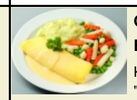
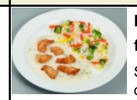
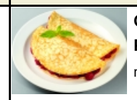
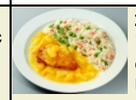
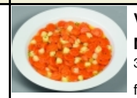
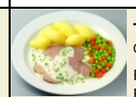
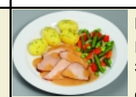
Menü SERVICE

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: 30

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 23.07.	**4 Quarkkeulchen mit** 3 9 A G Apfelmus und Zucker 9.2 BE 806 kcal 3305 kJ	**Sächsische Kartoffelsuppe mit** 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot 3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	 **Deutsches Beefsteak in** 31 C A J K kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln **4083** 2.9 BE 382 kcal 1598 kJ	 **Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße** C A G J K mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel **4553** 3.2 BE 424 kcal 1777 kJ	 **Penne-Nudeln mit vegetarischer** 31 A J Bolognese **4552** 6.1 BE 527 kcal 2220 kJ	 **Herzhafte Mini-Frikadellen vom** 29 C A G J K Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln **4081** 3.8 BE 592 kcal 2468 kJ	**Putenkaßlerrömerbraten, Paprikalyoner, Edamer,** 7 1 11 3 2 A G K Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.6 BE 675 kcal 2768 kJ	**Apfelmus** 3 1.3 BE 72 kcal 295 kJ
Di 24.07.	**Paniertes Schweineschnitzel mit** 1 2 A G F Rahmsoße, dazu Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln 5.1 BE 533 kcal 2185 kJ	**Ungarischer Kesselgulasch, dazu** 29 2 A M 1 Scheibe Brot 3.5 BE 473 kcal 1939 kJ	 **Herzhafter Pfannkuchen mit** C A G Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale **4543** 4.6 BE 418 kcal 1756 kJ	 **Gebackene Filetstücke vom** D A G K Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis **4493** 3.7 BE 401 kcal 1682 kJ	 **Goldgelbes Eieromelette in** C A G J Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln **4554** 3.1 BE 531 kcal 2214 kJ	 **Schweinebraten in herzhafter** 29 A G K Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln **4169** 2.4 BE 326 kcal 1367 kJ	**Paprikalyoner, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse,** 4 7 3 2 A G J K Melonenwürfel, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.9 BE 670 kcal 2747 kJ	**Birnenkompott mit Schokosoße** G 1.2 BE 83 kcal 340 kJ
Mi 25.07.	**Bratwurst in Bratensoße,** 15 7 3 2 A G J K dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 3.4 BE 694 kcal 2845 kJ	**Bunter Gemüseeintopf mit** 2 A Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3.5 BE 296 kcal 1214 kJ	 **Geflügelfrikadellen in Soße** A G J K mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln **4768** 3.1 BE 480 kcal 2006 kJ	 **Hähnchenfilets in feiner** A G J K Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis **4744** 2.8 BE 344 kcal 1440 kJ	 **Goldgelb gebackener Pfannkuchen** C A G mit Kirschfüllung **4521** 6.4 BE 450 kcal 1902 kJ	 **Rindfleisch in Meerrettichsoße** A G dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln **4206** 2.7 BE 328 kcal 1377 kJ	**Appetiter, Mortadella mit** 7 3 2 A G H K F Champignons, Frischkäse Philadelphia, Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.8 BE 748 kcal 3067 kJ	**Fruchtcocktail** 3 1.2 BE 62 kcal 254 kJ
