



## 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: 45

_													<del>-i</del>					$\overline{}$	
Menü-	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
angebot	Hausmannskost	Eintöpfe		richt Leichte Vollkost / nit Infos für Diabetiker		Mini Menüs	Vege	tarische Menüs		Kräftig & Deftig	Abendbrot	Nachtisch	Menü	1 2	3	4 !	6	7 8	8 Anzahl
IVIO	3 Bucilleili IIIIL — I	<b>Möhreneintopf mit Rindfleischwürfeln,</b> <sup>2 A</sup> dazu 1 Scheibe Brot		Gemüseeintopf nach "Gärtnerin <sup>29</sup> <sup>31</sup> <sup>C</sup> <sup>A</sup> <sup>J</sup> Art" mit Mettbällchen vom Schwein	The state of the s	Klopse "Königsberger Art" <sup>29</sup> C A G J vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln		Rührei mit cremigem 18 C G Spinat und Salzkartoffeln		Schweinegulasch "Hausfrauen Art" <sup>29</sup> <sup>16</sup> A G J mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Kochsalami, feine Leberwurst, 41392CAG JK Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Gamitur	Kirschkompott <sup>1</sup>	Mo						J
06.11.	12.1 BE 901 kcal 3694 kJ	3.7 BE 289 kcal 1185 kJ	4612	2.5 BE 398 kcal 1660 kJ	4040	2.8 BE 343 kcal 1437 kJ	4565	3.3 BE 518 kcal 2162 kJ	4164	2.8 BE 337 kcal 1416 kJ	5.4 BE 739 kcal 3030 kJ	1.4 BE 77 kcal 316 kJ	06.11.					1	
O7.11.	Bratensoße <sup>12AGK</sup> F mit Rahmporree und Petersilienkartoffeln	Spargeltopf mit Fleischklößchen, <sup>1 2 A</sup> dazu 1 Scheibe Brot		Gebratene Geflügelfleischbällchen in A G J K Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln		Vegetarischer Grüne- Bohnen-Eintopf <sup>18</sup> <sup>31</sup> <sup>J</sup>		Spiralnudeln in Käsesoße <sup>A G</sup> mit Tomaten-Petersilie- Gamitur		Hausgemachter Kaiserschmarrn mit <sup>30 C A G</sup> Apfel-Rosinen-Kompott	Schweinelachsbraten, Putenteewurst, Camembert, <sup>4732EAG</sup> HJK 1 Apfel, dazu Butter, Bort und Gamitur	Schokopudding mit Vanillesoße <sup>G</sup>	Dī 07.11.						ď _ & _ & _
	4 BE 480 kcal 1968 kJ Quark mit	4.2 BE 402 kcal 1648 kJ  Kräuterkartoffelsuppe		3.8 BE 441 kcal 1848 kJ	4608	2.2 BE 301 kcal 1252 kJ  Pfannkuchen mit	4547	4.3 BE 529 kcal 2216 kJ	4522	9.1 BE 629 kcal 2656 kJ  Scholle "Finkenwerder Art"	6.4 BE 636 kcal 2608 kJ  Putenhackbraten,	1.4 BE 126 kcal 517 kJ  Mandarinenkompoti							
Mi	Gartenkräutern, <sup>32G</sup>	mit Gemüse, <sup>1 2 A J</sup> dazu 1 Scheibe Brot		Zartes Gulasch vom <sup>18 C G</sup> J Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße		fruchtiger 9 C A G Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln)		Cremige Erbsensuppe mit <sup>A G J</sup> bunter Gemüseeinlage			Spicker Wurst, 471392A G J K Schnittkäse, Gabelrollmops, dazu Butter, Brot und Garnitur	мапоагіпепкотрот	08.11.						J
		3.9 BE 267 kcal 1095 kJ	4263	3.7 BE 376 kcal 1582 kJ	4515	5 BE 382 kcal 1614 kJ	4683	3.4 BE 445 kcal 1859 kJ	4427	4.4 BE 553 kcal 2315 kJ		1.3 BE 73 kcal 299 kJ	J		$\perp$				
<b>Do</b> 09.11.	1 2 C A G M J K  Art" mit feinen Erbsen und Kartoffelpüree	Deftiger Linseneintopf mit <sup>7 3 2 A</sup> 2 Wienem, dazu 1 Scheibe Brot 6.9 BE 648 kcal 2657 kJ	4599	Buntes Spargelgemüse- Ragout in A G J feiner Soße, dazu Salzkartoffeln  3.8 BE 370 kcal 1553 kJ	4097	Hausgemachte Rinderfrikadelle in C A G J K herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 2.4 BE 353 kcal 1474 kJ	4321	Spaghetti "Napoli" mit C A G fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße 6.4 BE 502 kcal 2114 kJ	4205	Herzhafter Rindergulaschtopf 31 A  2.7 BE 384 kcal 1611 kJ	Putenjagdwurst, Apfel- Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, <sup>4 3 2 C A G J K</sup> 1 gekochtes Ei, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.3 BE 725 kcal 2973 kJ	Vanillequarkspeise 1 G  1.6 BE 154 kcal 631 kJ	<b>Do</b> 09.11.						## [
