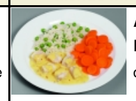
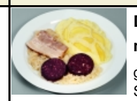
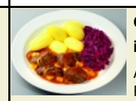
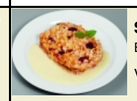
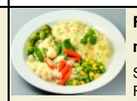
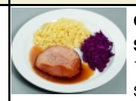
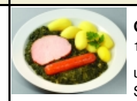
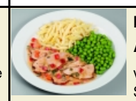
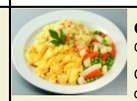
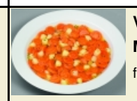
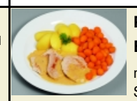
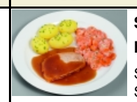
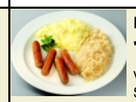
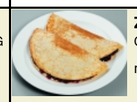
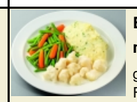
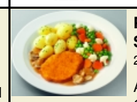
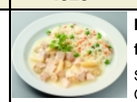
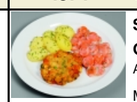
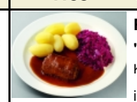
Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!

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: 09

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 26.02.	**Deftige Krautpfanne mit** 2 A Hackfleisch und Kartoffeln 3.5 BE 493 kcal 2021 kJ	**Bunter Gemüseeintopf mit** 2 A Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3.5 BE 296 kcal 1214 kJ	 **Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße** D A G K dazu Möhren und Risi-Bisi **4433** 4.5 BE 474 kcal 1991 kJ	 **Schweinehacksteak in pikanter** 29 C A G J K Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße **4099** 3.4 BE 411 kcal 1720 kJ	 **Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße** C A G J K mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel **4553** 3.2 BE 424 kcal 1777 kJ	 **Deftige Schweinsplatte mit** 29 3 16 A G geschnittener Blutwurst und Schweinebauchscheibe dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten **4029** 2.9 BE 614 kcal 2559 kJ	**Kochsalami, Zwiebelmettwurst, Emmentaler,** 1 3 9 2 C A G J K F Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.6 BE 811 kcal 3325 kJ	**Erdbeerkompott** 0.8 BE 76 kcal 312 kJ
Di 27.02.	**Gebackenes Fischfilet in** 1 2 A G F Käsesoße mit Chinakohlsalat und Kartoffelpüree 5.4 BE 720 kcal 2952 kJ	**Sächsische Kartoffelsuppe mit** 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot 3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	 **Gebratene Geflügelleber in** 31 A J F Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln **4445** 4.3 BE 491 kcal 2063 kJ	 **Süßer Kirschmichel mit** C E A G H F Vanillesoße **4509** 7.2 BE 824 kcal 3445 kJ	 **Feine Gemüseauswahl mit** A G Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree **4594** 3.7 BE 509 kcal 2122 kJ	 **Zwei Rinderfrikadellen in** C A G J K dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree **4080** 4 BE 589 kcal 2458 kJ	**Herzpastete, Putenteewurst, Camembert,** 4 7 1 3 2 A G H J K 1 Orange, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.8 BE 633 kcal 2595 kJ	**Fruchtquarkspeise** G 1.3 BE 139 kcal 570 kJ
Mi 28.02.	**Gefüllte Wirsingroulade in** 1 2 A G F Rahmsoße mit Kartoffeln 3.1 BE 534 kcal 2189 kJ	**Rahmiger Kartoffel-Lauch-Eintopf mit** 1 2 A G F Lammfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4.2 BE 406 kcal 1665 kJ	 **Gefüllter Schweinebraten in** 29 31 16 C A K Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle **4154** 3.7 BE 480 kcal 2012 kJ	 **Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"** A G J K mit Petersilienkartoffeln **4233** 2.6 BE 290 kcal 1218 kJ	 **Spaghetti "Napoli" mit** C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße **4321** 6.4 BE 502 kcal 2114 kJ	 **Grünkohl mit Kasseler** 29 18 31 3 16 und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln **4197** 3.4 BE 643 kcal 2678 kJ	**Putenhackbraten, Spicker Wurst,** 4 7 1 3 2 A G J K Schnittkäse, Bohnensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.6 BE 667 kcal 2735 kJ	**Aprikosenkompott** 1.5 BE 78 kcal 320 kJ