Do 26.07.	**Jägerschnitzel mit Rahmchampignons** 7 1 3 2 A G K F und Kartoffelpüree 4 BE 806 kcal 3305 kJ	**Deftiger Erbseneintopf mit** 7 1 2 A 1 Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot 5.2 BE 594 kcal 2435 kJ	 **Senfkrustenbraten vom Schwein** 29 C A G J K in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle **4192** 3.6 BE 374 kcal 1571 kJ	 **Hausgemachte Erbsensuppe mit** 29 18 31 3 16 J Räucherendchen vom Schwein **4626** 3.6 BE 498 kcal 2084 kJ	 **Saftige Gemüsefrikadelle mit** C A G Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln **4387** 3.8 BE 408 kcal 1709 kJ	 **Zarte Hähnchenbrust in** 18 G J K Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis **4400** 5.5 BE 541 kcal 2276 kJ	**Dillsaftfleisch, Kaßleraufschnitt, Maasdamer,** 4 7 3 2 A G Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.4 BE 639 kcal 2620 kJ	**Rhabarber-Vanille-Pudding** 1 G 1.3 BE 77 kcal 316 kJ
Fr 27.07.	**2 Backfischfilets mit** 1 11 2 A G K Kartoffelsalat 4.5 BE 509 kcal 2087 kJ	**Weißkrauteintopf mit Kaßlerfleisch,** 29 3 2 A dazu 1 Scheibe Brot 3.5 BE 304 kcal 1246 kJ	 **Cremige Erbsensuppe mit** A G J bunter Gemüseeinlage **4683** 3.4 BE 445 kcal 1859 kJ	 **Schweinebraten in herzhafter** 29 A G K Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln **4169** 2.4 BE 326 kcal 1367 kJ	 **Vegetarischer Möhreneintopf mit** 18 31 feinen Kartoffelwürfeln **4603** 2.2 BE 246 kcal 1029 kJ	 **Schweinehacksteak in Rahmsoße** 29 C A G J K mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle **4039** 3.1 BE 438 kcal 1831 kJ	**Partyfrikadelle, Leberkäse, Schmelzkäse,** 7 3 2 C A G J K F 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur 9 BE 809 kcal 3317 kJ	**Pflaumenkompott** 0.8 BE 44 kcal 180 kJ
Sa* 28.07.	**Paniertes Putenschnitzel mit** 1 11 3 9 2 C A G K hausgemachtem Nudelsalat 4.1 BE 371 kcal 1521 kJ	**Bunter Reiseintopf mit** A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4.3 BE 324 kcal 1328 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	 **Feine Bratwurst vom** 29 3 C A G J Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln **4082** 1.9 BE 443 kcal 1843 kJ	 **Champignons in Rahmsoße** C A G J dazu Serviettenknödel **4580** 4.2 BE 534 kcal 2231 kJ	 **Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße** 29 30 A G J dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln **4183** 3 BE 378 kcal 1585 kJ	**Wildpastete, Zwiebelmettwurst, Edamer,** A G J K F Obst, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.9 BE 755 kcal 3096 kJ	**Pfirsich-Eierlikör-Dessert** 1 C G F 2.3 BE 259 kcal 1062 kJ
So* 29.07.	**Rinderzungenstreifen in Meerrettich** 1 11 3 2 A G F mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln 4.3 BE 527 kcal 2161 kJ	**Linseneintopf süss-sauer mit** 7 3 2 A J K Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot 6.8 BE 608 kcal 2493 kJ	 **Gedünsteter Alaska-Seelachs in** 18 D G J feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln **4475** 2.5 BE 341 kcal 1430 kJ	 **Zarter Rinderbraten in** A G J K kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln **4231** 2.2 BE 250 kcal 1051 kJ	 **Reibekuchen mit Apfelmus** 31 C A **4557** 6.1 BE 545 kcal 2285 kJ	 **Rindergulasch mit buntem** 31 Möhrengemüse und Salzkartoffeln **4226** 3 BE 361 kcal 1519 kJ	**Kochschinken,, Gefüllte Putenbrust,** 4 7 3 2 A G Gouda, Tomaten-Paprika-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.7 BE 638 kcal 2616 kJ	**Ananas-Quark-Dessert** G F 1.3 BE 151 kcal 619 kJ

Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Kuchen Anzahl
Mo 23.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Di 24.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Mi 25.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Do 26.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Fr 27.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Sa* 28.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
So* 29.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐

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.