



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 Weißkohl-Gemüse 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	4565	3.3 BE 518 kcal 2162 kJ	4060	4512	7.7 BE 771 kcal 3227 kJ	4779	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 Rosenkohl Gemüse 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 Sauerrahmsauce</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	4175	4.5 BE 405 kcal 1700 kJ	4573	6.1 BE 527 kcal 2220 kJ	4524	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	4210	3.6 BE 445 kcal 1871 kJ	4792	6.1 BE 545 kcal 2285 kJ	4378	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	4477	2.5 BE 266 kcal 1120 kJ	4626	3.1 BE 531 kcal 2214 kJ	4780	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	4608	2.2 BE 301 kcal 1252 kJ	4790	3.4 BE 445 kcal 1859 kJ	4225	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	4053	4.3 BE 483 kcal 2023 kJ	4170	3.9 BE 432 kcal 1807 kJ	4475	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	4779	2.8 BE 550 kcal 2300 kJ	4227	4.2 BE 534 kcal 2231 kJ	4191	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; 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; Der; Verarbeitung; oder; Nutzung; Ihrer; Daten; für; Zwecke; der; Werbung; können; Sie; jederzeit; widersprechen.