



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	2	3	4	5	6	7	8	Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Kuchen
	4,65€	4,45€	5,95€	5,50€	5,55€	5,95€	3,90€	0,70€										
	Hausmannskost	Eintöpfe	Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker	Mini Menüs	Vegetarische Menüs	Kräftig & Deftig	Abendbrot	Nachtsch										
Mo	3 Buchtein mit 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"/>								
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"/>								
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"/>								
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"/>								
Fr	Hühnerfrikassee mit Mischgemüse 1 2 C A G M F und Petersilienkartoffeln	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch, 3 2 A dazu 1 Scheibe Brot	Paniertes 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"/>								
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"/>								
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"/>								

Anlieferungszuschlag: 0,30 €

* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €

- = Apfelkuchen
- = Kirschkuchen
- = Butterkuchen

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€.

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 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 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.