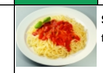
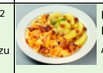
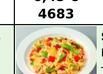
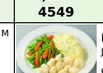
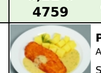
Täglich gut versorgt in Dresden

Tel: 03 51-50 10 134
Fax: 03 51-50 10 201
Nutzen Sie auch unsere Möglichkeit zur Online-Bestellung
essen@volkssoli-dresden.de
www.volkssoli-dresden.de

Bestellschein

Kalenderwoche: **31**

Menü-angebot	1	Hausmannskost „sächsische Art“	2	Hausmannskost „Eintopfküche“	3	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	4	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	5	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	6	Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker	7	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	8	Nachtisch „schlemmen & genießen“	Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Zusatz-angebot
Mo		**1 Riesengermknödel mit** 1 C A G J Vanillesoße		**Bunter Reiseintopf mit** A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		**Gebratene Hähnchenkeule mit** 2 C A Geflügelsoße, dazu Buttererbsen und Petersilienkartoffeln		**Spaghetti "Napoli" mit** C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße		**"Himmel und Erde"** 29 3 C A G J Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein		**Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"** A G J in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis		**Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler,** 4 1 3 9 2 C A G J K Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Heidelbeer Kompott**	**Mo**											
02.08.	**5,19 €** **7112**	3038 kJ 8 ft gs.ft 11.9 BE 143 kh 741 kcal 20 ew sa	**4,98 €** **7329**	1460 kJ 3.5 ft gs.ft 3.6 BE 61 kh 356 kcal 20 ew sa	**5,81 €** **7328**	3210 kJ 42 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 783 kcal 48 ew sa	**6,66 €** **4321**	2114 kJ 13.8 ft 3.4 gs.ft 6.4 BE 76.4 kh 502 kcal 15.1 ew 5.13 sa	**7,33 €** **4378**	2393 kJ 33.1 ft 12.3 gs.ft 3.6 BE 43.6 kh 573 kcal 21 ew 5.7 sa	**6,88 €** **4780**	1660 kJ 11.3 ft 4.7 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 394 kcal 27.9 ew 4.25 sa	**4,20 €** **8076**	2997 kJ 46 ft gs.ft 4.8 BE 58 kh 731 kcal 22 ew sa	**0,75 €** **9025**		**02.08.**	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Di		**Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfeln** 7 3 2 A M K und Tomatensoße		**Weiße Bohneneintopf süß-sauer** 3 2 A J mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		**Gegrilltes Fischfilet in** 1 2 A G Tomaten-Frischkäse-Soße, dazu Gartengemüse und Kartoffelpüree		**Hausgemachter Kaiserschmarrn mit** 30 C A G Apfel-Rosinen-Kompott		**Zwei Rinderfrikadellen in** C A G J K herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln		**Gebackene Fischstäbchen mit** D A G Rahmspinat und Kartoffelpüree		**Puten-Kräuter-Bierschinken, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse,** 4 7 3 2 A G J K Blumenkohlsalat süß-sauer, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Vanillepudding mit Schokosoße** 1 G	**Di**											
