



Kunde:

Wochentag	Menü I 3,70 €	Menü II 4,35 €	Menü III 4,75 €	Menü IV (kalt) 4,20 €	Menü Schonkost/Diät 4,40 €	KUCHEN 4,00 € (Ass.21x16cm)	I	II	III	IV	D/ SK	Ku
MO 26.08.19	Soljanka <sup>a,1,2,i,j,a,c,g,i</sup> mit Sauerrahm <sup>g</sup> Brötchen <sup>a</sup>	gebr. Fischfilet <sup>1,a,d</sup> Rahmspinat <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln	Bananenschnitzel <sup>5,a,c</sup> Currysoße <sup>a,g</sup> Bratkartoffeln <sup>1</sup> Rohkost	Bunter Salatteller mit Shrimps <sup>b</sup> Dressing <sup>5,6,c,f,g,j</sup>	ged. Fischfilet <sup>1,a,d</sup> Rahmspinat <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln	Kirsch- kuchen <sup>a,c,g</sup>						
DI 27.08.19	Milchreis <sup>g</sup> mit Fruchtsoße <sup>2,i</sup>	Hähnchenkeule <sup>1</sup> Apfelrotkohl Soße <sup>2,a,g</sup> Salzkartoffeln	Feuerspieß <sup>1,a,c</sup> auf Letscho <sup>a,g</sup> Bratkartoffeln <sup>1</sup>	Pikanter Spätzlesalat <sup>a,a,1,c,g</sup> mit Jägerschnitte <sup>1,a,c,g,j</sup>	Hähnchenkeule <sup>1</sup> Blumenkohl Soße <sup>2,a,g</sup> Salzkartoffeln	Mandarin- kuchen <sup>a,c,g</sup>						
MI 28.08.19	2 Eier <sup>1,c</sup> in süß-saurer Soße <sup>2,a,c,g</sup> Salzkartoffeln Gurkensalat	Brathering <sup>2,4,a,1,d</sup> mit Bratkartoffeln <sup>1</sup>	Eisbein <sup>f</sup> auf Sauerkraut <sup>1</sup> Salzkartoffeln	Bunter Salatteller mit Süßfrüchten Dressing <sup>4,5,6,c,f,g,j</sup>	2 Eier <sup>1,c</sup> in Dill Soße <sup>2,a,c,g</sup> Salzkartoffeln Gurkensalat	Schoko- kuchen <sup>a,c,g</sup>						
DO 29.08.19	Bunter Möhreintopf <sup>i</sup> mit Schnippelwürstchen <sup>1,5,7</sup> Vollkornbrot <sup>a</sup>	Bauernroulade <sup>a,j</sup> Bohngemüse <sup>a,g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup>	gebr. Schollenfilet <sup>1,a,d</sup> Butterbohnen <sup>g</sup> Kräutersoße <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln	Hausgemachter Kartoffelsalat <sup>1,4,c,g</sup> mit Schweineschnitzel <sup>5,7,a,c</sup>	ged. Schollenfilet <sup>1,a,d</sup> Möhren <sup>g</sup> Kräutersoße <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln	Apfel- kuchen <sup>a,c,g</sup>						
FR 30.08.19	Käseschnitzel <sup>a,c,f,g,h,m</sup> Butternudeln in Tomatensoße <sup>1,2,i,j,a,c,g,i</sup>	Currywurst <sup>5,7,j</sup> Bayrisch Kraut <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln	Hamburger Schitzel <sup>5,7,a,c</sup> mit Ei Bratkartoffeln <sup>1</sup> Tomatensalat	Bunter Salatteller mit Thunfisch <sup>d</sup> Dressing <sup>5,6,c,f,g,j</sup>	Käseschnitzel <sup>a,c,f,g,h,m</sup> Butternudeln in Tomatensoße <sup>1,2,i,j,a,c,g,i</sup>	Stachelbeer- kuchen <sup>a,c,g</sup>						
Wochen- ende		Menü II 4,40 €			Schonkost/Diät 4,40 €			II			D/ SK	
SA 31.08.19		Kesseltulasch <sup>2,a,g</sup> (Kartoffeln, Tomatenmark, Paprika, Schweinefleisch) mit Brötchen <sup>a</sup>			Hacksteak "Croatia" <sup>a,c</sup> Rahmsoße <sup>2,a,g</sup> Kartoffelpüree <sup>e,g</sup>							
SO 01.09.19		Rinderbraten <sup>a,g</sup> Apfelrotkohl Soße <sup>2,a,g</sup> Salzkartoffeln			Tomatensuppe <sup>a,g</sup> mit Hackfleisch und Reis Vollkornbrot <sup>a</sup>							

**Das gelieferte Menü ist am Liefertag zu verzehren!**

# VOLKSSOLIDARITÄT

## Großküche BOSSOW

### Zusatzinformationen zum Speiseplan

### Deklaration auf dem Speiseplan, Kennzeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene .

Zusatzstoffe	Allergene
<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Konservierungsstoffe</li> <li>2) Farbstoffe</li> <li>3) Geschmacksverstärker</li> <li>4) Süßungsmittel</li> <li>5) Verdickungsmittel</li> <li>6) Modifizierte Stärke</li> <li>7) Stabilisatoren</li> <li>8) Phosphat</li> <li>9) Anti Oxidationsmittel</li> <li>10) geschwärzt</li> <li>11) gewachst</li> <li>12) Coffein</li> <li>13) Chinin</li> </ol>	<p>Die Allergen- Kennzeichnung nennt die Zutaten, die zu den häufigsten Allergenen gehören.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse             <ol style="list-style-type: none"> <li>a1) Weizen</li> <li>a2) Roggen</li> <li>a3) Gerste</li> <li>a4) Hafer</li> </ol> </li> <li>b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse             <ol style="list-style-type: none"> <li>h1) Mandeln</li> <li>h2) Haselnüsse</li> <li>h3) Walnüsse</li> <li>h4) Kaschunüsse</li> <li>h5) Pecannüsse h6) Paranüsse</li> <li>h7) Pistazien</li> <li>h8) Macadamianüsse</li> </ol> </li> <li>i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>l) Schwefeldioxid und Sulphite</li> <li>m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> </ol>