



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@volkssoli-dresden.de

# Bestellschein

Kalenderwoche: 32

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												
<b>Mo</b>	<b>Würzige Kaßler-Champignon-Pfanne mit Spätzle</b>		<b>Möhreneintopf mit Fleischklößchen,</b> dazu 1 Scheibe Brot		<b>Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln</b>		<b>Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohlgemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b>		<b>Gegrillte Hähnchenkeule "Königin"</b> Art in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln		<b>Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler,</b> Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Heidelbeerkompott</b>		<b>Mo</b>										
<b>06.08.</b>	2.3 BE 552 kcal 2263 kJ	4.3 BE 380 kcal 1558 kJ	<b>4565</b>	3.3 BE 518 kcal 2162 kJ	<b>4060</b>	<b>4512</b>	7.7 BE 771 kcal 3227 kJ	<b>4779</b>	2.8 BE 550 kcal 2300 kJ	4.8 BE 731 kcal 2997 kJ	1.5 BE 83 kcal 340 kJ	<b>06.08.</b>															
<b>Di</b>	<b>Schweinebraten mit Rahmsoße</b> dazu Rosenkohlgemüse und Klöße		<b>Weißkrauteintopf mit Kaßlerfleisch,</b> dazu 1 Scheibe Brot		<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> mit Erbsengemüse und Spätzle		<b>Feines Gemüse Ragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln		<b>Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese</b>		<b>Zwetschgenknödel mit Vanillesoße,</b> dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		<b>Hubertuspastete, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse,</b> 1 gekochtes Ei, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Vanillepudding mit Schokosoße</b>		<b>Di</b>										
<b>07.08.</b>	3.5 BE 442 kcal 1812 kJ	3.5 BE 304 kcal 1246 kJ	<b>4175</b>	4.5 BE 405 kcal 1700 kJ	<b>4573</b>	<b>4552</b>	6.1 BE 527 kcal 2220 kJ	<b>4524</b>	5 BE 460 kcal 1928 kJ	5.3 BE 696 kcal 2854 kJ	1.5 BE 118 kcal 484 kJ	<b>07.08.</b>															
<b>Mi</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat</b>		<b>Bunter Reiseintopf mit Rindfleisch,</b> dazu 1 Scheibe Brot		<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln		<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen "naturell" und Langkomreis		<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b>		<b>"Himmel und Erde"</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein		<b>Partyfrikadelle, Mortadella mit Ei, Philadelphia Frischkäse, Weißkrautsalat</b> mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Apfelmus</b>		<b>Mi</b>										
<b>08.08.</b>	4 BE 495 kcal 2030 kJ	4.3 BE 324 kcal 1328 kJ	<b>4210</b>	3.6 BE 445 kcal 1871 kJ	<b>4792</b>	<b>4557</b>	6.1 BE 545 kcal 2285 kJ	<b>4378</b>	3.6 BE 573 kcal 2393 kJ	6.4 BE 680 kcal 2788 kJ	1.3 BE 72 kcal 295 kJ	<b>08.08.</b>															
<b>Do</b>	<b>Panierte Schweineleber mit Schmorzwiebeln und Apfelwürfel,</b> dazu Kartoffelpüree		<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen,</b> dazu 1 Scheibe Brot		<b>Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße,</b> dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln		<b>Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein</b>		<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln		<b>Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"</b> in Sahnesoße mit Gemüseeeinlage, dazu Langkomreis		<b>Dillsaftfleisch, Salami, Maasdamer,</b> Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Rhabarber mit Vanillesoße</b>		<b>Do</b>										
<b>09.08.</b>	3.1 BE 678 kcal 2780 kJ	3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	<b>4477</b>	2.5 BE 266 kcal 1120 kJ	<b>4626</b>	<b>4554</b>	3.1 BE 531 kcal 2214 kJ	<b>4780</b>	3.7 BE 394 kcal 1660 kJ	5.8 BE 745 kcal 3055 kJ	1.2 BE 75 kcal 308 kJ	<b>09.08.</b>															
<b>Fr</b>	<b>Herzhafter Quark, Butter,</b> Leberwurst und Kartoffeln		<b>Szegediner Gulaschtopf,</b> dazu 1 Scheibe Brot		<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b>		<b>Geflügel-Frikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree		<b>Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeeinlage</b>		<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln		<b>Röstzwiebelpastetenbraten, Thüringer Leberkäse,</b> Schmelzkäse, 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Mirabellenkompott</b>		<b>Fr</b>										
<b>10.08.</b>	2.9 BE 625 kcal 2563 kJ	3.3 BE 473 kcal 1939 kJ	<b>4608</b>	2.2 BE 301 kcal 1252 kJ	<b>4790</b>	<b>4683</b>	3.4 BE 445 kcal 1859 kJ	<b>4225</b>	3.1 BE 421 kcal 1765 kJ	9.9 BE 859 kcal 3522 kJ	1.5 BE 81 kcal 332 kJ	<b>10.08.</b>															
<b>Sa*</b>	<b>Gebratene Schweinerippchen in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Kartoffeln		<b>Weißer Bohneneintopf mit Kaßlerfleisch,</b> dazu 1 Scheibe Brot		<b>Mini-Frikadellen vom Rind</b> und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel		<b>Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen</b> in Specksoße, dazu Salzkartoffeln		<b>Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott</b> (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln		<b>Hausgemachter Nudelsalat mit 1 Knoblauchwurst</b> und Senf, Kleine Garnitur		<b>Stracciatelladessert mit Kirschen</b>		<b>Sa*</b>										
<b>11.08.</b>	4.3 BE 850 kcal 3485 kJ	5.4 BE 516 kcal 2116 kJ	<b>4053</b>	4.3 BE 483 kcal 2023 kJ	<b>4170</b>	<b>4513</b>	3.9 BE 432 kcal 1807 kJ	<b>4475</b>	2.5 BE 341 kcal 1430 kJ	2.3 BE 717 kcal 2940 kJ	2.1 BE 138 kcal 566 kJ	<b>11.08.</b>															
<b>So*</b>	<b>1 Putenfrikadelle mit Rahmsoße,</b> dazu Grüne Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch,</b> dazu 1 Scheibe Brot		<b>Gegrillte Hähnchenkeule "Königin"</b> Art in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln		<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle		<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel		<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten,</b> dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße		<b>Kochschinken, Jagdwurst, Gouda,</b> Puten-Pfirsich-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Mandarinen-Quark-Dessert</b>		<b>So*</b>										
<b>12.08.</b>	4.1 BE 519 kcal 2128 kJ	4.2 BE 321 kcal 1316 kJ	<b>4779</b>	2.8 BE 550 kcal 2300 kJ	<b>4227</b>	<b>4580</b>	4.2 BE 534 kcal 2231 kJ	<b>4191</b>	4.9 BE 461 kcal 1937 kJ	5.5 BE 677 kcal 2776 kJ	1.8 BE 145 kcal 595 kJ	<b>12.08.</b>															

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.

- = Apfelkuchen
- = Kirschkuchen
- = Butterkuchen

**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 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; und Sulfide (bei einer Konzentration von; mi. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere und; Weichtiereerzeugnisse

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.