



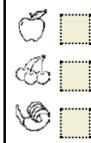
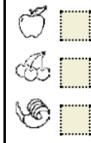
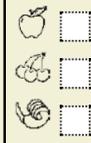
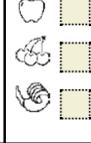
Ihr Menüservice bringt Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit!



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: 52

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€												Anzahl	
	Hausmannskost		Eintöpfe		Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker		Mini Menüs		Vegetarische Menüs		Kräftig & Deftig		Abendbrot		Nachtsch													
Mo	Gefüllte Schweineroulade in 1 11 2 A G K F Bratensoße mit Ananasrotkohl und Kartoffeln		Linsensuppe mit Maronen, 2 A J 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		 Herzhafte Mini-Frikadellen vom 29 C A G J K Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln		Geflügelrömerbraten, Zwiebelmettwurst, Edamer, 7 2 A G J K Kräuterquark, dazu Butter, Brot und Garnitur		Himbeerdessert mit Spekulatius G		Mo											
25.12.	4 BE 454 kcal 1861 kJ	6.3 BE 489 kcal 2005 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	5.4 BE 634 kcal 2599 kJ	1.1 BE 137 kcal 562 kJ																	
Di	Gebratene Hähnchenkeule mit 2 C A Geflügelsoße, dazu Butterbohnen und Kartoffeln		Spitzkohl-Pastinaken-Eintopf, dazu 1 2 A J 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 Gemüsereis		 Goldgelbes Eieromelette in C A G J Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln		 Schweinebraten in herzhafter 29 A G K Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln		Putenlachsschinken, Schweinelachsbraten, Bonifaz, 7 3 2 C E A G K Hähnchenscocktail, dazu Butter, Brot und Garnitur		Marzipan-Kirsch-Dessert G F		Di											
26.12.	3.7 BE 763 kcal 3128 kJ	6.3 BE 489 kcal 2005 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	5.7 BE 674 kcal 2763 kJ	2.4 BE 190 kcal 779 kJ																
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		 Geflügelrikadellen 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, Mettwurst, Philadelphia 4 1 3 2 A G J K F Frischkäse, Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Fruchtcocktail 3		Mi											
27.12.	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	6.9 BE 748 kcal 3067 kJ	1.2 BE 62 kcal 254 kJ																
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		 Senfkrustenbraten vom Schwein 29 C A G J K in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle		 Hausgemachte Erbsensuppe mit 29 18 31 3 16 J Räucherndchen 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 Gemüsereis		Dillsaftfleisch, Feine Leberwurst, 4 7 11 3 2 A G J F Maasdamer, Heringshappen "Herbstgold", dazu Butter, Brot und Garnitur		Rhabarber-Vanille-Pudding 1 G		Do											
28.12.	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	5.4 BE 685 kcal 2809 kJ	1.3 BE 77 kcal 316 kJ																
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											
29.12.	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	0.8 BE 44 kcal 180 kJ																
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 Kartoffelsalat, dazu 7 1 11 3 9 2 C A K 2 Wiener mit Senf und kleine Garnitur		Pfirsich-Eierlikör-Dessert 1 C G F		Sa*											
30.12.	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	2.3 BE 506 kcal 2075 kJ	2.3 BE 261 kcal 1070 kJ																
So*	Rinderstreifen in Champignonrahm, 1 A G M F feine Erbsen 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, Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur		Ananas-Quark-Dessert G F		So*											
31.12.	3.9 BE 566 kcal 2321 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	5.5 BE 550 kcal 2255 kJ	1.3 BE 151 kcal 619 kJ																

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€.

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 Erdnüsseerzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse (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 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.