

Woche vom: 08.08.2026
bis: 14.08.2026

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/vsregionrostock | www.essen-bossow.de

Bestelldatum
30.07.2026
Lieferdatum
06.08.2026

Woche vom: 08.08.2026
bis: 14.08.2026

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 08.08.26		Brathering mit Bratkartoffeln 1,2,3,4,a,a1,d,f,g,n	Schweinegulasch mit Pilzen Salzkartoffeln 1,a,g					
SO 09.08.26		Erbseintopf mit Bockwurst 1,5,7,9,a,i,j	Putenrollbraten "Mecklenburger Art" Apfelrotkohl Soße Salzkartoffeln 1,2,5,7a,g					
MO 10.08.26	Quarkkeulchen mit Vanillesoße 1,2,3,5,6,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,n	Köttbullar Brokkoli Soße Salzkartoffeln a,c,g,i,j						
DI 11.08.26	Hörnchennudeln mit Kochschinken, Sauce "Art Carbonara" 5,a,c,m	Putenbratklops Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln 5,7,a,c,f,g,i,j						
MI 12.08.26	Chinapfanne mit Putenfleisch Risotto 1,2,3,4,6,a,c,f,g,i,j	Schweinebraten Sauerkraut Salzkartoffeln a,c,g,i,j						
DO 13.08.26	Reiseintopf mit Geflügelfleisch 1,2,3,4,5,6,a,c,g,i,j	Königsberger Geflügelkchklops Kapernsoße Salzkartoffeln 1,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j						
FR 14.08.26	Farfalle gebr. mit Schinken, Ziebeln und Majoran 1,7,a1,c	gebr. Fisch Buttergemüse Dillsoße Salzkartoffeln 3,4,7,a,c,d,g						

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.