03.08.	**5,19 €** **7059**	2194 kJ 15 ft gs.ft 6.3 BE 77 kh 535 kcal 21 ew sa	**4,98 €** **7107**	1861 kJ 8 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 454 kcal 28 ew sa	**5,81 €** **7269**	1997 kJ 19 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 487 kcal 28 ew sa	**7,02 €** **4522**	2656 kJ 13.2 ft 4 gs.ft 9.1 BE 109.7 kh 629 kcal 15.8 ew 1.42 sa	**7,77 €** **4044**	2220 kJ 32 ft 13.1 gs.ft 3.1 BE 36.8 kh 533 kcal 19.1 ew 5.96 sa	**7,68 €** **4429**	2414 kJ 29.9 ft 6.1 gs.ft 4.3 BE 51.2 kh 578 kcal 21.8 ew 4.19 sa	**4,20 €** **8242**	2657 kJ 33 ft gs.ft 6.2 BE 75 kh 648 kcal 80 ew sa	**0,75 €** **9026**		**03.08.**	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Mi		**Herzhafter Quark mit** 3 2 G Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln		**Weißkrauteintopf mit Rindfleisch,** 2 A dazu 1 Scheibe Brot		**Klassischer Schweinebraten mit** G F Rosenkohlgemüse und Kartoffelklößen		**Cremige Erbsensuppe mit** A G J bunter Gemüseeinlage		**Zwei saftige Kohlrouladen** 29 A G J vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert		**Gebratene Geflügelfleischbällchen in** A G J K Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln		**Röstzwiebelpastetenbraten, Leberkäse, Schmelzkäse,** 15 4 7 1 3 2 A G J K F Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Fruchtiges Apfelmus** 3	**Mi**											
04.08.	**5,19 €** **7063**	2485 kJ 36 ft gs.ft 2.8 BE 35 kh 606 kcal 25 ew sa	**4,98 €** **7245**	1005 kJ 7 ft gs.ft 2.5 BE 31 kh 245 kcal 15 ew sa	**5,81 €** **7232**	1894 kJ 21 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 462 kcal 21 ew sa	**6,45 €** **4683**	1859 kJ 22.8 ft 12 gs.ft 3.4 BE 40.7 kh 445 kcal 12.7 ew 4.31 sa	**8,19 €** **4086**	2424 kJ 36.2 ft 13 gs.ft 3.3 BE 40.1 kh 582 kcal 19.7 ew 4.68 sa	**7,59 €** **4734**	1848 kJ 18.9 ft 5.9 gs.ft 3.8 BE 45.1 kh 441 kcal 18 ew 5.72 sa	**4,20 €** **8141**	3284 kJ 39 ft gs.ft 6.8 BE 82 kh 801 kcal 30 ew sa	**0,75 €** **9001**		**04.08.**	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Do		**Putenbratwurst mit Bratensoße,** 2 A G J dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree		**Sächsische Kartoffelsuppe mit** 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		**Züricher Geschnetzeltes mit** 1 2 A G F Buttergemüse und Petersilienkartoffeln		**Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit** 31 C A Tomaten und Paprika		**Grünkohleintopf mit geschnittener** 29 18 31 3 16 J K Mettwurst vom Schwein		**Zarte Hähnchenbrust auf** 18 buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		**Puten-Frühlings-Lyoner, Kaßleraufschnitt, Frischkäse,** 4 7 1 3 2 A G J Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Vanille Joghurt** G	**Do**											
05.08.	**5,19 €** **7330**	2522 kJ 41 ft gs.ft 3.3 BE 40 kh 615 kcal 20 ew sa	**4,98 €** **7067**	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	**5,81 €** **7281**	2595 kJ 39 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 633 kcal 23 ew sa	**7,13 €** **4549**	1807 kJ 14.6 ft 1.6 gs.ft 4.8 BE 57 kh 431 kcal 12.8 ew 6.39 sa	**7,70 €** **4614**	3727 kJ 75.9 ft 32.5 gs.ft 1.8 BE 21.3 kh 901 kcal 24.9 ew 7.91 sa	**8,21 €** **4759**	1844 kJ 13 ft 2 gs.ft 4.2 BE 51 kh 438 kcal 26 ew 4.5 sa	**4,20 €** **8214**	2542 kJ 24 ft gs.ft 6.4 BE 78 kh 620 kcal 21 ew sa	**0,75 €** **9064**		**05.08.**	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Fr		**Gefüllte Wirsingroulade mit** 1 2 A G F Rahmsoße und Petersilienkartoffeln		**Szegediner Gulaschtopf, dazu** 1 3 2 A 1 Scheibe Brot		**1 Backfischfilet mit** 2 A G M Tomatensoße, dazu Broccoli und Kartoffelpüree		**Bunte Gemüseplatte mit** 18 G J grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln		**Zartes Gulasch vom** 18 C G J Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße		**Panierter Alaska-Seelachs in** D A G J K Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel		**Dillsaftfleisch, Salami, Maasdamer,** 4 7 1 3 2 A G J K Vogtländischer Bratensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Birnen Kompott**	**Fr**											
06.08.	**5,19 €** **7074**	2202 kJ 31 ft gs.ft 3.1 BE 38 kh 537 kcal 16 ew sa	**4,98 €** **7126**	1743 kJ 25 ft gs.ft 2.5 BE 31 kh 425 kcal 18 ew sa	**5,81 €** **7331**	2513 kJ 23 ft gs.ft 5.9 BE 72 kh 613 kcal 25 ew sa	**6,86 €** **4574**	1485 kJ 17.5 ft 3.2 gs.ft 3 BE 35.7 kh 356 kcal 7.9 ew 4.28 sa	**7,99 €** **4263**	1582 kJ 10.3 ft 1.8 gs.ft 3.7 BE 44 kh 376 kcal 22.4 ew 4.17 sa	**8,05 €** **4472**	2222 kJ 21.1 ft 5.6 gs.ft 4.6 BE 55.5 kh 530 kcal 25.7 ew 4.96 sa	**4,20 €** **8177**	3104 kJ 43 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 757 kcal 59 ew sa	**0,75 €** **9047**		**06.08.**	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Sa*		**Gebratene Schweineleber mit** 2 A G Schmorzwiebeln und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelpüree		**Bunter Nudeleintopf mit** C A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		**Hähnchensteak mit Jägersoße,** 2 A G dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree		**Pichelsteiner Eintopf mit** 18 31 J K Rindfleisch		**Senfkrustenbraten vom Schwein** 29 C A G J K in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle		**Zarte Hähnchenfilets in** A G J herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln		**Hausgemachter Kartoffelsalat mit** 7 1 11 3 9 2 C A K 2 Wienern, dazu Senf und eine kleine Garnitur		**Grießpudding mit Fruchtsoße** A G	**Sa***											
07.08.	**5,19 €** **7015**	2788 kJ 40 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 680 kcal 32 ew sa	**4,98 €** **7081**	1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa	**5,81 €** **7319**	1997 kJ 17 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 487 kcal 34 ew sa	**6,99 €** **4644**	1449 kJ 15.7 ft 2 gs.ft 2.6 BE 31.1 kh 346 kcal 15.6 ew 4.2 sa	**7,90 €** **4192**	1571 kJ 11.6 ft 5.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 374 kcal 21.1 ew 5.27 sa	**7,62 €** **4458**	1330 kJ 10 ft 2 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 317 kcal 19.1 ew 4.83 sa	**4,20 €** **8006**	2075 kJ 35 ft gs.ft 2.4 BE 29 kh 506 kcal 18 ew sa	**0,75 €** **9057**		**07.08.**	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
So*		**Putengulasch mit Kaisergemüse** 2 C A G F und Petersilienkartoffeln		**Zucchini-Möhren-Eintopf mit Rindfleisch,** 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		**Gekochter Schweinenacken in** 2 A G J F Petersiliensoße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln		**Zwetschgenknödel mit Vanillesoße,** 9 C A G dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		**Rheinischer Sauerbraten vom** C A G J Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße		**Gebratene Fischfrikadelle dazu** D A G Rahmspinat und Frühlingspüree		**Kaßleraufschnitt, Jagdwurst, Elbländer-Schnittkäse,** 4 7 1 3 2 A G J F Hähnchencocktail "Hawaii", dazu Butter, Brot und Garnitur		**Mirabellen Kompott** 3	**So***											
08.08.	**5,19 €** **7251**	1857 kJ 20 ft gs.ft 3.2 BE 43 kh 453 kcal 23 ew sa	**4,98 €** **7092**	1415 kJ 6 ft gs.ft 2.8 BE 52 kh 345 kcal 20 ew sa	**5,81 €** **7222**	1915 kJ 22 ft gs.ft 3.7 BE 56 kh 467 kcal 20 ew sa	**7,24 €** **4524**	1928 kJ 19.5 ft 8.6 gs.ft 5 BE 59.9 kh 460 kcal 8.6 ew 0.86 sa	**8,30 €** **4260**	1925 kJ 14.6 ft 2.3 gs.ft 4.9 BE 58.2 kh 458 kcal 18.5 ew 5.55 sa	**7,04 €** **4415**	2278 kJ 29 ft 4.4 gs.ft 4.1 BE 49 kh 545 kcal 16 ew 4.4 sa	**4,20 €** **8255**	3005 kJ 41 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 733 kcal 58 ew sa	**0,75 €** **9028**		**08.08.**	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	

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 Hühnereiweiß, **15** mit Stärke, **16** Nitritpökelsalz, **18** ohne Gluten, **28** kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, **29** enthält Schweinefleisch, **30** enthält **31** Alkohol, ohne Laktose

Allergene: A Weizen, **A1** Roggen, **A2** Glutenhaltiges Getreide - Gerste, **A3** Hafer, **B** Krebstiere und Krebserzeugnisse, **C** Eier und **D** Eiererzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, **E** Erdnüsse und **F** Erdnusserzeugnisse, 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 **K** Sellerieerzeugnisse, 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 Bestellungen sind nur bis 14 Uhr des Vortages möglich für den Montag nach dem Wochenende müssen diese bis Freitag 14 Uhr erfolgen für Feiertag bis zum Werktag vorher 14 Uhr

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

Apfelkuchen A, B, G	**1,60 €**
Kirschkuchen A, B, C	**1,60 €**
Butterkuchen A, H7, 8	**1,60 €**
2 Fischbrötchen 2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N	**4,17 €**
Bäckertüte A, A1, A2, A3, C, F, G, N	**4,17 €**
Obsttüte	**4,49 €**
Gemüsetüte	**4,49 €**

Bestellschein

Kalenderwoche: 32

Tel: 03 51-50 10 134
Fax: 03 51-50 10 201
Nutzen Sie auch unsere Möglichkeit zur Online-Bestellung
essen@volkssoli-dresden.de
www.volkssoli-dresden.de

Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Zusatz-angebot	Menü-angebot	1	Hausmannskost „sächsische Art“	2	Hausmannskost „Eintopfküche“	3	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	4	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	5	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	6	Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker	7	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	8	Nachtisch „schlemmen & genießen“
Mo										**Mo**		**Milchreis mit Butter,** 1 G J Zucker und Zimt		**Bunter Gemüseeintopf mit** 2 A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		**4 gebackene Fischstäbchen** 11 2 A G F mit Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Rote-Bete-Salat		**Penne-Nudeln mit vegetarischer** 31 A J Bolognese		**Herzhafte Mini-Frikadellen vom** 29 C A G J K Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln		**Goldgelb panierte Hähnchen-Happen** A G J (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree		**Putenkaßlerrömerbraten, Kaßlerleberwurst, Edamer,** 4 7 1 3 2 C A G J K F Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Erdbeer Kompott**
09.08.										**09.08.**	**5,19 €** **7270**	2677 kJ 23 ft gs.ft 7.8 BE 94 kh 653 kcal 18 ew sa	**4,98 €** **7097**	1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa	**5,81 €** **7320**	2255 kJ 23 ft gs.ft 5 BE 60 kh 550 kcal 22 ew sa	**6,96 €** **4552**	2220 kJ 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	**6,85 €** **4081**	2468 kJ 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	**7,11 €** **4747**	2523 kJ 31.5 ft 12.3 gs.ft 4.4 BE 52.2 kh 604 kcal 23.3 ew 4.3 sa	**4,20 €** **8088**	3333 kJ 39 ft gs.ft 7.4 BE 90 kh 813 kcal 32 ew sa	**0,75 €** **9031**	
Di										**Di**		**Beefsteak mit Rahmsoße,** 3 2 C A G J K F dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree		**Sächsische Kartoffelsuppe mit** 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		**Gebackener Blumenkohl mit** 1 2 C A G F holländischer Soße und Petersliencartoffeln		**Süßer Kirschmichel mit** C E A G H F Vanillesoße		**Käsehacksteak vom Rind** C A G K und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln		**Bunter Fischtopf vom** D A G J Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln		**Herzpastete, Putenteewurst, Camembert,,** 4 1 3 2 A G J K Rotkohl-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Cremige Fruchtquarkspeise** G
10.08.										**10.08.**	**5,19 €** **7259**	2485 kJ 35 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 606 kcal 19 ew sa	**4,98 €** **7067**	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	**5,81 €** **7272**	2005 kJ 14 ft gs.ft 5.9 BE 72 kh 489 kcal 12 ew sa	**7,28 €** **4509**	3445 kJ 43.4 ft 12.8 gs.ft 7.2 BE 85.8 kh 824 kcal 20.1 ew 1.37 sa	**6,23 €** **4012**	2271 kJ ft gs.ft 4.1 BE kh 554 kcal ew sa	**8,21 €** **4465**	1722 kJ 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa	**4,20 €** **8190**	2702 kJ 35 ft gs.ft 6.1 BE 74 kh 659 kcal 21 ew sa	**0,75 €** **9032**	
Mi										**Mi**		**Putenleberragout mit Grüne** 1 2 C A G M F Bohnengemüse und Kartoffelpüree		**Ungarischer Kesselgulasch, dazu** 2 A M 1 Scheibe Brot		**Kaßlerbraten in Meerrettichsoße** 1 11 3 2 A G F mit Rosenkohl und Kartoffelklößen		**Goldgelbes Eieromelette in** C A G J Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln		**Schweinegulasch "Jäger Art",** 29 C A dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle		**Geflügelfrikadellen in Soße** A G J K mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln		**Putenhackbraten, Bierschinken, Schnittkäse,** 7 1 3 2 A G K Puten-Zigeuner-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Kirsch kompott** 1
11.08.										**11.08.**	**5,19 €** **7289**	2062 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 40 kh 503 kcal 32 ew sa	**4,98 €** **7101**	1722 kJ 20 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 420 kcal 27 ew sa	**5,81 €** **7298**	1779 kJ 18 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 434 kcal 20 ew sa	**7,19 €** **4554**	2214 kJ 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	**8,22 €** **4145**	1946 kJ 14 ft 2.5 gs.ft 3.8 BE 46 kh 463 kcal 33 ew 4.6 sa	**7,62 €** **4768**	2006 kJ 25.1 ft 7 gs.ft 3.1 BE 36.6 kh 480 kcal 21.9 ew 5.57 sa	**4,20 €** **8235**	2772 kJ 35 ft gs.ft 6 BE 75 kh 676 kcal 84 ew sa	**0,75 €** **9008**	
Do										**Do**		**2 Eier in** 1 2 A K Senfsoße mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln		**Grüne Bohneneintopf mit** 2 A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		**Schweizer Saftbraten mit** 1 11 A G Rotkohl und Kartoffelklößen		**Cremiger Milchreis mit** 18 11 G fruchtigen Mandarinenstücken (mit Süßungsmitteln)		**Klassischer Leberkäse vom** 29 18 3 16 G J K Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln		**Panierter Alaska-Seelachs mit** D A G J Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree		**Schlackwurst, Putenfleisch in** 4 1 3 2 A G J K Broccoliaspik, Maasdamer, Chinakohlsalat mit Pfirsichen, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Vanillepudding mit Schokosoße** 1 G
