

Gesunde Ernährung mit Ihrer Volkssolidarität

„Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist ein essentielles Gut und wichtig für unser Wohlbefinden und unsere Fitness. Es geht nicht ums bloße Satt-Werden, es geht um Frische, Genuss, Nährstoffe und um Vitamine“

Unser Ziel ist es, Ihnen jeden Tag eine abwechslungsreiche Auswahl an selbstgekochten Gerichten anzubieten, die nach den Grundsätzen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) sorgfältig ausgewählt und fachgerecht zubereitet werden. Unser Zusatzangebot unterstützt die wichtige tägliche Versorgung von Nährstoffen und Vitaminen.



Bäckertüte 5,00€

Bäckertüte aus Dresdner Handwerkskunst mit der Bestellung von Montag bis Freitag

„Genießen Sie die frischen Backwaren für Ihr individuelles Frühstück oder für Ihr Abendbrot und stärken Sie damit Ihre Ballaststoffzufuhr“

1 Doppel-Fischbrötchen 4,30€

Mittwoch ist „Fischbrötchen Tag“ Ein super Fang! Bestellung jeden Mittwoch

„Lecker und reich an Eiweiß und Omega 3 Fettsäuren“



Obsttüte der Saison 4,60€

Vitaminreiche Obsttüte der Saison mit der Bestellung für Montag, Mittwoch und Freitag

„mit vielfältigen Vitaminen und Nährstoffen täglich gut versorgt“

Gemüsetüte der Saison 4,60€

Vitaminreiche Gemüsetüte der Saison mit der Bestellung für Dienstag und Donnerstag

„mit vielfältigen Vitaminen und Nährstoffen täglich gut versorgt“



Nutzen Sie für die Bestellung eines unserer Zusatzangebote unseren Bestellabschnitt mit dem jeweiligen Piktogramm. Gern berät Sie auch unser kompetentes Team unter 0351 50 10134



