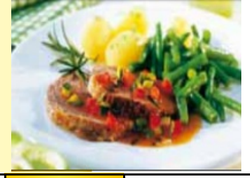
Menü SERVICE

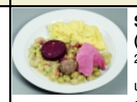
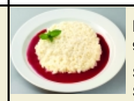
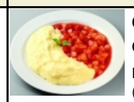
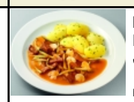
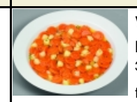
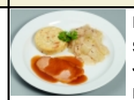
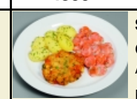
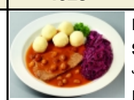
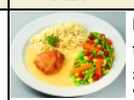
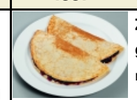
Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



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: 44

Menü-angebot	1 — 4,65€ Hausmannskost	2 — 4,45€ Eintöpfe	3 — 5,95€ Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker	4 — 5,50€ Mini Menüs	5 — 5,55€ Vegetarische Menüs	6 — 5,95€ Kräftig & Deftig	7 — 3,90€ Abendbrot	8 — 0,70€ Nachtisch
Mo 30.10.	**4 Eierpfannkuchen mit** 3 9 C A G Zucker und Apfelmus 6.1 BE 522 kcal 2140 kJ	**Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch,** 1 2 A dazu 1 Scheibe Brot 2.8 BE 268 kcal 1099 kJ	 **Schlemmerfilet "Florentin" vom** D A G J Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln **4424** 2.7 BE 514 kcal 2145 kJ	 **Jägerfrikadelle vom Schwein** 29 16 C A G J K in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln **4022** 2.5 BE 447 kcal 1859 kJ	 **Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße** C A G J K mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel **4553** 3.2 BE 424 kcal 1777 kJ	 **Schlachtplatte (Leberkloß, Blutwurst** 29 3 16 C A G J und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln **4059** 3.4 BE 622 kcal 2599 kJ	**Geflügelromerbraten, Mettwurst, Edamer,** 4 7 3 2 A G K Heringssalat mit Dilldressing, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.9 BE 721 kcal 2956 kJ	**Apfelmus** 3 1.3 BE 70 kcal 287 kJ
Di 31.10.	**Putengulasch mit Rahmkohlrabi** 1 C A G F und Spätzle 2.8 BE 561 kcal 2300 kJ	**Sächsische Kartoffelsuppe mit** 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot 3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	 **Goldgelb panierte Hähnchen-Happen** A G J (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree **4747** 4.4 BE 604 kcal 2523 kJ	 **Milchreis mit fruchtiger** 18 9 G Sauerkirschsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) **4537** 4.4 BE 330 kcal 1389 kJ	 **Gefüllter, vegetarischer Strudel** 30 A G J auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise **4561** 4 BE 544 kcal 2266 kJ	 **Zwei saftige Kohlrouladen** 29 A G J vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert **4086** 3.3 BE 582 kcal 2424 kJ	**Dillsaftfleisch, Maasdamer, Putenlachsschinken,** 4 7 11 3 2 A G J F Waldpilzsalatz, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.2 BE 613 kcal 2513 kJ	**Vanillepudding mit Fruchtsoße** 1 G 2.3 BE 144 kcal 590 kJ
Mi 01.11.	**Grützwurst mit Sauerkraut** 15 4 3 2 A J und Kartoffeln 4.8 BE 618 kcal 2534 kJ	**Flecke süss-sauer, dazu** 29 1 11 2 A 1 Scheibe Brot 3.9 BE 532 kcal 2181 kJ	 **Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit** 9 A G Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) **4533** 3.9 BE 432 kcal 1807 kJ	 **Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"** A G J K mit Petersilienkartoffeln **4233** 2.6 BE 290 kcal 1218 kJ	 **Vegetarischer Möhreneintopf mit** 18 31 feinen Kartoffelwürfeln **4603** 2.2 BE 246 kcal 1029 kJ	 **Spaghetti "Napoli" mit** C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße **4321** 6.4 BE 502 kcal 2114 kJ	**Röstzwiebelpastetenbraten, Kochschinken, Philadelphia** 4 7 1 11 3 2 A G J K F Frischkäse, Käsesalat mit Radieschen und Lauch, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.6 BE 761 kcal 3120 kJ	**Mango-Birnen-Kompott** 2.3 BE 123 kcal 504 kJ
Do 02.11.	**Gabelspaghetti mit Kochschinkenstreifen** 7 3 2 A M in Tomatensoße 7 BE 614 kcal 2517 kJ	**Grüne Bohnen-Eintopf mit** 4 2 A M Lammfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3.1 BE 323 kcal 1324 kJ	 **Schweinebraten "Altdeutsche Art"** 29 18 G J K mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln **4158** 2.7 BE 335 kcal 1410 kJ	 **Goldgelbes Rührei mit** 18 C G Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree **4581** 2.4 BE 416 kcal 1736 kJ	 **Feine Gemüseauswahl mit** A G Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree **4594** 3.7 BE 509 kcal 2122 kJ	 **Feines Hühnerfrikassee "Frühlings** A G J Art" mit Langkornreis **4745** 4 BE 492 kcal 2067 kJ	**Schneckenpastete mit Paprika,** 4 3 2 A G J K Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse, Brathering, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.5 BE 670 kcal 2747 kJ	**Bananenjoghurt** G 1.5 BE 110 kcal 451 kJ
Fr 03.11.	**Zartes Matjesfilet "** 4 1 11 3 2 G K Hausfrauen Art" mit Gurken-Bohnen-Salat und Bratkartoffeln 4.6 BE 946 kcal 3879 kJ	**Leipziger Suppentopf mit** 29 2 A Fleischklößchen, dazu 1 Scheibe Brot 4.3 BE 373 kcal 1529 kJ	 **Hausgemachte Erbsensuppe mit** 29 18 31 3 16 J Räucherendchen vom Schwein **4626** 3.6 BE 498 kcal 2084 kJ	 **Klassischer Schweinebraten in** 29 C A G J K Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel **4177** 2.6 BE 348 kcal 1457 kJ	 **Buntes Spargelgemüse-Ragout in** A G J feiner Soße, dazu Salzkartoffeln **4599** 3.8 BE 370 kcal 1553 kJ	 **Fleischklößchen vom Rind** 29 31 C A J und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln **4001** 3.1 BE 463 kcal 1934 kJ	**Partyfrikadelle, Putensalami, Schmelzkäse,** 7 1 3 2 C A G J K F 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur 9.9 BE 788 kcal 3231 kJ	**Fruchtcocktail** 3 1.2 BE 62 kcal 254 kJ
Sa* 04.11.	**Gefüllte Paprikaschote in** 1 C A Zwiebelsoße und Reis 4.4 BE 463 kcal 1898 kJ	**Bunter Nudeleintopf mit** C A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4.2 BE 321 kcal 1316 kJ	 **Deutsches Beefsteak mit** 31 C A J K Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln **4023** 3.7 BE 467 kcal 1957 kJ	 **Gebackene Filetstücke vom** D A G K Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln **4421** 3.3 BE 395 kcal 1655 kJ	 **Saftige Gemüsefrikadelle mit** C A G Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln **4387** 3.8 BE 408 kcal 1709 kJ	 **Rinderbraten in Bratensoße** 30 C A G J K mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln **4257** 3.4 BE 519 kcal 2169 kJ	**Hausgemachter Kartoffelsalat, dazu** 7 1 11 3 9 2 C A K 2 Wiener mit Senf und kleine Garnitur 2.3 BE 506 kcal 2075 kJ	**Kokoscreme mit Mangosauce** G F 2.4 BE 176 kcal 722 kJ
So* 05.11.	**Königsberger Klopse in** 2 C A G F Kapernsoße, Mischgemüse und Petersilienkartoffeln 4.1 BE 483 kcal 1980 kJ	**Porreeeintopf mit Kaßlerfleisch,** 29 3 2 A dazu 1 Scheibe Brot 3.3 BE 259 kcal 1062 kJ	 **Rheinischer Sauerbraten vom** C A G J Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße **4260** 4.9 BE 458 kcal 1925 kJ	 **Hähnchenoberkeule in feiner** A G J Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti **4756** 2.9 BE 438 kcal 1831 kJ	 **Zwei Pfannkuchen gefüllt** C A G mit Blaubeer-Kompott **4525** 6.8 BE 464 kcal 1961 kJ	 **Rinderroulade "Hausfrauen Art"** 31 16 A J K in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln **4221** 3.7 BE 456 kcal 1917 kJ	**Kochschinken, Puntenbrust mit** 4 7 3 2 A G J K Paprika, Gouda, Kaßlerhähnchensalat "Puszta Art", dazu Butter, Brot und Garnitur 4.9 BE 537 kcal 2202 kJ	**Pfirsich-Dessert** 1 G F 1.8 BE 200 kcal 820 kJ

Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Kuchen Anzahl
Mo 30.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🍤 ☐
Di 31.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🍤 ☐
Mi 01.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🍤 ☐
Do 02.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🍤 ☐
Fr 03.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🍤 ☐
Sa* 04.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🍤 ☐
So* 05.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🍤 ☐

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 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

Allergene: 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.