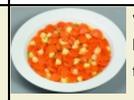
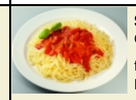
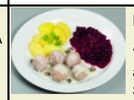
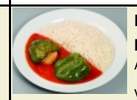
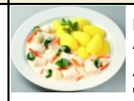
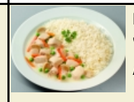
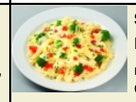
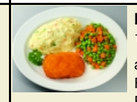
Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!

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: 19

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€
	Hausmannskost	Eintöpfe	Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker	Mini Menüs	Vegetarische Menüs	Kräftig & Deftig	Abendbrot	Nachtisch
Mo 07.05.	**Grießbrei mit Butter,** A G J Zucker und Zimt 5.8 BE 569 kcal 2333 kJ	**Bunter Nudeleintopf mit** C A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4.2 BE 321 kcal 1316 kJ	 **Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen** 11 C A G mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) **4542** 5 BE 494 kcal 2077 kJ	 **Gebratene Geflügelfleischbällchen in** A G J K herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln **4764** 4 BE 406 kcal 1704 kJ	 **Buntes Spargelgemüse-Ragout in** A G J feiner Soße, dazu Salzkartoffeln **4599** 3.8 BE 370 kcal 1553 kJ	 **Ei & Meer** 18 C B G K - Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp **4408** 3.5 BE 553 kcal 2312 kJ	**Schwarzwaldvierling, Gouda, Griebenfett,** 4 1 11 3 2 A G J K 1/2 Gewürzgurke, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.4 BE 655 kcal 2686 kJ	**Sauerkirschkompott** 2.2 BE 127 kcal 521 kJ
Di 08.05.	**Spaghetti "Bolognese"** 1 A M 4.8 BE 615 kcal 2522 kJ	**Grüne Bohnen-Eintopf mit** 2 A Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3.5 BE 372 kcal 1525 kJ	 **Rahmgeschnetzeltes vom Schwein** 29 A G J mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln **4124** 2.9 BE 382 kcal 1600 kJ	 **Vegetarischer Möhreneintopf mit** 18 31 feinen Kartoffelwürfeln **4603** 2.2 BE 246 kcal 1029 kJ	 **Spaghetti "Napoli" mit** C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße **4321** 6.4 BE 502 kcal 2114 kJ	 **Zartes Rindergeschnetzeltes mit** C A G J K Rotkohl und Kartoffelklößen **4219** 3.4 BE 333 kcal 1401 kJ	**Eipastete, Putenteewurst, Camembert,** 4 7 1 3 2 C A G H J K 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur 8 BE 757 kcal 3104 kJ	**Buttermilchdessert** 1 G 1.7 BE 104 kcal 426 kJ
Mi 09.05.	**Kohlroulade in Specksoße,** 2 A dazu Kartoffeln 3.8 BE 575 kcal 2358 kJ	**Kartoffelsoljanka mit Wurststreifen,** 4 7 1 11 3 2 A N G M J K F dazu 1 Brötchen 4.6 BE 640 kcal 2624 kJ	 **Pichelsteiner Eintopf mit** 18 31 J K Rindfleisch **4644** 2.6 BE 346 kcal 1449 kJ	 **Saftiges Rindergulasch in** 31 A Champignonsoße mit Spiralnudeln **4229** 3.3 BE 322 kcal 1356 kJ	 **Rührei mit cremigem** 18 C G Spinat und Salzkartoffeln **4565** 3.3 BE 518 kcal 2162 kJ	 **Zarte Hähnchenbrust auf** 31 buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln **4799** 4 BE 470 kcal 1972 kJ	**Putenhackbraten, Spicker Wurst,** 4 7 1 3 2 A G J K F Schmelzkäse, Blumenkohlsalat süß-sauer, dazu Butter, Brot und Garnitur 7.6 BE 689 kcal 2825 kJ	**Mandarinenkompott** 1.3 BE 73 kcal 299 kJ
Do 10.05.	**Kaßlerbraten mit Specksauerkraut** 1 3 2 A und Kartoffelklößen 4.3 BE 454 kcal 1861 kJ	**Bunter Gemüseeintopf mit** 2 A Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3.5 BE 296 kcal 1214 kJ	 **Klopse "Königsberger Art"** 29 C A G J aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln **4079** 4 BE 505 kcal 2113 kJ	 **Panierte Fischstäbchen mit** D A G Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree **4430** 3.7 BE 409 kcal 1713 kJ	 **Quarktaler auf Vanillesoße** 11 C A G dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) **4590** 4.7 BE 440 kcal 1849 kJ	 **Paprikaschote mit Hackfleischfüllung** 29 31 C A J vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis **4016** 5.7 BE 533 kcal 2238 kJ	**Karotten-Bärlauch-Pastete, Feine Leberwurst,** 7 1 3 2 A G Tortenbrie, Spargelsalat mit Schinken und Käse, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.4 BE 633 kcal 2595 kJ	**Schokopudding mit Vanillesoße** G 1.4 BE 126 kcal 517 kJ