Täglich gut versorgt in Dresden

KW 17

Tel.: 0351 - 50 10 134

Fax: 0351 - 50 10 201

Nutzen Sie auch unsere Möglichkeit zur Online-Bestellung

essen@volkssoli-dresden.de

www.volkssoli-dresden.de

Bestellschein

Kalenderwoche: 17

Abgabe Bestellschein bis 12.04.2023

Menüangebot	1	Hausmannskost „sächsische Art“	2	Hausmannskost „Eintopfküche“	3	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	4	Hausmannskost „Leicht & Vital“	5	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	6	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	7	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	8	Nachttisch „schlemmen & genießen“	Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Zusatzangebot		
Mo		1 Riesengerknödel mit Vanillesoße C, A, G, J, 1		Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch A, J		Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Buttererbsen und Petersilienkartoffeln C, A, 2		Bunte Farfalle mit Spinat-Sesam-Soße, dazu Reibekäse A, A1, L, F, 3		Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße C, A, G		„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein C, A, G, J, 3		Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur C, A, A1, A2, G, J, K, 4, 1, 3, 9, 2		Heidelbeer Kompott	Mo											
24.04.	5,35€ 7112		5,15€ 7329		6,00€ 7328		6,00€ 7064	2267 kJ 24 ft 61,0 kh 21,0 ew	8,24€ 4321	2114 kJ 13,8 ft 3,4 gs.ft 6,4 BE 76,4 kh 502 kcal 15,1 ew 5,1 sa	9,10€ 4378	2393 kJ 33,1 ft 12,3 gs.ft 3,6 BE 43,6 kh 573 kcal 21,0 ew 5,7 sa	4,30€ 8076		0,90€ 9025	24.04.												
Di		Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfeln und Tomatensoße A, M, K, 7, 3, 2		Weiße Bohneneintopf süß-sauer mit Kaßlerfleisch A, M, J, 5, 4, 7, 3, 2		Gebackenes Rotbarschfilet mit Tomaten-Frischkäse-Soße, dazu Gartengemüse und Kartoffelpüree C, D, A, A1, G, 3		6 Falafelbällchen mit Kräuter-Joghurt-Dip und buntem Gemüsereis A, A1, G, 3		Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott C, A, G		Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree C, A, A1, G, J, K		Kräuterschinken-Pastete, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse, Blumenkohlsalat süß-sauer, dazu Butter, Brot und Garnitur A, A1, A2, A3, A4, G, M, J, K, 4, 7, 3, 2		Vanillepudding mit Schokosoße G, 1	Di											
25.04.	5,35€ 7059		5,15€ 7107		6,00€ 7347		6,00€ 7040	2337 kJ 20,0 ft 4,0 BE 70,0 kh 570 kcal 25,0 ew	8,83€ 4523	2656 kJ 13,2 ft 4,0 gs.ft 9,1 BE 109,7 kh 629 kcal 15,8 ew 1,4 sa	8,51€ 4080	2133 kJ 25,0 ft 9,1 gs.ft 4,0 BE 49,0 kh 510 kcal 19,0 ew 5,3 sa	4,30€ 8242		0,90€ 9026	25.04.												
Mi		Herzhafter Quark mit Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln G, 3, 2		Weißkrauteintopf mit Rindfleisch A, M, J, 5, 3		Klassischer Schweinebraten mit Rosenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln A, A1, K, 1, 3		6 Kibbelinge mit Tomaten-Frischkäse-Soße dazu Broccoli und Kartoffelpüree C, D, A, A1, G, 3		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Zwei saftige Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert A, G, J		Röstzwiebelpastetenbraten, Leberkäse, Schmelzkäse, Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur A, A1, A2, G, J, K, F, 15, 4, 7, 1, 3, 2		Fruchtiges Apfelmus 3	Mi											
26.04.	5,35€ 7063		5,15€ 7245		6,00€ 7191		6,00€ 7041	2878 kJ 22,2 ft 6,5 BE 76,7 kh 702 kcal 34,9 ew	8,19€ 4628	1331 kJ 12,0 ft 1,1 gs.ft 3,4 BE 40,0 kh 318 kcal 5,5 ew 4,7 sa	10,22€ 4086	2424 kJ 36,2 ft 13,0 gs.ft 3,3 BE 40,1 kh 582 kcal 19,7 ew 4,7 sa	4,30€ 8141		0,90€ 9001	26.04.												
Do		Bratwurst in Bratensoße dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A, G, J, K, 7, 2		Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen A, J, K, 7, 3, 2		Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Buttergemüse und Reis A, G, F, 2		Tomatensuppe mit Gemüsestreifen und Ebly, dazu 1 Scheibe Malfabrot A, A1, A2, A3, J, 3		Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika C, A		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein J, K, 3, 16		Petersilien-Pastete, Kaßleraufschnitt, Frischkäse, Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur A, A1, A2, A3, A4, G, J, 4, 7, 1, 3, 2		Vanille Joghurt 6	Do											
27.04.	5,35€ 7176		5,15€ 7067		6,00€ 7342		6,00€ 7033	1857 kJ 3,0 ft 2,0 BE 87,0 kh 453 kcal 15,0 ew	8,83€ 4549	1807 kJ 14,6 ft 1,6 gs.ft 4,8 BE 57,0 kh 431 kcal 12,8 ew 6,4 sa	9,58€ 4614	3727 kJ 75,9 ft 32,5 gs.ft 1,8 BE 21,3 kh 901 kcal 24,9 ew 7,9 sa	4,30€ 8214		0,90€ 9064	27.04.												
Fr		Gefüllte Wirsingroulade mit Rahmsoße und Petersilienkartoffeln A, G, F, 1, 2		Szegediner Gulaschtopf mit Rindfleisch A, M, J, 5, 3		1 Backfischfilet mit Tomatensoße, dazu Broccoli und Kartoffelpüree A, G, M, 2		Bauerntopf mit Gemüsewürfeln und Rinderhack, dazu Salzkartoffeln A, A1, J, 3		Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln G, J		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße C, G, J		Kaßlerbraten, 1 Fleischkäsebällchen, Elbländer-Schnittkäse, Gurken-Tomaten-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur A, A1, A2, A3, G, M, F, 7, 3, 2		Birnen Kompott	Fr											
28.04.	5,35€ 7074		5,15€ 7126		6,00€ 7331		6,00€ 7044	1644 kJ 20,0 ft 6,0 BE 31,0 kh 401 kcal 23,0 ew	8,51€ 4574	1485 kJ 17,5 ft 3,2 gs.ft 3,0 BE 35,7 kh 356 kcal 7,9 ew 4,3 sa	9,95€ 4263	1582 kJ 10,3 ft 1,8 gs.ft 3,7 BE 44,0 kh 376 kcal 22,4 ew 4,2 sa	4,30€ 8259		0,90€ 9047	28.04.												
Sa*		Gebratene Schweineleber mit Schmorzwiebeln und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelpüree D, A, 1, 3, 2		Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch C, A, J, 4, 3		Hähnchensteak mit Jägersoße dazu Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln A, A1, 3		Hausgemachter Kartoffelsalat mit 2 Wienern, dazu Senf und eine kleine Garnitur C, A, K, 7, 1, 11, 3, 9, 2		Grießpudding mit Pfirsichsoße A, G	Sa*																	
29.04.	5,35€ 7015		5,15€ 7081		6,00€ 7346								4,30€ 8006		0,90€ 9057	29.04.												
So*		Putengulasch mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln C, A, G, F, 2		Zucchini-Möhren-Eintopf mit Rindfleisch A, M, J, 5, 4, 7, 3, 2		Gekochter Schweinenacken in Petersiliensoße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln A, A2, G, J, F, 2		Dillsafffleisch, Salami, Maasdamer, Vogtländischer Bratensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur A, A1, A2, G, J, K, 4, 7, 1, 3, 2		Mirabellen Kompott 3	So*																	
30.04.	5,35€ 7251		5,15€ 7092		6,00€ 7222								4,30€ 8177		0,90€ 9028	30.04.												

Bestellungen aus Spalte 7 und 8 sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1 - 6) möglich.

Nährwertangaben pro Portion

kJ = Kilojoule gs.fr = gesättigte Fette ew = Eiweiß BE = Broteinheiten
ft = Fett kh = Kohlenhydrate sa = Salz

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 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 Weizen, A1 Roggen, A2 Glutenhaltiges Getreide - Gerste, A3 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 Walnüsse, H2 Cashewnüsse H3 Pekannüsse, H4 Paranüsse, H5 Macadamianüsse, H6 Pistazien, H7 Mandeln, 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 35g Fett) Änderungen vorbehalten

Hinweis zur Bestellung: Bestellungen sind nur bis 11 Uhr des Vortages möglich, für den Montag nach dem Wochenende müssen diese bis Freitag 11 Uhr erfolgen, für Feiertag bis zum Werktag vorher 11 Uhr

Reklamationen sind nur am gleichen Tag bis 14:00 Uhr möglich

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein.

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Die Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.