



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



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

Bestellschein

Kalenderwoche: 10

Menü-angebot	1 4,65€		2 4,45€		3 5,95€		4 5,50€		5 5,55€		6 5,95€		7 3,90€		8 0,70€		Kuchen											
	Hausmannskost		Eintöpfe		Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker		Mini Menüs		Vegetarische Menüs		Kräftig & Deftig		Abendbrot		Nachtisch			Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Anzahl	
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		Putenkaßlerömerbraten, Mettwurst, Edamer, Heringssalat mit Dill dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur		Apfelmus		Mo											
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		05.03.													
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 Sauerkirschoße (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, Möhrenrostkost mit Ananas, dazu Butter Brot und Garnitur		Vanillepudding mit Fruchtsoße		Di											
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		06.03.													
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		Mi											
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		07.03.													
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 Frühlingsspüree		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree		Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkomreis		Schneckenpastete mit Paprika, Kochschinken, Butterkäse, Käsesalat mit Radieschen und Lauch, dazu Butter, Brot und Garnitur		Bananenjoghurt		Do											
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		08.03.													
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		Fr											
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		09.03.													
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 Gemüsfrikadelle 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		Sa*											
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		10.03.													
So*	Gefüllte Hähnchenroulade in Geflügelsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößchen		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		So*											
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		11.03.													

Anlieferungszuschlag: 0,30 €

* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €

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; Eierzerzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusszerzeugnisse, 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 Sesamsamenerzeugnisse, M Schwefeldioxid, N Sulfide (bei einer Konzentration von; mi. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere und; Weichtiererzeugnisse

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; Der; Verarbeitung; oder; Nutzung; Ihrer; Daten; für; Zwecke; der; Werbung; können; Sie; jederzeit; widersprechen.