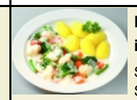
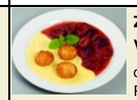
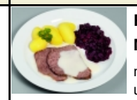
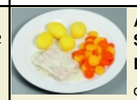
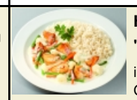
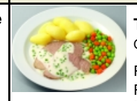
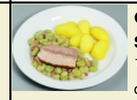
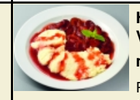
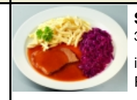
Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!

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: 20

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 14.05.	**Würzige Kaßler-Champignon-Pfanne mit** 3 2 A G F Knödel 4.2 BE 465 kcal 1907 kJ	**Möhreneintopf mit Fleischklößchen,** 2 A dazu 1 Scheibe Brot 4.3 BE 380 kcal 1558 kJ	 **Rührei mit cremigem** 18 C G Spinat und Salzkartoffeln **4565** 3.3 BE 518 kcal 2162 kJ	 **Hausgemachte Wirsingroulade in** 29 31 A J K Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln **4060** 2.4 BE 337 kcal 1405 kJ	 **Apfelstrudel mit Vanillesoße** A G **4512** 7.7 BE 771 kcal 3227 kJ	 **Gegrillte Hähnchenkeule "Königin** A G J Art" in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln **4779** 2.8 BE 550 kcal 2300 kJ	**Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler,** 4 1 3 9 2 C A G J K Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur 4.8 BE 731 kcal 2997 kJ	**Heidelbeerkompott** 1.5 BE 83 kcal 340 kJ
Di 15.05.	**Gebratene Hähnchenbrust mit** A Letschosoße und Risi Bisi 4.2 BE 400 kcal 1640 kJ	**Weißkrauteintopf mit Kaßlerfleisch,** 29 3 2 A dazu 1 Scheibe Brot 3.5 BE 304 kcal 1246 kJ	 **Schweinegulasch "Jäger Art"** 29 31 C A J mit Erbsengemüse und Spätzle **4175** 4.5 BE 405 kcal 1700 kJ	 **Feines Gemüseragout in** A G J Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln **4573** 2.8 BE 279 kcal 1168 kJ	 **Penne-Nudeln mit vegetarischer** 31 A J Bolognese **4552** 6.1 BE 527 kcal 2220 kJ	 **Zwetschgenknödel mit Vanillesoße,** 9 C A G dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) **4524** 5 BE 460 kcal 1928 kJ	**Hubertuspastete, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse,** 4 7 3 2 A G H J K 1 gekochtes Ei, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.3 BE 696 kcal 2854 kJ	**Vanillepudding mit Schokosoße** G
Mi 16.05.	**Gepökeltes Eisbein in** 3 2 Majoransoße, dazu Sauerkraut und Klöße 3.9 BE 633 kcal 2595 kJ	**Bunter Reiseintopf mit** A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4.3 BE 324 kcal 1328 kJ	 **Rindfleisch in Meerrettichsoße** A G mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln **4210** 3.6 BE 445 kcal 1871 kJ	 **Zartes Huhnfleisch in** 31 Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis **4792** 3.3 BE 341 kcal 1435 kJ	 **Reibekuchen mit Apfelmus** 31 C A **4557** 6.1 BE 545 kcal 2285 kJ	 **"Himmel und Erde"** 29 3 C A G J Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein **4378** 3.6 BE 573 kcal 2393 kJ	**Partyfrikadelle, Mortadella mit** 7 3 2 C A G H J K F Ei, Philadelphia Frischkäse, Weißkrautsalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.4 BE 680 kcal 2788 kJ	**Apfelmus** 3 1.3 BE 72 kcal 295 kJ
Do 17.05.	**Herzhafter Quark, Butter,** 3 2 G Leberwurst und Kartoffeln 2.8 BE 622 kcal 2550 kJ	**Szegediner Gulaschtopf, dazu** 1 3 2 A 1 Scheibe Brot 3.3 BE 473 kcal 1939 kJ	 **Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße,** 18 D G J dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln **4477** 2.5 BE 266 kcal 1120 kJ	 **Hausgemachte Erbsensuppe mit** 29 18 31 3 16 J Räucherendchen vom Schwein **4626** 3.6 BE 498 kcal 2084 kJ	 **Goldgelbes Eieromelette in** C A G J Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln **4554** 3.1 BE 531 kcal 2214 kJ	 **Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"** A G J in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis **4780** 3.7 BE 394 kcal 1660 kJ	**Dillsaftfleisch, Salami, Maasdamer,** 15 4 7 1 3 2 A G J K Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.8 BE 745 kcal 3055 kJ	**Rhabarber mit Vanillesoße** 1 G 1.2 BE 75 kcal 308 kJ
