

Speiseplan		Kalenderwoche 39				21.09.2026		bis		27.09.2026		Kalenderwoche 39				
Großküche Bossow -Volkssolidarität Regionalverband Rostock e.V.												21.09.2026 bis 27.09.2026				
Oberseeweg 4, 18292 Krakow am See/OT Bossow Telefon:03843/245276 & 03843/245262																
Bestellung: 03843/245276 & 03843/245262 Mail: essen-bossow@vs-hro.de																
Web: www.vs-hro.de www.facebook.de/vsregionrostock www.essen-bossow.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 21.09.2026	Chili Con Carne 🍖 mit Hackfleisch Brot a,c,g,i,j	Paprikagulasch 🍖 mit Salzkartoffeln 2,a,g,i,j	vegetarische 🌿 Spätzle-Pilzpfanne 1,4,a,c,g,i	x	Bunter Salatteller 🍖 mit Mini-Cabanossi Dressing 1,2,3,4,5,6,9,a,c,f,g,h,i,j											
Dienstag 22.09.2026	Chinapfanne 🍖 mit Putenfleisch Risotto 1,2,3,4,6,a,c,f,g,i,j	gebr. Fisch 🐟 Kräutersoße Salzkartoffeln Rohkost 3,4,7,a,c,d,g	Schwedenpfanne🍖 (Kasselerwürfel, Waldpilze und Spätzle) a,a1,c,g,j	Pikanter 🍖 Spätzlesalat mit Jägerschnitte 1,a,a1,c,g,j	x											
Mittwoch 23.09.2026	Soljanka 🍖 mit Sauerrahm Brötchen 1,2,3,4,5,a,c,f,g,h,i,j,k,m	Gemüsebratling 🌿 mit Tomatensoße Reis 5,a,c,m	Schweinesteak 🍖 "Melba" Bratkartoffeln Tomatensalat 1,g	x	Bunter Salatteller 🐟 mit Räucherlachs Dressing 1,2,3,4,5,6,9,c,d,f,g,h,i,j											
Donnerstag 24.09.2026	Serbischer 🍖 Bohneneintopf mit Kasselerfleisch 1,2,3,4,5,a,c,f,g,h,i,j,m	Putenschnitzel 🍖 mit Kaisergemüse Salzkartoffeln a,c,g,i,j	Currywurstscheiben 🍖 in Currysoße Kartoffelspalten 1,4,a,c,g,i	Hausgemachter 🐟 Kartoffelsalat mit gebr. Fischfilet 1,4,a,c,d,g,j	x											
Freitag 25.09.2026	Nudeln 🍖 mit Spinat und Kochschinkenstreifen Frischkäsesoße 4,a,g,i	Bratwurst 🍖 Leipziger Allerlei Salzkartoffeln 2,7,a,g	Schlemmerfilet 🐟 "Bordelaise Art" Petersiliensoße Salzkartoffeln 1,a,c,d,g,i,j	x	Bunter Salatteller 🍖 mit Schnitzelstreifen Dressing 1,2,3,4,5,6,9,a,c,f,g,h,i,j											
Samstag 26.09.2026		Gemüseeeintopf 🍖 mit Geflügelklößchen Vollkornbrot 1,3,4,5,7,8,9,a,c,f,h,i,j,k	Schweineschnitzel 🍖 Möhren- Kohlrabigemüse Salzkartoffeln 5,6,7,a,c,g													
Sonntag 27.09.2026		Szegediner 🍖 Gulasch mit Salzkartoffeln 1,2,a,g,i,j	Spießbraten 🍖 Kaisergemüse Soße Salzkartoffeln 2,a,g,i,j													

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.