



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: 42

Menü-angebot	1		4,65€		2		4,45€		3		5,95€		4		5,50€		5		5,55€		6		5,95€		Kuchen							
	Hausmannskost			Eintöpfe			Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker			Mini Menüs			Vegetarische Menüs			Kräftig & Deftig			Menü	1	2	3	4	5	6	Anzahl						
Mo	Schinken-Champignon-Ragout mit feinen ^{7 3 2 A G F} Erbsen und Kartoffelpüree			Möhreneintopf mit Fleischklößchen, ^{2 A} dazu 1 Scheibe Brot			Rührei mit cremigem ¹⁸ Spinat und Salzkartoffeln			Hausgemachte Wirsingroulade in ^{29 31} Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln			Apfelstrudel mit Vanillesoße			Gegrillte Hähnchenkeule "Königin" Art" in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln			Mo													
16.10.	3.8 BE	418 kcal	1714 kJ	4.3 BE	380 kcal	1558 kJ	4565	3.3 BE	518 kcal	2162 kJ	4060	7.7 BE	771 kcal	3227 kJ	4512	2.8 BE	337 kcal	1405 kJ	4779	2.8 BE	550 kcal	2300 kJ	16.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfeln ^{7 3 2 A M K} in Tomatensoße			Weißkrauteintopf mit Kaßlerfleisch, ^{29 3 2 A} dazu 1 Scheibe Brot			Schweinegulasch "Jäger Art" ^{29 31} mit Erbsengemüse und Spätzle			Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln			Penne-Nudeln mit vegetarischer ³¹ Bolognese			Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, ⁹ dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)			Di													
17.10.	6.3 BE	578 kcal	2370 kJ	3.7 BE	316 kcal	1296 kJ	4175	4.5 BE	405 kcal	1700 kJ	4573	6.1 BE	527 kcal	2220 kJ	4524	5 BE	460 kcal	1928 kJ	4524	5 BE	460 kcal	1928 kJ	17.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	Gepökeltes Eisbein in ^{7 3 2} Majoransoße, dazu Sauerkraut und Klöße			Bunter Reiseintopf mit ^{A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot			Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln			Zartes Huhnfleisch in ³¹ Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkomreis			Reibekuchen mit Apfelmus ³¹			"Himmel und Erde" ^{29 3} Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderkardelle und Mettbällchen vom Schwein			Mi													
18.10.	3.9 BE	633 kcal	2595 kJ	4.3 BE	325 kcal	1333 kJ	4210	3.6 BE	445 kcal	1871 kJ	4792	6.1 BE	545 kcal	2285 kJ	4378	3.6 BE	573 kcal	2393 kJ	4378	3.6 BE	573 kcal	2393 kJ	18.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	Herzhafter Quark, Butter, ^{3 2 G} Leberwurst und Kartoffeln			Szegediner Gulaschtopf, dazu ^{1 3 2 A} 1 Scheibe Brot			Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, ¹⁸ dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln			Hausgemachte Erbsensuppe mit ^{29 18 31 3 16} Räucherendchen vom Schwein			Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln			Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeeinlage, dazu Langkomreis			Do													
19.10.	2.8 BE	593 kcal	2431 kJ	3.3 BE	473 kcal	1939 kJ	4477	2.5 BE	266 kcal	1120 kJ	4626	3.1 BE	531 kcal	2214 kJ	4554	3.7 BE	394 kcal	1660 kJ	4780	3.7 BE	394 kcal	1660 kJ	19.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	Panierte Schweineleber mit ^{15 1 2 A G} Schmorzwiebeln und Apfelwürfel, dazu Kartoffelpüree			Weißer Bohneneintopf mit ^{29 3 2 A} Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot			Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^{18 31}			Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree			Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage			Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln			Fr													
20.10.	3.2 BE	625 kcal	2563 kJ	5.5 BE	492 kcal	2017 kJ	4608	2.2 BE	301 kcal	1252 kJ	4790	3.4 BE	445 kcal	1859 kJ	4683	3.1 BE	531 kcal	2214 kJ	4225	3.1 BE	421 kcal	1765 kJ	20.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*	Bratwurst in Bratensoße, ^{7 2 A G J K} dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree			Sächsische Kartoffelsuppe mit ^{7 3 2 A J} 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot			Mini-Frikadellen vom Rind ²⁹ und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel			Gekochter Schweinebauch auf ^{29 18 16} dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln			Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit ⁹ Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)			Gedünsteter Alaska-Seelachs in ¹⁸ feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln			Sa*													
21.10.	3.3 BE	665 kcal	2727 kJ	3.8 BE	403 kcal	1652 kJ	4053	4.3 BE	483 kcal	2023 kJ	4170	3.9 BE	432 kcal	1807 kJ	4513	2.5 BE	341 kcal	1430 kJ	4475	2.5 BE	341 kcal	1430 kJ	21.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*	Paniertes Putenschnitzel in ^{15 3 2 A G M F} Geflügelsoße mit Rosenkohlgemüse und Kartoffeln			Bunter Nudleintopf mit ^{C A J} Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot			Gegrillte Hähnchenkeule "Königin" Art" in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln			Sauerbraten vom Rind ³¹ in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle			Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel			Paniertes Schweineschnitzel mit ²⁹ Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße			So*													
22.10.	4 BE	382 kcal	1566 kJ	4.2 BE	321 kcal	1316 kJ	4779	2.8 BE	550 kcal	2300 kJ	4227	4.2 BE	534 kcal	2231 kJ	4580	4.9 BE	461 kcal	1937 kJ	4191	4.9 BE	461 kcal	1937 kJ	22.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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€.

- = Apfelkuchen
- = Kirschkuchen
- = Butterkuchen

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 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 Krabberzeugnisse, C Eier und Eierzeugnisse, 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 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.