

KW 37

Woche vom: 05.09.2026
bis: 11.09.2026

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/vsregionorostock | www.essen-bossow.de

Bestelldatum
27.08.2026
Lieferdatum
03.09.2026

Woche vom: 05.09.2026
bis: 11.09.2026

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 05.09.26		Linseneintopf mit Kasselerfleisch 1,5,7,h,i,j	Hähnchenschnitte "Cordon Bleu" Fingermöhren Soße Salzkartoffeln 2,a,c,g					
SO 06.09.26		Bauernroulade Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln 1,3,4,a,c,f,g,i,j	Schweinekammbraten Buttermöhren Soße Salzkartoffeln 2,7,a,g,j					
MO 07.09.26	Reispfanne mit Einlage Currysoße 2,4,a,g	gebr. Fischfilet Rahmspinat Salzkartoffeln 1,3,4,5,6,a,c,d,g,i,n						
DI 08.09.26	Quarkkeulchen mit Schokosoße 1,2,3,5,6,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,n	gedünstete Hähnchenbrust Buttergemüse Salzkartoffeln a,c,g,i,j						
MI 09.09.26	Erbseneintopf mit Kasselerfleisch 1,4,a,i	Hamburger Kohl mit Salzkartoffeln 2,a,c,g,i,j						
DO 10.09.26	Hackstippe mit Nudeln a,c,g,i,j	Putenschnitzel Buttermöhren Soße Salzkartoffeln 2,a,c,g						
FR 11.09.26	Schmorgurken mit Fleischeinlage Salzkartoffeln 1,2,3,4,5,a,c,f,g,h	Backfisch mit 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.