

Speiseplan		Kalenderwoche 52				22.12.2025		bis		28.12.2025		Kalenderwoche 52				
Großküche Bossow -Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V.												22.12.2025 bis 28.12.2025				
Oberseeweg 4, 18292 Krakow am See/OT Bossow Telefon:03843 245 276 & 03843 245 262												Kunde (Name & Anschrift)				
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																
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 22.12.2025		Milchreis mit Apfelmus 2,3,5,6,a,g,h,m	Fischbulette Dillsoße Salzkartoffeln Bohnensalat 5,6,7,a,c,d,g,j,k	x	x	Bunter Salatteller mit Thunfisch Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,d,f,g,h,i,j										
Dienstag 23.12.2025		Grütwurst Sauerkraut Salzkartoffeln 1,9,a,g,i,j	Jägerschnitte Mischgemüse Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,7,a,c,e,f,g,i,j	x	Toast "Hawaii" 1,8,9,a,g	x										
Mittwoch 24.12.2025		Heilig Abend	Bunter Möhreintopf mit Schnippelwürstchen Vollkornbrot 1,3,4,5,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k	ged. Fischfilet Zitronenbittersoße Salzkartoffeln Rote Beete 1,a,d,g												
Donnerstag 25.12.2025		Weihnachten	Ungarische Gulaschsuppe mit Brötchen 2,a,c,f,g,h,k	Entenkeule Soße Rotkohl Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,7,a,c,g,i,j,h												
Freitag 26.12.2025		Weihnachten	Putengeschnetzeltes mit Pilzen Salzkartoffeln a,g	Rinderroulade Rosenkohl Soße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,7,8,9,a,g,i,j,n												
Samstag 27.12.2025			Steckrüben- Möhreintopf mit Fleischklößchen Vollkornbrot 3,5,7,a,a1,c,f,g,h,k,i	Putenhackbraten Buttermöhren Soße Salzkartoffeln 2,a,c,g,j												
Sonntag 28.12.2025			Zucchinipfanne mit Hackfleisch Salzkartoffeln 1,2,3,4,a,c,f,g,i,j	Schweinekammbraten Buttererbsen Soße Salzkartoffeln 2,7,a,g,j												

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.