



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: 12

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		Nachtsch		Menü	1	2	3	4	5	6	7		8	Anzahl			
Mo	4 Quarkkeulchen mit ^{3 9 A G} Apfelmus und Zucker		Sächsische Kartoffelsuppe mit ^{7 3 2 A J} 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		 Deutsches Beefsteak in ^{31 C A J K} kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln		 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße ^{C A G J K} mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel		 Penne-Nudeln mit vegetarischer ^{31 A J} Bolognese		 Herzhafter Mini-Frikadellen vom ^{29 C A G J K} Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln		Putenkaßlerömerbraten, Paprikalyoner, Edamer, ^{7 1 11 3 2 A G K} Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur		 Apfelmus ³		Mo													
19.03.	9.2 BE 806 kcal 3305 kJ	3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	4083 2.9 BE 382 kcal 1598 kJ		4553 3.2 BE 424 kcal 1777 kJ		4552 6.1 BE 527 kcal 2220 kJ		4081 5.6 BE 675 kcal 2768 kJ		1.3 BE 70 kcal 287 kJ		19.03.																	
Di	Gefülltes Hacksteak in ^{2 C A G K} Bratensoße, mit grünem Bohnengemüse und Kartoffelpüree		Ungarischer Kesselgulasch, dazu ^{29 2 A M} 1 Scheibe Brot		 Herzhafter Pfannkuchen mit ^{C A G} Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale		 Gebackene Filetstücke vom ^{D A G K} Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris		 Goldgelbes Eieromelette in ^{C A G J} Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerle" und Stampfkartoffeln		 Schweinebraten in herzhafter ^{29 A G K} Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln		Puten-Spargel-Pastete, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse, ^{4 7 1 3 2 A G J K} Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		 Birnenkompott mit Schokosoße ^G		Di													
20.03.	3.7 BE 524 kcal 2148 kJ	3.5 BE 473 kcal 1939 kJ	4543 4.6 BE 418 kcal 1756 kJ		4493 3.7 BE 401 kcal 1682 kJ		4554 3.1 BE 531 kcal 2214 kJ		4169 2.4 BE 326 kcal 1367 kJ		6.8 BE 717 kcal 2940 kJ		20.03.																	
Mi	Bratwurst in Bratensoße, ^{15 7 3 2 A G J K} dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree		Bunter Gemüseeintopf mit ^{2 A} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		 Geflügel-Frikadellen in Soße ^{A G J K} mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln		 Hähnchenfilets in feiner ^{A G J K} Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis		 Goldgelb gebackener Pfannkuchen ^{C A G} mit Kirschfüllung		 Rindfleisch in Meerrettichsoße ^{A G} dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln		Röstzwiebelpastetenbraten, Mortadella mit ^{4 1 3 2 A G J K F} Chamignons, Philadelphia Frischkäse, Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		 Fruchtcocktail ³		Mi													
21.03.	3.4 BE 694 kcal 2845 kJ	3.5 BE 296 kcal 1214 kJ	4768 3.1 BE 480 kcal 2006 kJ		4744 2.8 BE 344 kcal 1440 kJ		4521 6.4 BE 450 kcal 1902 kJ		4206 2.7 BE 328 kcal 1377 kJ		7.6 BE 748 kcal 3067 kJ		21.03.																	
Do	Jägerschnitzel mit Rahmchampignons ^{7 1 3 2 A G K F} und Kartoffelpüree		Deftiger Erbseneintopf mit ^{7 1 2 A} 1 Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot		 Senfrustenbraten vom Schwein ^{29 C A G J K} in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle		 Hausgemachte Erbsensuppe mit ^{29 18 31 3 16 J} Räucherendchen vom Schwein		 Saftige Gemüsefrikadelle mit ^{C A G} Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln		 Zarte Hähnchenbrust in ^{18 G J K} Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris		Dillsafffleisch, Kaßleraufschnitt, Maasdamer, ^{4 7 3 2 A G} Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur		 Rhabarber-Vanille-Pudding ^{1 G}		Do													
