



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: 14

Menü-	1	4,65€	2 4,45€	3	5,95€	4	5,50€	5	5,55€	6	5,95€	7 3,90€	0,70€							Kuchen
angebot	Hausma	annskost	Eintöpfe		richt Leichte Vollkost / nit Infos für Diabetiker	N	Mini Menüs	Vege	etarische Menüs	ŀ	Cräftig & Deftig	Abendbrot	Nachtisch	Menü	1 2	3	4 !	5 6	7	8 Anzahl
IVIO	4 Quarkkeul A G Apfelmus und	d Zucker	Sächsische Kartoffelsuppe mit 7 : 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot	3	Deutsches Beefsteak in 31 C A J K kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße C A G J K mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel		Penne-Nudeln mit vegetarischer ^{31 A J} Bolognese		K Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu	Putenkaßlerrömerbraten, Zwiebelmett, Edamer, ^{7 1 11 3} 2 C A G J K F Heringshappen in Zitronenminze, dazu Butter, Brot und Garnitur	Apfelmus ³	Мо						ď <u>.</u>
01.04.	9.2 BE 806	kcal 3305 kJ	3 BE 355 kcal 1456 k	J 4083	2.9 BE 382 kcal 1598 kJ	4553	3.2 BE 424 kcal 1777 kJ	4552	6.1 BE 527 kcal 2220 kJ	4081	bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln 3.8 BE 592 kcal 2468 kJ	5.5 BE 658 kcal 2698 kJ	1.3 BE 72 kcal 295 kc	01.04.						₹
	Paniertes Schweinesc G F Rahmsoße, d Blumenkohl m	chnitzel in ^{2 A}	Ungarischer Kesselgulasch, dazu 29 2 A M 1 Scheibe Brot		Herzhafter Pfannkuchen mit ^C A ^G Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale		Gebackene Filetstücke vom DAGK Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis		Goldgelbes Eieromelette in CAGJ Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln		Schweinebraten in herzhafter ²⁹ A G K Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln	Paprikalyoner, Honig- Schinken-Leberwurst, Butterkäse, ^{47132AGJK} Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Birnenkompott mit Schokosoße G	Di						# G
02.04.	holländischer Kartoffeln 4.9 BE 507		2.6 BE 423 kcal 1734 k	J 4543	4.6 BE 418 kcal 1756 kJ	4493	3.7 BE 401 kcal 1682 kJ	4554	3.1 BE 531 kcal 2214 kJ	4169	2.4 BE 326 kcal 1367 kJ	6.8 BE 717 kcal 2940 kJ	1.2 BE 83 kcal 340 kc	02.04.						
Mi	K	, 15732AGJ	Bunter Gemüseeintopf mit ² Rindfleisch, dazu 1	A	Geflügelfrikadellen in Soße AGJK mit Wirsinggemüse und		Hähnchenfilets in feiner A G J K Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis		Goldgelb gebackener Pfannkuchen ^{C A G} mit Kirschfüllung		Rindfleisch in Meerrettichsoße AG dazu Erbsen "naturell" und	2 A G H K F Champignons, Frischkäse	Pflaumenkompot	Mi						ď I
03.04.	dazu Sauerkr Kartoffelpüree 3.4 BE 694	e	Scheibe Brot 2.8 BE 258 kcal 1058 k	J 4768	Salzkartoffeln 3.1 BE 480 kcal 2006 kJ	4744	2.8 BE 344 kcal 1440 kJ	4521	6.4 BE 450 kcal 1902 kJ	4206	Salzkartoffeln 2.7 BE 328 kcal 1377 kJ	Philadelphia, Radieschen-Apfel- Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.8 BE 748 kcal 3067 kJ	0.8 BE 44 kcal 180 k	03.04.			<u> </u>			
Do	Jägerschnit Bratensoße, dazu Mischge	,732AGJK	Deftiger Erbseneintor mit ^{7 1 2 A} 1 Bockwurst, dazu 1	of Carlo	Senfkrustenbraten vom Schwein ^{29 C A G J K} in herzhafter Soße mit	ALTERNATION AND ADDRESS OF THE PARTY OF THE	Hausgemachte Erbsensuppe mit ^{29 18} 31 3 16 J		Saftige Gemüsefrikadelle mit ^C A G		Zarte Hähnchenbrust in 18 G J K Curry-Rahmsoße mit	Dillsaftfleisch, Kaßleraufschnitt, Maasdamer, ^{4732AG}	Rhabarber- Vanille-Pudding ¹	Do	·····				,	ď
