

Speiseplan		Kalenderwoche 13				23.03.2026		bis		29.03.2026		Kalenderwoche 13				
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												 23.03.2026 bis 29.03.2026 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 23.03.2026	Milchreis mit Apfelmus 4,6,a,c,g	Gemüse-Wurst- Gulasch mit Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,a,c,f,g,h,i,j,m	Primo-Pasta-Pfanne (Hähnchenfleisch, Brokkoli, Paprika, Nudeln) 1,2,3,5,a,b,c,d,f,g,i,j,n,	x	Bunter Salatteller mit Ei und Kartoffeltasche Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,f,g,h,i,j											
Dienstag 24.03.2026	Kichererbsencurry mit Gemüse Reis 1,2,3,4,a,c,g,i,j	Jägerschnitzel mit Tomatensoße Hörnlinudeln a,c,g,i,j	Leberragout mit Apfel-Zwiebelfett Kartoffelpüree a,c,g	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Hackspieße 1,4,a,c,g	x											
Mittwoch 25.03.2026	Kräuterrührei mit Spinat Salzkartoffeln 3,6,a,c,g	Hähnchenkeule Apfelrotkohl Soße Salzkartoffeln 1,2,4,9,a,g,i,j	Schwedenpfanne (Kasselerwürfel, Waldpilze und Spätzle) a,c,g,j	x	Bunter Salatteller mit Frisse, Radicchio, Kürbiskerne Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,e,f,g,h,i,j											
Donnerstag 26.03.2026	Kartoffelsuppe mit Schweinefleisch i	Fisch Kräuterquark Salzkartoffeln Rohkost 3,4,7,a,c,d,g	Hähnchenstreifen in Curry-Mango-Soße mit Früchten Gemüsereis a,g	Pikanter Nudelsalat mit Schweineschnitzel 1,4,5,7,a,a1,c,g	x											
Freitag 27.03.2026	Linseneintopf mit Einlage Brötchen 1,4,a,i	Hamburger Kohl mit Salzkartoffeln 2,a,c,g,i,j	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art" Zaziki Gemüsereis 2,a,g	x	Asia Salat (Weißkraut,Paprika,Karotten, Gemüse-Frühlingsröllchen) Dressing 1,2,3,4,5,6,7,9,a,c,f,g,h,i,j,k											
Samstag 28.03.2026		Schinkenknacker auf Sauerkraut Salzkartoffeln 1,4,7,9,a,g,i,j	Putenbratklops Bohngengemüse Salzkartoffeln 5,7,a,c,f,g,i,j													
Sonntag 29.03.2026		Sauerkraut mit Remoulade Bratkartoffeln 1,3,4,a,c,g,i,j	Rinder-Gemüsegulasch (Champignons und Zucchini) Salzkartoffeln 1,2,a,g													

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.