10.11.	<b>Mischgemüse</b> <sup>12 C A</sup> G M F und Petersilienkartoffeln	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch, <sup>3 2 A</sup> dazu 1 Scheibe Brot 4.9 BE 353 kcal 1447 kJ		Panierter Alaska-Seelachs in D A G J K Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel  4.6 BE 530 kcal 2222 kJ		Zartes Rindergeschnetzeltes mit C A G J K Rotkohl und Kartoffelklößen  3.4 BE 333 kcal 1401 kJ		Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit <sup>31 C A</sup> Tomaten und Paprika	4191	G J Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter- Rahmsoße	Ofenkrakauer, Zwiebelmettwurst, Maasdamer, 7 1 3 2 A G J K feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.3 BE 749 kcal 3071 kJ	Apfelkompott mit Vanillesoße <sup>1 3 G</sup>	Fr 10.11.						ď & &
Sa*	Szegediner Gulasch mit <sup>132A</sup> Kartoffelklößen	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch, <sup>1 2 C A G</sup> J K F dazu 1 Scheibe Brot		Quarktaler auf Vanillesoße 11 C A G dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)		Hühnerfrikassee mit feinem <sup>30 A G J</sup> Spargel dazu bunter Gemüsereis	10.00	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, <sup>9 C A</sup> G dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	4131	Zwei Rinderfrikadellen in <sup>C</sup>	Kaßleraufschnitt,	Joghurt-Himbeer- Dessert <sup>G F</sup>	Sa*						ď _ & _ & _
		3.1 BE 288 kcal 1181 kJ	4590	4.7 BE 440 kcal 1849 kJ		3.3 BE 410 kcal 1718 kJ	4524	5 BE 460 kcal 1928 kJ	4044		6.6 BE 774 kcal 3173 kJ		J						
12.11.	<b>Ofengulasch mit</b> <sup>2 A</sup> G M Knödel	Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch, <sup>2 A</sup> dazu 1 Scheibe Brot	4400	Schweineschnitzel in Rahmsoße <sup>29 C A G J</sup> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle		Saftiges Kasseler in <sup>29</sup> <sup>16</sup> A G J Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln		Bunte Gemüseplatte mit <sup>18 G J</sup> grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	4700	Weißwein-Rahmsoße <sup>30 A G</sup> J dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln	Putenhirtenbraten, Grünländer, frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur	Frischkäse-Kirsch- Dessert <sup>G H</sup>	So*						₫ <u> </u> & <u> </u>
	4.4 BE 580 kcal 2378 kJ	3.2 BE 294 kcal 1205 kJ	4189	4.1 BE 491 kcal 2059 kJ		2 BE 301 kcal 1256 kJ	4574	3 BE 356 kcal 1485 kJ	4793		6.2 BE 689 kcal 2825 kJ		J						
Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkem, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt (Oliven), 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (Molkepulver, Milcheilweiß (Molkepulver, 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 12 auf Grundlage (z. B. Sorbit) bei Tafelsüßen, 13 gewachst, 14 mit									Kunden-	Nr.		Te							

Anlieferungszuschlag: 0,30 €

\* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €

Freuen Sie sich auf leckerern Kuchen! Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! = Kirschkuchen

= Butterkuchen

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 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

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide - Weizen, A1 Glutenhaltiges Getreide - Roggen, A2 Glutenhaltiges Getreide - Gerste, A3 Glutenhaltiges Getreide - Hafer, B Krebstiere und Krebserzeugnisse, C Eier und Eiererzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), H Haselnüsse 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 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 vo	enutzt.Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer