



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: 31

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		Nachtisch		Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Anzahl	
Mo	Grießbrei mit Butter, ^A G J Zucker und Zimt		Bunter Nudleintopf mit ^{C A J} Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Goldgelb gebackener Eierfannkuchen ^{11 C A G} mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln)		Gebratene Geflügelfleischbällchen in ^{A G J K} herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln		Buntes Spargelgemüse-Ragout in ^{A G J} feiner Soße, dazu Salzkartoffeln		Ei & Meer ^{18 C B G K} - Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp	Salami, Gouda, Griebenfett, ^{4 1 11 3 2 A G J K} 1/2 Gewürzgurke, dazu Butter, Brot und Garnitur	Sauerkirschkompott						Mo										
30.07.	5.8 BE 569 kcal 2333 kJ	4.2 BE 321 kcal 1316 kJ	4542	5 BE 494 kcal 2077 kJ	4764	4 BE 406 kcal 1704 kJ	4599	3.8 BE 370 kcal 1553 kJ	4408	3.5 BE 553 kcal 2312 kJ	5.3 BE 645 kcal 2645 kJ	2.2 BE 127 kcal 521 kJ	30.07.																
Di	Spaghetti "Bolognese" ^{1 A M}	Grüne Bohnen-Eintopf mit ^{2 A} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ^{29 A G J} mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln		Vegetarischer Möhreintopf mit ^{18 31} feinen Kartoffelwürfeln		Spaghetti "Napoli" mit ^{C A G} fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße		Zartes Rindergeschnetzeltes mit ^{C A G J K} Rotkohl und Kartoffelklößen	Eipastete, Putenteewurst, Camembert, ^{4 7 1 3 2 C A G H J K} 1 kleiner Knacker, dazu Butter, Brot und Garnitur	Sahnepudding Panna Cotta ^{2 G}							Di										
31.07.	4.8 BE 615 kcal 2522 kJ	3.5 BE 372 kcal 1525 kJ	4124	2.9 BE 382 kcal 1600 kJ	4603	2.2 BE 246 kcal 1029 kJ	4321	6.4 BE 502 kcal 2114 kJ	4219	3.4 BE 333 kcal 1401 kJ	4.7 BE 708 kcal 2903 kJ	1.5 BE 133 kcal 545 kJ	31.07.																
Mi	Kohlroulade in Specksoße, ^{2 A} dazu Kartoffeln	Kartoffelsojanka mit Würststreifen, ^{4 7 1 11 3} 2 A N G M J K F dazu 1 Brötchen		Pichelsteiner Eintopf mit ^{18 31 J K} Rindfleisch		Saftiges Rindergulasch in ^{31 A} Champignonsoße mit Spiralnudeln		Rührei mit cremigem ^{18 C G} Spinat und Salzkartoffeln		Zarte Hähnchenbrust auf ³¹ buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln	Putenhackbraten, Spicker Wurst, ^{4 7 1 3 2 A G J K F} Schmelzkäse, Blumenkohlsalat süß-sauer, dazu Butter, Brot und Garnitur	Mandarinenkompott							Mi										
01.08.	3.8 BE 575 kcal 2358 kJ	4.6 BE 640 kcal 2624 kJ	4644	2.6 BE 346 kcal 1449 kJ	4229	3.3 BE 322 kcal 1356 kJ	4565	3.3 BE 518 kcal 2162 kJ	4799	4 BE 470 kcal 1972 kJ	7.6 BE 689 kcal 2825 kJ	1.3 BE 73 kcal 299 kJ	01.08.																
Do	Puten-Lauch-Geschnetzeltes mit Gnocchi ^{2 A G}	Bunter Gemüseintopf mit ^{2 A} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Klopse "Königsberger Art" ^{29 C A G J} aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln		Panierte Fischstäbchen mit ^{D A G} Erbisen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree		Quarktaler auf Vanillesoße ^{11 C A G} dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung ^{29 31 C A J} vom Schwein in Tomatensoße mit Langkomreis	Schinkenwurst, Feine Leberwurst, ^{1 11 3 2 A G K} Schnittkäse, Thunfischsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Rote Grütze mit ^{1 A G} Vanillesoße							Do										
02.08.	5.1 BE 531 kcal 2177 kJ	3.5 BE 296 kcal 1214 kJ	4079	4 BE 505 kcal 2113 kJ	4430	3.7 BE 409 kcal 1713 kJ	4590	4.7 BE 440 kcal 1849 kJ	4016	5.7 BE 533 kcal 2238 kJ	5.3 BE 690 kcal 2829 kJ	1.5 BE 86 kcal 353 kJ	02.08.																
Fr	Bauernsülze mit Remouladensoße, ^{4 1 11 3 2 G J K} dazu Bratkartoffeln und Möhren Apfel-Rohkost	Hähnchen-Tomaten-Eintopf "Südafrika", ^{11 2 A} dazu 1 Scheibe Brot		Bunter Fischtopf vom ^{D A G J} Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln		Zwei Pfannkuchen gefüllt ^{C A G} mit Blaubeer-Kompott		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^{18 31 J}		Rinderbraten in Bratensoße ^{30 C A G J K} mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln	Puten-Lauch-Pastete, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, ^{4 7 3 2 A G J K} Tomaten-Gurken-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Stachelbeerkompott							Fr										
03.08.	5.3 BE 937 kcal 3842 kJ	3.3 BE 522 kcal 2140 kJ	4465	3.8 BE 409 kcal 1722 kJ	4525	6.8 BE 464 kcal 1961 kJ	4608	2.2 BE 301 kcal 1252 kJ	4257	3.4 BE 519 kcal 2169 kJ	5.7 BE 649 kcal 2661 kJ	1.6 BE 86 kcal 353 kJ	03.08.																
Sa*	Bratwurst in Bratensoße, ^{7 2 A J K} dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Sternchennudeln ^{C A M} mit Fleischlößchen, dazu 1 Scheibe Brot		Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" ^{A G J} mit Langkomreis		Schweinehacksteak in pikanter ^{29 C A G J K} Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße		Spiralnudeln in Käsesoße ^{A G} mit Tomaten-Petersilie-Garnitur		Hähnchen "Cordon bleu" ^{16 A G} aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingssüßholz	Kaßleraufschnitt, Zwiebelmettwurst, Edamer, ^{4 7 3 2 A G J} Kräuterquark, dazu Butter, Brot und Garnitur	Quark-Joghurt-Trauben-Dessert ^G							Sa*										
04.08.	3.5 BE 641 kcal 2628 kJ	4 BE 450 kcal 1845 kJ	4745	4 BE 492 kcal 2067 kJ	4099	3.4 BE 411 kcal 1720 kJ	4547	4.3 BE 529 kcal 2216 kJ	4770	4 BE 564 kcal 2362 kJ	5.4 BE 648 kcal 2657 kJ	1.8 BE 166 kcal 681 kJ	04.08.																
So*	Dresdner Sauerbraten mit ^{1 11 2 A} Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Schinkenstreifen, ^{2 A G J F} dazu 1 Scheibe Brot		Saftiger Rinderschmorbraten in ^C dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen		Saftiger Schweinebraten in ^{29 31} Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Herzhafte Käsespätzle mit ^{C A G} Röstzwiebelgarnitur		Schweineschnitzel in Rahmsoße ^{29 C A G J} dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle	Putenhirtenbraten, Bierschinken, Grünländer, ^{4 7 1 11 3 2 A G H J K} Käse-Salami-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Kokosdessert mit Erdbeersoße ^F							So*										
05.08.	4.2 BE 430 kcal 1763 kJ	3.5 BE 302 kcal 1238 kJ	4270	4.2 BE 421 kcal 1771 kJ	4168	2.7 BE 285 kcal 1197 kJ	4558	6.9 BE 781 kcal 3274 kJ	4189	4.1 BE 491 kcal 2059 kJ	5.4 BE 667 kcal 2735 kJ	2.3 BE 240 kcal 984 kJ	05.08.																

- = 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; Eierzeugnisse, 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 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; 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.

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.