Do 01.03.	**2 Eier in** 1 2 A K Senfsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 3.7 BE 507 kcal 2079 kJ	**Grüne Bohnen-Eintopf mit** 2 A Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3.5 BE 372 kcal 1525 kJ	 **Mini-Steaklets "Genfer Art"** 29 C A G J vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen "naturell" und Spätzle **4106** 3.6 BE 471 kcal 1976 kJ	 **Goldgelbes Rührei mit** 18 C G Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree **4581** 2.4 BE 416 kcal 1736 kJ	 **Vegetarischer Möhreneintopf mit** 18 31 feinen Kartoffelwürfeln **4603** 2.2 BE 246 kcal 1029 kJ	 **Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße** A G J K mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln **4751** 2.9 BE 409 kcal 1714 kJ	**Ofenkrakauer, Kochschinken, Maasdamer,** 4 7 3 2 A G J K Wurstsalat mit Dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur 4.7 BE 677 kcal 2776 kJ	**Rote Grütze mit** 1 A G Vanillesoße 1.5 BE 86 kcal 353 kJ
Fr 02.03.	**Spirelli mit Tomaten-Schinken-Soße** 7 3 2 A 5.8 BE 605 kcal 2481 kJ	**Linseneintopf süss-sauer mit** 7 3 2 A J K Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot 6.8 BE 608 kcal 2493 kJ	 **Hausgemachte Erbsensuppe mit** 29 18 31 3 16 J Räucherendchen vom Schwein **4626** 3.6 BE 498 kcal 2084 kJ	 **Schweinebraten in herzhafter** 29 A G K Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln **4169** 2.4 BE 326 kcal 1367 kJ	 **Buntes Spargelgemüse-Ragout in** A G J feiner Soße, dazu Salzkartoffeln **4599** 3.8 BE 370 kcal 1553 kJ	 **Sauerbraten vom Rind** 31 C A J in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle **4227** 3.2 BE 338 kcal 1419 kJ	**Puten-Spargel-Pastete, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse,** 4 7 3 2 A G J K Kräuterquark, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.4 BE 707 kcal 2899 kJ	**Kirschkompott** 1 1.4 BE 77 kcal 316 kJ
Sa* 03.03.	**Schweinegulasch mit Weinkraut** 1 A M und Knödel 4.9 BE 573 kcal 2349 kJ	**Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch,** 3 2 A dazu 1 Scheibe Brot 4.9 BE 353 kcal 1447 kJ	 **Rostbratwürstchen "Fränkische Art"** 29 18 3 G vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree **4021** 3.4 BE 666 kcal 2768 kJ	 **Zwei Pfannkuchen gefüllt** C A G mit Blaubeer-Kompott **4525** 6.8 BE 464 kcal 1961 kJ	 **Bunte Gemüseplatte mit** 18 G J grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln **4574** 3 BE 356 kcal 1485 kJ	 **Paniertes Schweineschnitzel "Jäger** 29 A G J Art" goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln **4153** 3.6 BE 419 kcal 1755 kJ	**Kaßleraufschnitt, Zwiebelmettwurst, Edamer,** 4 7 1 3 2 A G J K feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.3 BE 740 kcal 3034 kJ	**Mango-Quark-Dessert** G F 1.4 BE 230 kcal 943 kJ
So* 04.03.	**Putenschnitzel "Cordon bleu"** 1 2 C A G in Geflügelsoße mit Kaisergemüse und Kartoffeln 3.4 BE 434 kcal 1779 kJ	**Bunter Bauerntopf mit** 7 1 3 2 A J 2 Wienern, dazu 1 Scheibe Brot 3.3 BE 494 kcal 2025 kJ	 **Zartes Gulasch vom** 18 C G J Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße **4263** 3.7 BE 376 kcal 1582 kJ	 **Hühnerfrikassee mit feinem** 30 A G J Spargel dazu bunter Gemüsereis **4797** 3.3 BE 410 kcal 1718 kJ	 **Saftige Gemüsefrikadelle mit** C A G Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln **4387** 3.8 BE 408 kcal 1709 kJ	 **Rinderroulade "Hausfrauen Art"** 31 16 A J K in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln **4221** 3.7 BE 456 kcal 1917 kJ	**Salami im Käsemantel,** 4 7 1 3 2 A G H J K Putenhirtenbraten, Grünländer, frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.2 BE 689 kcal 2825 kJ	**Schoko-Bananen-Dessert** A G F 1.8 BE 162 kcal 664 kJ

Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Kuchen Anzahl
Mo 26.02.									
Di 27.02.									
Mi 28.02.									
Do 01.03.									
Fr 02.03.									
Sa* 03.03.									
So* 04.03.									

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.