



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: 51

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	3 Buchtein mit ^{1 C A N} G J Vanillesoße		Möhreneintopf mit Rindfleischwürfeln, ^{2 A} dazu 1 Scheibe Brot		 Gemüseintopf nach "Gärtnerin" ^{29 31 C A J} Art" mit Mettbällchen vom Schwein		 Klopse "Königsberger Art" ^{29 C A G J} vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln		 Rührei mit cremigem ^{18 C G} Spinat und Salzkartoffeln		 Schweinegulasch "Hausfrauen Art" ^{29 16 A G J} mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln		Kochsalami, feine Leberwurst, ^{4 1 3 9 2 C A G J K} Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur		Kirschkompott ¹		Mo												
18.12.	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		18.12.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di	Szegediner Gulasch mit ^{1 3 2 A} Klößen		Spargeltopf mit Fleischklößchen, ^{1 2 A} dazu 1 Scheibe Brot		 Gebratene Geflügelfleischbällchen in ^{A G J K} Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln		 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^{18 31 J}		 Spiralnudeln in Käsesoße ^{A G} mit Tomaten-Petersilie-Garnitur		Hausgemachter Kaiserschmarrn mit ^{30 C A G} Apfel-Rosinen-Kompott		Schweinelachsbraten, Putenteewurst, Camembert, ^{4 7 3 2 E A G H J K} 1 Mandarine, dazu Butter, Brot und Garnitur		Schokopudding mit Vanillesoße ^G		Di												
19.12.	3.6 BE 474 kcal 1943 kJ	4.2 BE 402 kcal 1648 kJ	4734 3.8 BE 441 kcal 1848 kJ		4608 2.2 BE 301 kcal 1252 kJ		4547 4.3 BE 529 kcal 2216 kJ		4522 9.1 BE 629 kcal 2656 kJ		5.4 BE 590 kcal 2419 kJ		1.4 BE 126 kcal 517 kJ		19.12.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi	Quark mit Gartenkräutern, ^{3 2 G} Butter, Leberwurst und Kartoffeln		Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch, ^{1 2 C A G J K F} dazu 1 Scheibe Brot		 Zartes Gulasch vom ^{18 C} G J Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße		 Pfannkuchen mit fruchtiger ^{9 C A G} Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln)		 Cremige Erbsensuppe mit ^{A G J} bunter Gemüseeinlage		 Scholle "Finkenwerder Art" ^{29 16 D A B G} garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln		Putenhackbraten, Spicker Wurst, ^{4 7 1 3 9 2 A G J K} Schnittkäse, Gabelrollmops, dazu Butter, Brot und Garnitur		Mandarinenkompott		Mi												
20.12.	2.8 BE 559 kcal 2292 kJ	3.1 BE 288 kcal 1181 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		6.4 BE 713 kcal 2923 kJ		1.3 BE 73 kcal 299 kJ		20.12.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do	Beefsteak "Zigeuner ^{1 2 C A G M J K} Art" mit feinen Erbsen und Kartoffelpüree		Deftiger Linseneintopf mit ^{7 3 2 A} 2 Wienem, dazu 1 Scheibe Brot		 Buntes Spargelgemüse-Ragout in ^{A G J} feiner Soße, dazu Salzkartoffeln		 Hausgemachte Rinderfrikadelle in ^{C A G J K} herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln		 Spaghetti "Napoli" mit ^{C A G} fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße		 Herzhafter Rindergulaschtopf ^{31 A}		Putenjagdwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, ^{4 3 2 C A G J K} 1 gekochtes Ei, dazu Butter, Brot und Garnitur		Vanillequarkspeise ^{1 G}		Do												
21.12.	4.8 BE 670 kcal 2747 kJ	6.9 BE 648 kcal 2657 kJ	4599 3.8 BE 370 kcal 1553 kJ		4097 2.4 BE 353 kcal 1474 kJ		4321 6.4 BE 502 kcal 2114 kJ		4205 2.7 BE 384 kcal 1611 kJ		5.3 BE 725 kcal 2973 kJ		1.6 BE 154 kcal 631 kJ		21.12.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr	Hühnerfrikassee mit Mischgemüse ^{1 2 C A G M F} und Petersilienkartoffeln		Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch, ^{3 2 A} dazu 1 Scheibe Brot		 Panierter Alaska-Seelachs in ^{D A G J K} Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel		 Zartes Rindergeschnetzeltes mit ^{C A G J K} Rotkohl und Kartoffelklößen		 Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit ^{31 C A} Tomaten und Paprika		 Paniertes Schweineschnitzel mit ^{29 A 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		Apfelkompott mit Vanillesoße ^{1 3 G}		Fr												
22.12.	3.6 BE 382 kcal 1566 kJ	4.9 BE 353 kcal 1447 kJ	4472 4.6 BE 530 kcal 2222 kJ		4219 3.4 BE 333 kcal 1401 kJ		4549 4.8 BE 431 kcal 1807 kJ		4191 4.9 BE 461 kcal 1937 kJ		5.3 BE 749 kcal 3071 kJ		1.9 BE 114 kcal 467 kJ		22.12.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa*	Schweinebraten in Backpflaumensoße ^{1 2 A G F} mit Rahmporree und Petersilienkartoffeln		Kräuterkartoffelsuppe mit Gemüse, ^{1 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot		 Quarktaler auf Vanillesoße ^{11 C A G} dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)		 Hühnerfrikassee mit feinem ^{30 A G J} Spargel dazu bunter Gemüseris		 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, ^{9 C A G} dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		 Zwei Rinderfrikadellen in ^{C A G J K} herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln		Kaßleraufschnitt, Mettwurst, Edamer, ^{4 7 1 11 3 2 A G K F} Thunfischsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Joghurt-Himbeer-Dessert ^{G F}		Sa*												
23.12.	4.8 BE 535 kcal 2194 kJ	3.9 BE 267 kcal 1095 kJ	4590 4.7 BE 440 kcal 1849 kJ		4797 3.3 BE 410 kcal 1718 kJ		4524 5 BE 460 kcal 1928 kJ		4044 3.1 BE 533 kcal 2220 kJ		6.6 BE 774 kcal 3173 kJ		1.6 BE 204 kcal 836 kJ		23.12.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So*	Kaßler-Sahne-Gulasch mit grüne ^{1 3 2 A} Bohngemüse und Kartoffelklößen		Nudeleintopf mit Rindfleisch, ^{C A J} dazu 1 Scheibe Brot		 Schweineschnitzel in Rahmsoße ^{29 C A G J} dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle		 Saftiges Kasseler in ^{29 16 A G J} Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln		 Bunte Gemüseplatte mit ^{18 G J} grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln		 Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße ^{30 A G J} dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln		Hausgemachter Kartoffelsalat, dazu ^{7 1 11 3 9 2 C A K} 2 Wiener mit Senf und kleine Garnitur		Apfel-Zimt-Dessert ^G		So*												
24.12.	4 BE 529 kcal 2169 kJ	4 BE 331 kcal 1357 kJ	4189 4.1 BE 491 kcal 2059 kJ		4199 2 BE 301 kcal 1256 kJ		4574 3 BE 356 kcal 1485 kJ		4793 3.1 BE 497 kcal 2082 kJ		2.3 BE 506 kcal 2075 kJ		2 BE 221 kcal 906 kJ		24.12.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Anlieferungszuschlag: 0,30 €
* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €

- = Apfelkuchen
- = Kirschkuchen
- = Butterkuchen

Freuen Sie sich auf leckeren 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.

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 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 Sesamsamerzeugnisse, 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.