

Speiseplan		Kalenderwoche 34				17.08.2026		bis		23.08.2026		Kalenderwoche 34				
Großküche Bossow -Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V.												17.08.2026 bis 23.08.2026				
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 17.08.2026		Eierragout 🌿 mit Salzkartoffeln 3,6,a,c,g	gefüllte Paprikaschote 🍆 Soße Salzkartoffeln 2,a,c,f,g,i,j	x	x	Bunter Salatteller mit Schnitzelstreifen 🍆 Dressing 1,2,3,4,5,6,9,a,c,f,g,h,i,j										
Dienstag 18.08.2026		Käseschnitzel 🌿 Butternudeln in Tomatensoße 1,2,a,c,f,g,h,i,j,k,m	Geflügelbratwurst 🐔 Bayrischkraut Salzkartoffeln a,c,g,i,j	x	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Bockwurst 🍆 1,4,5,7,c,g	x										
Mittwoch 19.08.2026		Gemüsecremesuppe 🐔 mit Einlage Brot 1,4,a,i	ged. Leberkäse 🍆 Möhren- Kohlrabigemüse Salzkartoffeln 1,3,4,5,7,9,a,g,i,j	x	x	Salatteller Paradies (Eisbergsalat,Gurke, Karotte) Bifteki 🍖 a,c,j,g,i,j										
Donnerstag 20.08.2026		Currywurstscheiben 🍆 in Tomatensoße Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,6,7,a,c,e,i,j	Roulade 🐔 Soße Rotkohl Salzkartoffeln a,c,g,i,j	x	Pikanter Nudelsalat mit Hähnchenkeule 🐔 1,4,a,a1,c,g,f,h,k	x										
Freitag 21.08.2026		Gemüseragout mit Geflügelfleisch 🐔 Vollkornnudeln 4,a,g,i	Badischer Hackbraten 🍆 Fingermöhren Soße Salzkartoffeln 2,7,a,c,g,i,j	x	x	Bunter Heidesalat mit Endivie, Chinakohl, Gefüllte Weinblätter Dressing 🌿 1,2,3,4,5,6,9,a,c,f,g,h,i,j										
Samstag 22.08.2026			Bratklops 🍆 Butterbohnen Soße Salzkartoffeln 2,5,7,a,c,f,g,i,j	Wiener Backhendl 🐔 (panierte Keule) Blumenkohl Soße Salzkartoffeln 1,2,4,a,a1,a,c,g,i,j,k												
Sonntag 23.08.2026			Paprikagulasch 🍆 mit Salzkartoffeln 2,a,g,i,j	Honigschinkenbraten 🍆 Buttermais Soße Salzkartoffeln 5,1,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.