenmark, Paprika, Schweinefleisch)	Badischer Hackbraten Fingermöhren Soße Salzkartoffeln					
SO 21.12.25		2,a,c,f,g,h,i,j,k Güinkohlpanne mit Kartoffeln und Mettenden	2,7,a,c,g,i,j Hähnchenkeule Apfelrotkohl Soße Salzkartoffeln					
		1,2,3,4,5,6,7,a,c,e,g,h,i,j	1,2,4,9,a,g,i,j					
MO 22.12.25	Gemüse Eintopf mit Schnippelwürstchen	Curry mit Geflügel und Gemüse Reis						
DI 23.12.25	1,3,4,5,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k Currywurstscheiben in Tomatensoße Salzkartoffeln	1,2,3,4,5,a,c,g,i,j Putenschnitzel mit Buttergemüse Salzkartoffeln						
	1,2,3,4,5,6,7,a,c,e,i,j	1,2,3,4,5,a,c,g,i,j						
MI 24.12.25	Heilig Abend	Bunter Möhre Eintopf mit Schnippelwürstchen	ged. Fischfilet Zitronenbuttersoße Salzkartoffeln					
		1,3,4,5,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k	1,a,d,g					
DO 25.12.25	Weihnachten	Ungarische Gulaschsuppe	Entenkeule Soße Rotkohl Salzkartoffeln					
		2,a,c,f,g,h,k	1,2,3,4,5,6,7,a,c,g,i,j,h					
FR 26.12.25	Weihnachten	Putengeschnetzeltes mit Pilzen Salzkartoffeln	Rinderroulade Rosenkohl Soße Salzkartoffeln					
		a,g	1,2,3,4,5,7,8,9,a,g,i,j,n					

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.