

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 5,35€

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 4,40€

Mittwoch ist „Fischbrötchen Tag“

Ein super Fang!

Bestellung jeden Mittwoch

„Lecker und reich an Eiweiß und Omega 3 Fettsäuren“

Obsttüte der Saison 4,70€

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

„mit vielfältigen Vitaminen und Nährstoffen täglich gut versorgt“

Gemüsetüte der Saison 4,70€

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 23										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: 23 Abgabe Bestellschein bis 19.05.2025									
Menü angebot	1	Hausmannskost „sächsische Art“	2	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	3	Hausmannskost „Eintopfküche“	4	Zusatzangebote	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	Zusatz- angebot																				
Mo		Bratwurst mit Bratensoße, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, G, J, K, F, 4, 7}		3 gefüllte Eierpfannkuchen mit Vanillesoße ^{A, A1, G, 1}		Bunter Nudeleintopf mit Geflügelfleisch ^{A, A1, J, 4, 3}				Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{A, G}		Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{C, A, G}		Salami, Mettwurst, Gouda, Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur ^{D, A, A1, A2, A3, A4, G, K, F, 1, 3, 2}		Fruchtiges Apfelmus ³	Mo																													
02.06.	5,85 € 7132		6,60 € 7261		5,75 € 7081				9,58 € 4594	2122 kJ 42,2 kh 29,6 ft 509 kcal 11,4 gs.ft 10,2 ew 3,7 BE 5,2 sa	9,41 € 4074	2368 kJ 37,3 kh 35,3 ft 568 kcal 12,1 gs.ft 18,0 ew 3,1 BE 5,7 sa	4,40 € 8196		1,10 € 9001		02.06.	1	2	3	4	5	6	7	8																					
Di		Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, G, F, 4, 1}		Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, B, M, J, F, 3}		Flecke süß-sauer ^{A, A1, M, 11, 3}				Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) ^{C, A, G, 11}		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{G, J, K}		Röstzwiebelpastetenbraten, Honig-Schinken-Leberwurst, Frischkäse, Möhren-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur ^{A, A1, A2, A3, A4, G, J, K, F, 4, 7, 1, 3, 2}		Vanillepudding mit Schokosoße ^{G, 1}	Di																													
03.06.	5,85 € 7049		6,60 € 7020		5,75 € 7086				9,82 € 4590	1849 kJ 56,9 kh 17,0 ft 440 kcal 6,9 gs.ft 11,1 ew 4,7 BE 0,9 sa	11,14 € 4158	1410 kJ 32,7 kh 9,8 ft 335 kcal 3,4 gs.ft 25,5 ew 2,7 BE 5,5 sa	4,40 € 8219		1,10 € 9026		03.06.	1	2	3	4	5	6	7	8																					
Mi		Spaghetti „Carbonara“ (mit Käse-Kochschinken- Champignon-Soße) ^{A, A1, G, F, 7, 1, 3, 2}		Grützwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, A2, A3, G, 4, 2}		Blumenkohleintopf mit Fleischklößchen ^{A, A1, 4}				Vegetarischer Möhreineintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{D, A, G, K}		Geflügelsalami, Partyfrikadelle, Maasdamer, Griebenfett mit 1/2 Gewürzgurke, dazu Butter, Brot und Garnitur ^{A, A1, A2, A3, A4, G, F, 7, 1, 3, 2}		Mango-Birnen Kompott	Mi																													
04.06.	5,85 € 7284		6,60 € 7003		5,75 € 7118				9,13 € 4603	1029 kJ 48,4 kh 11,9 ft 246 kcal 1,1 gs.ft 4,2 ew 2,2 BE 4,1 sa	11,21 € 4433	1991 kJ 54,3 kh 17,5 ft 474 kcal 8,3 gs.ft 21,4 ew 4,5 BE 4,9 sa	4,40 € 8197		1,10 € 9003		04.06.	1	2	3	4	5	6	7	8																					