04.04.	Kartoffelpüree		Scheibe Brot 4.4 BE 550 kcal 2255 k	J 4192	Rübengemüse, dazu Spätzle 3.6 BE 374 kcal 1571 kJ	4626	Räucherendchen vom Schwein 3.6 BE 498 kcal 2084 kJ	4387	Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 3.8 BE 408 kcal 1709 kJ	4400	Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis 5.5 BE 541 kcal 2276 kJ	Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Gamitur 5.4 BE 639 kcal 2620 kJ	1.3 BE 77 kcal 316 kc	04.04.						
Fr	Backfischfil Zitronen-Bu 11 2 A G J F	ıtter-Soße, ¹	Hähnchen-Tomaten- Eintopf "Südafrika", dazu ^{11 2 A}		Cremige Erbsensuppe mit AGJ bunter Gemüseeinlage		Schweinebraten in herzhafter ^{29 A G K} Soße dazu Möhren in		Vegetarischer Möhreneintopf mit ^{18 31} feinen Kartoffelwürfeln		mit buntem Pfeffer dazu	Partyfrikadelle, Leberkäse, Schmelzkäse, ^{7 3 2 C A G J K F} 1 Banane, dazu Butter, Brot und	Fruchtcocktail ³	Fr						J.
05.04.		Salat kcal 2267 kJ	1 Scheibe Brot 2.4 BE 469 kcal 1923 k		3.4 BE 445 kcal 1859 kJ		Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln 2.4 BE 326 kcal 1367 kJ	4603	2.2 BE 246 kcal 1029 kJ	4039	Gartengemüse und Spätzle 3.1 BE 438 kcal 1831 kJ	9 BE 809 kcal 3317 kJ	1.2 BE 62 kcal 254 kc	05.04.	ii i				<u> </u>	8
Sa*	Gefüllte Schweinero 11 A G K F	ulade mit 1	Bunter Reiseintopf m A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	it	Tafelspitz aus zartem A G J Rindfleisch in Schnittlauch-		Feine Bratwurst vom ²⁹ 3 C A G J Schwein in dunkler Soße		Champignons in Rahmsoße ^{C A G J} dazu Serviettenknödel		30 A G J	Hausgemachter Nudelsalat mit ^{7 1 11} 3 9 2 C A G K 1 Paar Wiener, dazu Garnitur	Pfirsich-Eierlikör- Dessert ^{1 C G F}	Sa*						ď I
06.04.	Bratensoße, c und Kartoffelk 4.3 BE 469	klöße	3.5 BE 286 kcal 1173 k	J 4225	Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 3.1 BE 421 kcal 1765 kJ	4082	mit Kohlrabi- Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 1.9 BE 443 kcal 1843 kJ	4580	4.2 BE 534 kcal 2231 kJ	4183	dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln 3 BE 378 kcal 1585 kJ	3.7 BE 642 kcal 2632 kJ	2.3 BE 259 kcal 1062 kc	06.04.	ii i		ii i	i	ii i	©
	Rinderzung Rotweinsoß mit feinen Erb Kartoffeln	Se ^{32AGMF} osen und	Linseneintopf süß- sauer mit ^{7 3 2 A J K} Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		Gedünsteter Alaska- Seelachs in ^{18 D G J} feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und		Zarter Rinderbraten in ^A G J K kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und		Reibekuchen mit Apfelmus ^{31 C A}		Rindergulasch mit buntem ³¹ Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Kochschinken, Gefüllte Putenbrust, ^{4 7 11 3 2 A G K} Emmentaler, Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und	Ananas-Quark- Dessert ^{G F}	So*						J
07.04.			6 BE 563 kcal 2308 k		Salzkartoffeln 2.5 BE 341 kcal 1430 kJ	4231	Petersilienkartoffeln 2.2 BE 250 kcal 1051 kJ Farbstoff, 2 mit Konservierung	4557	6.1 BE 545 kcal 2285 kJ	4226	3 BE 361 kcal 1519 kJ	Garnitur	1.3 BE 151 kcal 619 kc	07.04.						&

Anlieferungszuschlag: 0,30 €

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, H3 Pekannüsse sowie daraus; hergestellte Erzeugnisse, H4 Paranüsse 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;)

Name	

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.

^{*} Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €