



Ihr Menüservice bringt Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit!



Volkssolidarität Dresden
Altgorbitzer Ring 58
01169 Dresden
Tel: 03 51-50 10 134
Fax: 03 51-50 10 201
e-Mail: essen@volksoli-dresden.de

Bestellschein

Kalenderwoche: 10

Menü-angebot	1		2		3		4		5		6		7		8		Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Kuchen						
	4,65€		4,45€		5,95€		5,50€		5,55€		5,95€		3,90€		0,70€												Anzahl					
	Hausmannskost				Eintöpfe				Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker				Mini Menüs				Vegetarische Menüs				Kräftig & Deftig				Abendbrot				Nachtisch			
Mo	4 Eierpfannkuchen mit Zucker und Apfelmus				Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot				Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln				Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln				Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel				Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln				Putenkaßlerbraten, Mettwurst, Edamer, Heringssalat mit Dill dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur				Apfelmus			
05.03.	6.1 BE 522 kcal 2140 kJ		2.8 BE 268 kcal 1099 kJ		4424 2.7 BE 514 kcal 2145 kJ		4022 2.5 BE 447 kcal 1859 kJ		4553 3.2 BE 424 kcal 1777 kJ		4059 3.4 BE 622 kcal 2599 kJ		5.9 BE 721 kcal 2956 kJ		1.3 BE 70 kcal 287 kJ																	
Di	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln				Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot				Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree				Milchreis mit fruchtiger Sauerkirchsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)				Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise				Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert				Dillsaftfleisch, Herzpastete, Maasdamer, Möhrenrohkost mit Ananas, dazu Butter Brot und Garnitur				Vanillepudding mit Fruchtsoße			
06.03.	4.8 BE 618 kcal 2534 kJ		3.8 BE 403 kcal 1652 kJ		4747 4.4 BE 604 kcal 2523 kJ		4537 4.4 BE 330 kcal 1389 kJ		4561 4 BE 544 kcal 2266 kJ		4086 3.3 BE 582 kcal 2424 kJ		5.3 BE 609 kcal 2497 kJ		2.3 BE 144 kcal 590 kJ																	
Mi	Rindersaftgulasch mit Butternudeln				Flecke süß-sauer, dazu 1 Scheibe Brot				Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)				Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln				Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln				Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße				Röstzwiebelpastetenbraten, Honig-Schinken-Leberwurst, Philadelphia Frischkäse, Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur				Mango-Birnen-Kompott			
07.03.	5.4 BE 601 kcal 2464 kJ		4.5 BE 522 kcal 2140 kJ		4533 3.9 BE 432 kcal 1807 kJ		4233 2.6 BE 290 kcal 1218 kJ		4603 2.2 BE 246 kcal 1029 kJ		4321 6.4 BE 502 kcal 2114 kJ		6.5 BE 707 kcal 2899 kJ		2.3 BE 123 kcal 504 kJ																	
Do	Bratwurst in Soße, dazu Blumenkohl mit holländischer Soße und Kartoffeln				Grüne Bohnen-Eintopf mit Lammfleisch, dazu 1 Scheibe Brot				Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln				Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree				Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree				Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkomreis				Schneckenpastete mit Paprika, Kochschinken, Butterkäse, Käsesalat mit Radieschen und Lauch, dazu Butter, Brot und Garnitur				Bananenjoghurt			
08.03.	3.3 BE 601 kcal 2464 kJ		3.8 BE 372 kcal 1525 kJ		4158 2.7 BE 335 kcal 1410 kJ		4581 2.4 BE 416 kcal 1736 kJ		4594 3.7 BE 509 kcal 2122 kJ		4745 4 BE 492 kcal 2067 kJ		5.6 BE 724 kcal 2968 kJ		1.5 BE 110 kcal 451 kJ																	
Fr	Zartes Matjesfilet "Hausfrauen" Art mit Remouladensoße, Petersilienkartoffeln und Rotkrautsalat				Leipziger Suppentopf mit Fleischklößchen, dazu 1 Scheibe Brot				Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein				Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel				Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln				Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln				Partyfrikadelle, Putensalami, Schmelzkäse, 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur				Fruchtcocktail			
09.03.	5.2 BE 1023 kcal 4194 kJ		4.3 BE 373 kcal 1529 kJ		4626 3.6 BE 498 kcal 2084 kJ		4177 2.6 BE 348 kcal 1457 kJ		4599 3.8 BE 370 kcal 1553 kJ		4001 3.1 BE 463 kcal 1934 kJ		9.9 BE 788 kcal 3231 kJ		1.2 BE 62 kcal 254 kJ																	
Sa*	Gefüllte Paprikaschote in Zwiebelsoße und Reis				Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot				Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln				Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln				Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln				Rinderbraten in Bratensoße mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln				Hausgemachter Kartoffelsalat, dazu 2 Wiener mit Senf und kleine Garnitur				Kokoscreme mit Mangosauce			
10.03.	4.4 BE 463 kcal 1898 kJ		4.2 BE 321 kcal 1316 kJ		4023 3.7 BE 467 kcal 1957 kJ		4421 3.3 BE 395 kcal 1655 kJ		4387 3.8 BE 408 kcal 1709 kJ		4257 3.4 BE 519 kcal 2169 kJ		2.3 BE 506 kcal 2075 kJ		2.4 BE 176 kcal 722 kJ																	
So*	Gefüllte Hähnchenroulade in Geflügelsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen				Porreeintopf mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot				Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße				Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti				Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott				Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln				Kochschicken, Kaßlerleberwurst, Gouda, Kaßlerhähnchensalat "Puszta Art", dazu Butter, Brot und Garnitur				Pfirsich-Dessert			
11.03.	4.7 BE 721 kcal 2956 kJ		3.3 BE 259 kcal 1062 kJ		4260 4.9 BE 458 kcal 1925 kJ		4756 2.9 BE 438 kcal 1831 kJ		4525 6.8 BE 464 kcal 1961 kJ		4221 3.7 BE 456 kcal 1917 kJ		4.9 BE 582 kcal 2386 kJ		1.6 BE 194 kcal 795 kJ																	

Anlieferungszuschlag: 0,30 €
* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €

- = Apfelkuchen
- = Kirschkuchen
- = Butterkuchen

Freuen Sie; sich auf leckerem Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet; nur 1,50€.

Bestellungen aus Spalte 7 und 8 sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1 - 6) möglich.

Zusatzstoffe: 1 mit; Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit
Allergene: Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5; geschwefelt, 6 geschwärzt (Oliven), 7 mit Phosphat, 8 mit; Milcheiweiß (Molkepulver, Milchpulver), 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 10; enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 11 mit Süßungsmitteln, 12; auf Grundlage (z.B. Sorbit) bei; Tafelsüßen, 13 gewachst, 14 mit Hühnereiweiß, 15 mit Stärke, 16 Nitritpökelsalz, 18 ohne Gluten, 28; kann bei übermäßigem Verzehr abführend; wirken, 29 enthält Schweinefleisch, 30; enthält Alkohol, 31 ohne Laktose A Glutenhaltiges; Getreide - Weizen, A1 Glutenhaltiges Getreide - Roggen, A2; Glutenhaltiges Getreide - Gerste, A3 Glutenhaltiges Getreide - Hafer, B Krebstiere und; Krebszerzeugnisse, C Eier und; Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und; Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose;), H Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H1 Wallnüsse sowie daraus; hergestellte Erzeugnisse, H2 Cashewnüsse; sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H3 Pekannüsse sowie daraus; hergestellte Erzeugnisse, H4 Paranüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H5; Macadamianüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H6 Pistazien sowie daraus hergestellte; Erzeugnisse, H7 Mandeln; sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, J Sellerie und Sellerieerzeugnisse, K Senf; und Senferzeugnisse, L Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse, M Schwefeldioxid, L Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse, M Schwefeldioxid, L Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse, N Lupinen und Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere und; Weichtierzeugnisse

BE = Menüs; mit; Informationen; für; Diabetiker(mit; BE - Angaben; und; höchstens; 35; g; Fett;)

Kunden-Nr. _____ Tel. _____
Name _____
Straße, Hausnr. _____
Wohnort _____

Ihre, personenbezogenen, Daten, werden, von, uns, ausschließlich, zu, Auftrags- und; Werbezwecken; erhoben, verarbeitet; und; genutzt; Dar; Verarbeitung; oder; Nutzung; Ihrer; Daten; für; Zwecke; der; Werbung; können; Sie; jederzeit; widersprechen.