

Speiseplan	Kalenderwoche 10					02.03.2026	bis	08.03.2026	Kalenderwoche 10				
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 02.03.2026	Eierragout mit Salzkartoffeln 3,6,a,c,g	Wirsingroulade Kohlsoße Salzkartoffeln 1,2,a,c,g,i,j	Landhauspfanne a,a1,c,g,j	x	Bunter Salatteller Vegetarische Nuggets Dressing 1,2,3,4,5,6,9,a,c,f,g,h,i,j,k								
Dienstag 03.03.2026	Borschtsch (Rindfleisch, Rote Beete, Weißkohl, Möhren,Kartoffeln) Brötchen 1,3,4,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k	Bratwurst Bayrischkraut Kartoffelstampf a,c,g,i,j	Feuerspieß auf Letscho Bratkartoffeln 1,4,a,c,f,g,j	Reissalat mit Mayonaise und Kochschinkenstreifen dazu Hähnchenbrustfilet 1,4,c,g	x								
Mittwoch 04.03.2026	Gemüsecremesuppe mit Einlage Brötchen 1,4,a,i	ged. Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Soße Gemüsereis 2,a,g	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Salzkartoffeln Rohkost 1,9,a,g,i,j	x	Bunter Salatteller mit Südfrüchten Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,f,g,h,i,j								
Donnerstag 05.03.2026	2 Maultaschen in Gemüsebrühe 1,a,c,g,i	Roulade Rotkohl Soße Salzkartoffeln a,c,g,i,j	gebr. Schollenfilet Butterbohnen Kräutersoße Salzkartoffeln 1,5,6,a,d,g	Pikanter Nudelsalat mit Hähnchenkeule 1,4,a,a1,c,g,f,h,k	x								
Freitag 06.03.2026	Bunter Gemüse- Kartoffelauflauf 3,4,6,7,a,c,f,g,i,j	Gemüseragout mit Geflügelfleisch Vollkornnudeln 4,a,g,i	Entenkeule Soße Rotkohl Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,7,a,c,g,i,j,h	x	Bunter Salatteller mit Tomate-Mozzarella Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,f,g,h,i,j								
Samstag 07.03.2026		Erbseneintopf mit Bockwurst 1,5,7,9,a,i,j	Geflügelboulette mit Gemüsesoße Kartoffelpüree 1,4,5,a,c,f,g,i,j,m										
Sonntag 08.03.2026		Grütwurst Sauerkraut Salzkartoffeln 1,9,a,g,i,j	Schweinekammbraten Buttermöhren 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.