



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



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

Bestellschein

Kalenderwoche: 50

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 9 C A G Zucker und Apfelmus		Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch, 1 2 A dazu 1 Scheibe Brot		2.7 BE 514 kcal 2145 kJ		2.5 BE 447 kcal 1859 kJ		3.2 BE 424 kcal 1777 kJ		Geflügelromerbraten, Mettwurst, Edamer, 4 7 3 2 A G K Heringssalat mit Dilldressing, dazu Butter, Brot und Garnitur		Apfelmus 3 1.3 BE 70 kcal 287 kJ		Mo															
11.12.	6.1 BE 522 kcal 2140 kJ	2.8 BE 268 kcal 1099 kJ	4424		4022		4553		4059		3.4 BE 622 kcal 2599 kJ		5.9 BE 721 kcal 2956 kJ		1.3 BE 70 kcal 287 kJ	11.12.														
Di	Grütwurst mit Sauerkraut 15 4 3 2 A J und Kartoffeln		Sächsische Kartoffelsuppe mit 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		4.4 BE 604 kcal 2523 kJ		9 G 4.4 BE 330 kcal 1389 kJ		30 A G J		Zwei saftige Kohlrouladen 29 A G J vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert		Dillsaftfleisch, Maasdamer, Putenlachsschinken, 4 7 11 3 2 A G J F Waldpilzsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Vanillepudding mit Fruchtsoße 1 G 2.3 BE 144 kcal 590 kJ		Di													
12.12.	4.8 BE 618 kcal 2534 kJ	3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	4747		4537		4561		4086		3.3 BE 582 kcal 2424 kJ		5.2 BE 613 kcal 2513 kJ		2.3 BE 144 kcal 590 kJ	12.12.														
Mi	Rindersaftgulasch mit Butternudeln 1 A		Flecke süß-sauer, dazu 29 1 11 2 A 1 Scheibe Brot		A G J K 2.6 BE 290 kcal 1218 kJ		Spaghetti "Napoli" mit C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße		Röstzwiebelpastetenbraten, Kochschinken, Philadelphia 4 7 1 11 3 2 A G J K F Frischkäse, Käsesalat mit Radieschen und Lauch, dazu Butter, Brot und Garnitur		Mango-Birnen-Kompott 2.3 BE 123 kcal 504 kJ		Mi																	
13.12.	5.4 BE 601 kcal 2464 kJ	4.5 BE 522 kcal 2140 kJ	4533		4233		4603		4321		6.4 BE 502 kcal 2114 kJ		6.6 BE 761 kcal 3120 kJ		2.3 BE 123 kcal 504 kJ	13.12.														
Do	Zwiebelbraten mit Soße, A K Speckbohnen und Bratkartoffeln		Grüne Bohnen-Eintopf mit 4 2 A M Lammfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		29 18 G J K 2.7 BE 335 kcal 1410 kJ		18 C 2.4 BE 416 kcal 1736 kJ		Feines Hühnerfrikassee "Frühlings" Art" mit Langkomreis A G J 4 BE 492 kcal 2067 kJ		Schneckenpastete mit Paprika, 4 3 2 A G J K Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse, Brathering, dazu Butter, Brot und Garnitur		Bananenjoghurt G 1.5 BE 110 kcal 451 kJ		Do															
14.12.	4.7 BE 739 kcal 3030 kJ	3.1 BE 323 kcal 1324 kJ	4158		4581		4594		4745		4 BE 492 kcal 2067 kJ		5.5 BE 670 kcal 2747 kJ		1.5 BE 110 kcal 451 kJ	14.12.														
Fr	Backfischfilet mit Remouladensoße 1 11 2 A G K und Petersilienkartoffeln, dazu Rotkrautsalat		Leipziger Suppentopf mit 29 2 A Fleischklößchen, dazu 1 Scheibe Brot		Fleischklößchen vom Rind 29 31 C A J und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 3.1 BE 463 kcal 1934 kJ		Partyfrikadelle, Putensalami, Schmelzkäse, 7 1 3 2 C A G J K F 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur		Fruchtcocktail 3 1.2 BE 62 kcal 254 kJ		Fr																			
15.12.	6 BE 744 kcal 3050 kJ	4.3 BE 373 kcal 1529 kJ	4626		4177		4599		4001		3.1 BE 463 kcal 1934 kJ		9.9 BE 788 kcal 3231 kJ		1.2 BE 62 kcal 254 kJ	15.12.														
Sa*	Gefüllte Paprikaschote in 1 C A Zwiebelsoße und Reis		Bunter Nudleintopf mit C A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Rinderbraten in Bratensoße 30 C A G J K mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln 3.4 BE 519 kcal 2169 kJ		Hausgemachter Kartoffelsalat, dazu 7 1 11 3 9 2 C A K 2 Wiener mit Senf und kleine Garnitur		Kokoscreme mit Mangosauce G 2.4 BE 176 kcal 722 kJ		Sa*																			
16.12.	4.4 BE 463 kcal 1898 kJ	4.2 BE 321 kcal 1316 kJ	4023		4421		4387		4257		3.4 BE 519 kcal 2169 kJ		2.3 BE 506 kcal 2075 kJ		2.4 BE 176 kcal 722 kJ	16.12.														
So*	Königsberger Klopse in 2 C A G F Kapemsoße, Mischgemüse und Petersilienkartoffeln		Porreeintopf mit Kaßlerfleisch, 29 3 2 A dazu 1 Scheibe Brot		A G J 2.9 BE 438 kcal 1831 kJ		Rinderroulade "Hausfrauen Art" 31 16 A J K in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 3.7 BE 456 kcal 1917 kJ		Kochschinken, Puntenbrust mit 4 7 3 2 A G J K Paprika, Gouda, Kaßlerhähnchensalat "Pusztas Art", dazu Butter, Brot und Garnitur		Pfirsich-Dessert 1 G F 1.8 BE 200 kcal 820 kJ		So*																	
17.12.	4.1 BE 483 kcal 1980 kJ	3.3 BE 259 kcal 1062 kJ	4260		4756		4525		4221		3.7 BE 456 kcal 1917 kJ		4.9 BE 537 kcal 2202 kJ		1.8 BE 200 kcal 820 kJ	17.12.														

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€.



Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 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 Hühnerweiß, 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, H1 Walnüsse 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 Sesamenerzeugnisse, M Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von mi. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

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.

Bestellungen aus Spalte 7 und 8 sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1 - 6) möglich.

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE - Angaben und höchstens 35 g Fett)