12.08.										**12.08.**	**5,19 €** **7077**	1976 kJ 23 ft gs.ft 3.8 BE 47 kh 482 kcal 20 ew sa	**4,98 €** **7011**	1357 kJ 13 ft gs.ft 2.7 BE 34 kh 331 kcal 18 ew sa	**5,81 €** **7082**	1894 kJ 23 ft gs.ft 4.4 BE 53 kh 462 kcal 23 ew sa	**6,50 €** **4501**	1638 kJ 12.5 ft 6.2 gs.ft 4.7 BE 56.5 kh 389 kcal 10.7 ew 0.78 sa	**7,56 €** **4085**	2668 kJ 45 ft 14.8 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 642 kcal 15.9 ew 6.65 sa	**8,33 €** **4425**	2664 kJ 33 ft 12 gs.ft 4.3 BE 52 kh 637 kcal 28 ew 3.6 sa	**4,20 €** **8228**	2579 kJ 32 ft gs.ft 5.4 BE 65 kh 629 kcal 19 ew sa	**0,75 €** **9026**	
Fr										**Fr**		**Hörnchennudeln mit Kochschinkenstreifen** 7 3 2 C A M und Tomatensoße		**Linseneintopf süß-sauer mit** 7 3 2 A J K Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		**Bauernsülze mit Remouladensoße,** 4 1 3 2 G J K dazu Bratkartoffeln und Rotkrautsalat		**Herzhafter Pfannkuchen mit** C A G Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale		**Schweinehacksteak in Rahmsoße** 29 C A G J K mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle		**Zarte Hähnchenbrust in** 18 G J K Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis		**Schinkenwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse,** 4 3 2 A G J K Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Pfirsich Kompott**
13.08.										**13.08.**	**5,19 €** **7306**	2599 kJ 27 ft gs.ft 6.2 BE 75 kh 634 kcal 21 ew sa	**4,98 €** **7039**	2251 kJ 19 ft gs.ft 5.4 BE 66 kh 549 kcal 27 ew sa	**5,81 €** **7301**	3608 kJ 64 ft gs.ft 4.8 BE 59 kh 880 kcal 14 ew sa	**7,20 €** **4543**	1756 kJ 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	**7,68 €** **4039**	1831 kJ 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa	**8,15 €** **4400**	2276 kJ 16.8 ft 6.3 gs.ft 5.5 BE 65.8 kh 541 kcal 29.5 ew 6.01 sa	**4,20 €** **8192**	2727 kJ 36 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 665 kcal 76 ew sa	**0,75 €** **9045**	
Sa*										**Sa***		**Deftige Krautpfanne mit** 2 A Hackfleisch und Petersilienkartoffeln		**Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch,** 3 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		**1 Fischfrikadelle mit** 2 A G J K F Schnittlauchsoße, dazu Balkangemüse und Kartoffelpüree		**Champignons in Rahmsoße** C A G J dazu Serviettenknödel		**Rinderschmorbraten in kräftiger** 29 16 C A G J K Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen		**Paniertes Hähnchen-Krusty (aus** A G J Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße		**Kaßleraufschnitt, Jagdwurst, Edamer,** 4 7 1 3 2 A G K Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Cremiger Karamelpudding** G F
14.08.										**14.08.**	**5,19 €** **7201**	2050 kJ 25 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 500 kcal 25 ew sa	**4,98 €** **7053**	1292 kJ 4 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 315 kcal 17 ew sa	**5,81 €** **7275**	1788 kJ 15 ft gs.ft 4.2 BE 50 kh 436 kcal 21 ew sa	**7,52 €** **4580**	2231 kJ 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	**8,24 €** **4240**	2238 kJ 21.6 ft 8.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 534 kcal 38.2 ew 4.63 sa	**8,20 €** **4749**	2448 kJ 25 ft 4.9 gs.ft 4.6 BE 55 kh 584 kcal 29 ew 5.9 sa	**4,20 €** **8183**	3128 kJ 43 ft gs.ft 5.6 BE 69 kh 763 kcal 24 ew sa	**0,75 €** **9058**	
So*										**So***		**Schweinegulasch mit Kaisergemüse** 1 2 A M und Petersilienkartoffeln		**Spitzkohleintopf mit Rindfleisch,** 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		**Hähnchenschnitzel "Cordon bleu"** 7 1 3 2 C A G F mit Geflügelsoße, dazu Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln		**Herzhafte Käsespätzle mit** C A G Röstzwiebelgarnitur		**Tafelspitz aus zartem** A G J Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln		**Kalbshacksteak in cremiger** 30 C A G J Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle		**Kochschinken, Putenhirtenbraten, Räucherkäse,** 7 1 3 2 C A G K Frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Rhabarber mit Vanillesoße** 1 G
15.08.										**15.08.**	**5,19 €** **7042**	2280 kJ 31 ft gs.ft 3.4 BE 44 kh 556 kcal 23 ew sa	**4,98 €** **7129**	1259 kJ 9 ft gs.ft 2.8 BE 35 kh 307 kcal 18 ew sa	**5,81 €** **7258**	2755 kJ 32 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 672 kcal 31 ew sa	**7,32 €** **4558**	3274 kJ 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	**8,36 €** **4225**	1765 kJ 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa	**8,06 €** **4347**	2156 kJ 27.6 ft 13.4 gs.ft 3.6 BE 42.6 kh 516 kcal 20.1 ew 5.85 sa	**4,20 €** **8256**	2837 kJ 36 ft gs.ft 5.3 BE 67 kh 692 kcal 55 ew sa	**0,75 €** **9027**	

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.

Apfelkuchen A, B, G	**1,60 €**
Kirschkuchen A, B, C	**1,60 €**
Butterkuchen A, H7, B	**1,60 €**
2 Fischbrötchen 2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N	**4,17 €**
Bäckertüte A, A1, A2, A3, C, F, G, N	**4,17 €**
Obsttüte	**4,49 €**
Gemüsetüte	**4,49 €**

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

Anlieferungszuschlag: 0,32€
*** Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,27€**

Alle Preise inklusive 7% MwSt.

Volkssolidarität Dresden gGmbH

Essen auf Rädern
Altgorbitzer Ring 58
01169 Dresden
Tel.: 0351 - 50 10 134
essen@volkssoli-dresden.de
www.volkssoli-dresden.de