22.03.	4 BE 806 kcal 3305 kJ	5.2 BE 594 kcal 2435 kJ	4192 3.6 BE 374 kcal 1571 kJ		4626 3.6 BE 498 kcal 2084 kJ		4387 3.8 BE 408 kcal 1709 kJ		4400 5.5 BE 541 kcal 2276 kJ		5.3 BE 665 kcal 2727 kJ		22.03.																	
Fr	Brathering mit Zwiebeln, ^{15 11 C A J K} dazu Rote Bete Salat und Bratkartoffeln		Weißkrauteintopf mit Kaßlerfleisch, ^{29 3 2 A} dazu 1 Scheibe Brot		 Cremige Erbsensuppe mit ^{A G J} bunter Gemüseeinlage		 Schweinebraten in herzhafter ^{29 A G K} Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln		 Vegetarischer Möhreintopf mit ^{18 31} feinen Kartoffelwürfeln		 Schweinehacksteak in Rahmsoße ^{29 C A G J K} mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle		Partyfrikadelle, Leberkäse, Schmelzkäse, ^{7 3 2 C A G J K F} 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur		 Pflaumenkompott		Fr													
23.03.	5.4 BE 766 kcal 3141 kJ	3.5 BE 304 kcal 1246 kJ	4683 3.4 BE 445 kcal 1859 kJ		4169 2.4 BE 326 kcal 1367 kJ		4603 2.2 BE 246 kcal 1029 kJ		4039 3.1 BE 438 kcal 1831 kJ		9 BE 809 kcal 3317 kJ		23.03.																	
Sa*	Pikanter Wurstgulasch mit ^{7 3 2 A K} Butternudeln		Bunter Reiseintopf mit ^{A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		 Tafelspitz aus zartem ^{A G J} Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln		 Feine Bratwurst vom ^{29 3 C A G J} Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln		 Champignons in Rahmsoße ^{C A G J} dazu Serviettenknödel		 Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße ^{29 30 A G J} dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln		Hausgemachter Nudelsalat, 1 Bockwurst mit Senf und kleine Garnitur ^{1 11 3 9 2 C A G K}		 Pfirsich-Eierlikör-Dessert ^{1 C G F}		Sa*													
24.03.	5.7 BE 551 kcal 2259 kJ	4.3 BE 324 kcal 1328 kJ	4225 3.1 BE 421 kcal 1765 kJ		4082 1.9 BE 443 kcal 1843 kJ		4580 4.2 BE 534 kcal 2231 kJ		4183 3 BE 378 kcal 1585 kJ		3.7 BE 653 kcal 2677 kJ		24.03.																	
So*	Rinderzungenstreifen in Meerrettich ^{1 11 3 2 A G F} mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln		Linseneintopf süß-sauer mit ^{7 3 2 A J K} Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		 Gedünsteter Alaska-Seelachs in ^{18 D G J} feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln		 Zarter Rinderbraten in ^{A G J K} kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln		 Reibekuchen mit Apfelmus ^{31 C A}		 Rindergulasch mit buntem ³¹ Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Kochschinken, gefüllte Putenbrust, ^{4 7 3 2 A G J} Gouda, Tomatensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		 Ananas-Quark-Dessert ^{G F}		So*													
25.03.	4.3 BE 527 kcal 2161 kJ	6.8 BE 608 kcal 2493 kJ	4475 2.5 BE 341 kcal 1430 kJ		4231 2.2 BE 250 kcal 1051 kJ		4557 6.1 BE 545 kcal 2285 kJ		4226 3 BE 361 kcal 1519 kJ		5.6 BE 588 kcal 2411 kJ		25.03.																	

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

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 Niträtpökelsalz, 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; Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und; Sojaerzeugnisse (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 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; Weichtiereerzeugnisse

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.