Do		Reispfanne mit Hähnchenstreifen und Gemüse, dazu Käsesoße ^{A, A1, G, J, F, 1, 3}		Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Makkaroni ^{A, A1, 1}		Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch ^{A, A1, 4}				Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{A, G, J}		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{C, A, G, J}		Lyoner mit Paprika, Kochschinken, Butterkäse, Wurstsalat mit Dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur ^{A, A1, A2, A3, A4, G, K, F, 4, 7, 1, 11, 3, 2}		Cremiger Bananenjoghurt ^G	Do																													
05.06.	5,85 € 7315		6,60 € 7332		5,75 € 7148				9,70 € 4599	1553 kJ 45,5 kh 14,7 ft 370 kcal 9,7 gs.ft 8,6 ew 3,8 BE 4,9 sa	10,55 € 4732	1847 kJ 43,0 kh 16,4 ft 440 kcal 6,8 gs.ft 28,0 ew 3,6 BE 4,5 sa	4,40 € 8046		1,10 € 9004		05.06.	1	2	3	4	5	6	7	8																					
Fr		Jägerschnitzel mit Bratensoße dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, G, J, K, F, 3, 2}		Marinierter Hering in Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Rote-Bete-Salat ^{D, G, M, K, 4, 1, 11, 3, 2}		Grüne Bohneneintopf mit Kaßlerfleisch ^{A, A1, 4, 7, 3, 2}				Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{C, A, G}		Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{G, 3}		Zwiebelmett, Bierschinken, Schmelzkäse Champignon, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur ^{A, A1, A2, A3, A4, G, J, K, F, 13, 4, 7, 1, 3, 2}		Bunter Fruchtcocktail ¹	Fr																													
06.06.	5,85 € 7221		6,60 € 7312		5,75 € 7252				10,24 € 4387	1709 kJ 46,0 kh 18,1 ft 408 kcal 7,8 gs.ft 9,3 ew 3,8 BE 4,4 sa	10,37 € 4021	2768 kJ 41,3 kh 45,4 ft 666 kcal 16,5 gs.ft 16,7 ew 3,4 BE 5,9 sa	4,40 € 8266		1,10 € 9005		06.06.	1	2	3	4	5	6	7	8																					
Sa*		Gefüllte Kohlroulade mit Specksoße und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, G, J, K, F}		Knusper-Seelachs- Filet „Honig-Senf“ mit Dillrahmsauce, dazu Buttermöhren und Kartoffelpüree ^{D, A, A1, G, K, F}		Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen ^{J, K, 4, 7, 3, 2}								Wildpastete, Dillsaftfleisch, Elbländer-Schnittkäse, Gurkensalat mit Sauerrahm, dazu Butter, Brot und Garnitur ^{A, A1, A2, A3, A4, G, H, H7, M, J, K, F, 4, 7, 1, 3, 2}		Schoko Quarkspeise ^{G, F}	Sa*																													
07.06.	5,85 € 7047		6,60 € 7133		5,75 € 7067													07.06.	1	2	3	4	5	6	7	8																				
So*					Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, G, J, K, F}		Porreeeintopf mit Kaßlerfleisch ^{A, A1, 4, 7, 3, 2}							Kaßler-Leberwurst, Spargelschinken, Brennnesselkäse-Schnittkäse, Räu- cherlachssalat, dazu Butter, Brot und Garnitur ^{D, A, A1, A2, A3, A4, G, J, K, F, 5, 4, 7, 11, 3, 2}		Erdbeer Kompott	So*																													
08.06.			6,60 € 7143		5,75 € 7089									4,40 € 8338		1,10 € 9031		08.06.	1	2	3	4	5	6	7	8																				

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=Proteinheiten
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 Hühnerfleisch, 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 Wallnüsse, 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 = Menü mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

Hinweis zur Bestellung: Bestellungen sind ab 20.12.2021 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. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.