Fr 18.05.	**Panierte Schweineleber mit** 2 A G Schmorzwiebeln und Apfelwürfel, dazu Kartoffelpüree 3.1 BE 678 kcal 2780 kJ	**Weiße Bohneneintopf mit** 29 3 2 A Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 5.4 BE 516 kcal 2116 kJ	 **Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** 18 31 J **4608** 2.2 BE 301 kcal 1252 kJ	 **Geflügelfrikadelle in Bratensoße** A G J K mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree **4790** 2.4 BE 352 kcal 1469 kJ	 **Cremige Erbsensuppe mit** A G J bunter Gemüseeinlage **4683** 3.4 BE 445 kcal 1859 kJ	 **Tafelspitz aus zartem** A G J Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln **4225** 3.1 BE 421 kcal 1765 kJ	**Röstzwiebelpastetenbraten, Thüringer Leberkäse,** 4 7 1 3 2 A G J K F Schmelzkäse, 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur 9.9 BE 859 kcal 3522 kJ	**Mirabellenkompott** 3 1.5 BE 81 kcal 332 kJ
Sa* 19.05.	**Gebratene Schweinerippchen in** 3 2 A K Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffeln 4.3 BE 850 kcal 3485 kJ	**Sächsische Kartoffelsuppe mit** 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot 3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	 **Mini-Frikadellen vom Rind** 29 C A G J K und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel **4053** 4.3 BE 483 kcal 2023 kJ	 **Gekochter Schweinebauch auf** 29 18 16 G J dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln **4170** 2.9 BE 438 kcal 1834 kJ	 **Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit** 9 A G Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) **4513** 3.9 BE 432 kcal 1807 kJ	 **Gedünsteter Alaska-Seelachs in** 18 D G J feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln **4475** 2.5 BE 341 kcal 1430 kJ	**Hausgemachter Kartoffelsalat, dazu** 7 1 11 3 9 2 C A K 2 Wiener mit Senf und kleine Garnitur 2.3 BE 506 kcal 2075 kJ	**Stracciatelladessert mit Kirschen** G F 2.1 BE 138 kcal 566 kJ
So* 20.05.	**Gekochter Schweinenacken in** 1 2 A G F Petersiliensoße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln 3.7 BE 465 kcal 1907 kJ	**Bunter Nudeleintopf mit** C A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4.2 BE 321 kcal 1316 kJ	 **Gegrillte Hähnchenkeule "Königin** A G J Art" in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln **4779** 2.8 BE 550 kcal 2300 kJ	 **Sauerbraten vom Rind** 31 C A J in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle **4227** 3.2 BE 338 kcal 1419 kJ	 **Champignons in Rahmsoße** C A G J dazu Serviettenknödel **4580** 4.2 BE 534 kcal 2231 kJ	 **Paniertes Schweineschnitzel mit** 29 A G J Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße **4191** 4.9 BE 461 kcal 1937 kJ	**Schweinekrustenbraten, Jagdwurst, Zwiebel-Schnittlauch-Käse,** 4 7 1 11 3 2 C A G K Seelachsmayo, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.3 BE 708 kcal 2903 kJ	**Mandarinen-Quark-Dessert** 1 G 1.8 BE 145 kcal 595 kJ

Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Kuchen Anzahl
Mo 14.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Apfelkuchen ☐ Kirschkuchen ☐ Butterkuchen ☐
Di 15.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Apfelkuchen ☐ Kirschkuchen ☐ Butterkuchen ☐
Mi 16.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Apfelkuchen ☐ Kirschkuchen ☐ Butterkuchen ☐
Do 17.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Apfelkuchen ☐ Kirschkuchen ☐ Butterkuchen ☐
Fr 18.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Apfelkuchen ☐ Kirschkuchen ☐ Butterkuchen ☐
Sa* 19.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Apfelkuchen ☐ Kirschkuchen ☐ Butterkuchen ☐
So* 20.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Apfelkuchen ☐ Kirschkuchen ☐ Butterkuchen ☐

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.