Fr 11.05.	**Bauernsülze mit Remouladensoße,** 4 1 11 3 2 G J K dazu Bratkartoffeln und Möhren Apfel-Rohkost 5.3 BE 937 kcal 3842 kJ	**Hähnchen-Tomaten-Eintopf "Südafrika", dazu** 11 2 A 1 Scheibe Brot 3.3 BE 522 kcal 2140 kJ	 **Bunter Fischtopf vom** D A G J Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln **4465** 3.8 BE 409 kcal 1722 kJ	 **Zwei Pfannkuchen gefüllt** C A G mit Blaubeer-Kompott **4525** 6.8 BE 464 kcal 1961 kJ	 **Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** 18 31 J **4608** 2.2 BE 301 kcal 1252 kJ	 **Rinderbraten in Bratensoße** 30 C A G J K mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln **4257** 3.4 BE 519 kcal 2169 kJ	**Leberkäse, Ofenkrakauer, Schnittkäse,** 7 1 3 2 A G J K Tomaten-Gurken-Salat, dazu Butter, Brot und Ganitur 5.7 BE 656 kcal 2690 kJ	**Stachelbeerkompott** 1.6 BE 86 kcal 353 kJ
Sa* 12.05.	**Bratwurst in Bratensoße,** 7 2 A J K dazu Mischgemüse und Kartoffeln 3.5 BE 641 kcal 2628 kJ	**Tomatensuppe mit Sternchennudeln** C A M mit Fleischlößchen, dazu 1 Scheibe Brot 4 BE 450 kcal 1845 kJ	 **Feines Hühnerfrikassee "Frühlings** A G J Art" mit Langkornreis **4745** 4 BE 492 kcal 2067 kJ	 **Schweinehacksteak in pikanter** 29 C A G J K Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße **4099** 3.4 BE 411 kcal 1720 kJ	 **Spiralnudeln in Käsesoße** A G mit Tomaten-Petersilie-Garnitur **4547** 4.3 BE 529 kcal 2216 kJ	 **Hähnchen "Cordon bleu"** 16 A G aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree **4770** 4 BE 564 kcal 2362 kJ	**Kaßleraufschnitt, Zwiebelmettwurst, Edamer,** 4 7 3 2 A G J Kräuterquark, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.4 BE 648 kcal 2657 kJ	**Quark-Joghurt-Trauben-Dessert** G 1.8 BE 166 kcal 681 kJ
So* 13.05.	**Dresdner Sauerbraten mit** 1 11 2 A Rotkohl und Petersilienkartoffeln 4.2 BE 430 kcal 1763 kJ	**Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Schinkenstreifen,** 2 A G J F dazu 1 Scheibe Brot 3.5 BE 302 kcal 1238 kJ	 **Saftiger Rinderschmorbraten in** C G J K dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen **4270** 4.2 BE 421 kcal 1771 kJ	 **Saftiger Schweinebraten in** 29 31 Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln **4168** 2.7 BE 285 kcal 1197 kJ	 **Herzhafte Käsespätzle mit** C A G Röstzwiebelgarnitur **4558** 6.9 BE 781 kcal 3274 kJ	 **Schweineschnitzel in Rahmsoße** 29 C A G J dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle **4189** 4.1 BE 491 kcal 2059 kJ	**Salami im Käsemantel,** 4 7 1 3 2 A G H J K Putenhirtenbraten, Grünländer, Chicoree-Mandarinen-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.1 BE 673 kcal 2759 kJ	**Kokosdessert mit Erdbeersoße** F 2.3 BE 240 kcal 984 kJ

Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Kuchen Anzahl
Mo 07.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Di 08.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Mi 09.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Do 10.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Fr 11.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Sa* 12.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
So* 13.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐

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!

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; 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, 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 hergestellt; 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; 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.