

Speiseplan		Kalenderwoche 11		09.03.2026		bis		15.03.2026		Kalenderwoche 11			
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 										09.03.2026 bis 15.03.2026		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 09.03.2026	Grießbrei mit Fruchtsoße 1,2,3,5,6,a,g,h,m	Putenkochklops in Kapernsoße Salzkartoffeln Rohkost a,c,g,i,j	Fischroulade auf Julienrahm Salzkartoffeln 1,a,c,d,g,i,j,n	x	Bunter Salatteller mit Thunfisch Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,d,f,g,h,i,j				X				
Dienstag 10.03.2026	Steckrübeneintopf mit Einlage Mischbrot 1,4,a,i	Schweineschnitzel Mischgemüse Salzkartoffeln 2,5,6,7,a,c,g	Grillhaxe Sauerkraut Salzkartoffeln 1,3,4,7,a,g,i,j	Hausgemachter Kartoffelsalat mit 2 Wiener Würstchen 1,3,4,5,7,9,c,g,i,j	x					X			
Mittwoch 11.03.2026	Grünkohlpfanne mit Mettenden 1,3,4,7,8,a,c,f,g,h,i,j	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse Kräuterreis 3,a,g	Kammsteak auf Letscho Bratkartoffeln 1,a,c,g	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				
Donnerstag 12.03.2026	Hefeklöße mit Pflaumensuppe 2,a,c,f,g,h,i	Gemüsebulette Soße Kartoffelstampf Rohkost a,c,g,i,j	Rindergeschnetzeltes mit Pilzen Eierspätzle 2,a,c,g	Pikanter Spätzlesalat mit Jägerschnitte 1,a,c,g,j	x					X			
Freitag 13.03.2026	Frischkäsesoße mit Spinat und Kochschinkenstreifen Nudeln 1,4,a,g,i	Badischer Hackbraten Fingermöhren Soße Salzkartoffeln 2,7,a,c,g,i,j	Eisbein auf Sauerkraut Salzkartoffeln 1,8,a,g	x	Coleslaw-Salat (Weißkraut,Karotten Veggie-Hackbällchen) Dressing 1,2,3,4,5,6,9,a,c,f,g,h,i,j				X				
Samstag 14.03.2026	X	Gemüseeeintopf mit Geflügelklößchen Vollkornbrot 1,3,4,5,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k	Schweinegulasch Salzkartoffeln Gewürzgurke 1,2,4,a,g	X	X	X			X	X			
Sonntag 15.03.2026	X	ZucchiniPfanne mit Hackfleisch Salzkartoffeln 1,2,3,4,a,c,f,g,i,j	Schweinebraten Apfelrotkohl Soße Salzkartoffeln 1,2,7,a,g,j	X	X	X			X	X			

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.