

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: **06**

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 Riesengemknödel mit C A G J Vanillesoße		Möhreneintopf mit Kaßlerfleisch, 3 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		Gebratene Hähnchenkeule mit 11 2 C A Geflügelsauce, dazu Rotkohl 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 Sahnesauce mit Gemüsebeilage, dazu Langkomrei		Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler, 4 1 3 9 2 C A G J K Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur		Heidelbeer Kompott	Mo										<input type="checkbox"/>
03.02.	5,19 € 7112	3038 kJ 8 ft gs.ft 11.9 BE 143 kh 741 kcal 20 ew sa	4,98 € 7243	964 kJ 3 ft gs.ft 3.02 BE 36 kh 235 kcal 14 ew sa	5,51 € 7020	2923 kJ 45 ft gs.ft 4.3 BE 52 kh 713 kcal 49 ew sa	6,57 € 4321	2114 kJ 13.8 ft 3.4 gs.ft 6.4 BE 76.4 kh 502 kcal 15.1 ew 5.13 sa	7,21 € 4378	2393 kJ 33.1 ft 12.3 gs.ft 3.6 BE 43.6 kh 573 kcal 21 ew 5.7 sa	6,79 € 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	03.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di		Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfeln 7 3 2 A M K und Tomatensoße		Bunter Nudleintopf mit C A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Gebratene Schweinerippchen in 3 2 A K Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln		Hausgemachter Kaiserschmarrn mit 30 C A G Apfel-Rosinen-Kompott		Zwei Rinderfrikadellen in C A G J K herzhafter Bratensoße mit Poree Gemüse und Petersilienkartoffeln		Gedünsteter Alaska-Seelachs in D G J K feiner Dill-Rahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln		Puten-Kräuter-Bierschinken, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse, 4 7 11 3 2 A G J K Rote-Bete-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Vanillepudding mit Schokosoße 1 G	Di										<input type="checkbox"/>
04.02.	5,19 € 7059	2194 kJ 15 ft gs.ft 6.3 BE 77 kh 535 kcal 21 ew sa	4,98 € 7081	1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa	5,51 € 7038	3403 kJ 45 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 830 kcal 51 ew sa	6,91 € 4522	2656 kJ 13.2 ft 4 gs.ft 9.1 BE 109.7 kh 629 kcal 15.8 ew 1.42 sa	7,65 € 4044	2220 kJ 32 ft 13.1 gs.ft 3.1 BE 36.8 kh 533 kcal 19.1 ew 5.96 sa	8,45 € 4474	1576 kJ 16 ft 4.8 gs.ft 2.8 BE 34 kh 376 kcal 20 ew 4 sa	4,20 € 8176	2665 kJ 33 ft gs.ft 6.2 BE 75 kh 650 kcal 80 ew sa	0,75 € 9026	04.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi		Gefüllte Wirsingroulade mit 1 2 A G F Rahmsauce und Petersilienkartoffeln		Weißkrauteintopf mit Rindfleisch, 2 A dazu 1 Scheibe Brot		Gebratene Hähnchenbrust mit 1 2 A G J F Geflügelsauce, dazu Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln		Cremige Erbsensuppe mit A G J bunter Gemüsebeilage		Zwei saftige Kohlrouten 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		Dillsaftfleisch ,Salami, Maasdamer, 4 7 1 3 2 A G J K Vogelbraten Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Fruchtiges Apfelmus 3	Mi										<input type="checkbox"/>
05.02.	5,19 € 7074	2202 kJ 31 ft gs.ft 3.1 BE 38 kh 537 kcal 16 ew sa	4,98 € 7245	1005 kJ 7 ft gs.ft 2.5 BE 31 kh 245 kcal 15 ew sa	5,55 € 7293	1907 kJ 19 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 465 kcal 29 ew sa	6,36 € 4683	1859 kJ 22.8 ft 12 gs.ft 3.4 BE 40.7 kh 445 kcal 12.7 ew 4.31 sa	8,05 € 4086	2424 kJ 36.2 ft 13 gs.ft 3.3 BE 40.1 kh 582 kcal 19.7 ew 4.68 sa	7,48 € 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 € 8177	3104 kJ 43 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 757 kcal 59 ew sa	0,75 € 9001	05.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do		Putenbratwurst mit Bratensoße, 1 2 A G J F dazu Rahmporee und Petersilienkartoffeln		Sächsische Kartoffelsuppe mit 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		Klassischer Schweinebraten mit G F Rosenkohlgemüse und Kartoffelklößen		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		Mortadella mit Ei, 4 7 1 3 2 A G H K Kaßleraufschnitt, Frischkäse Philadelphia, Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Beerengrütze mit Vanillesoße 1 G	Do										<input type="checkbox"/>
06.02.	5,19 € 7280	2558 kJ 39 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 624 kcal 20 ew sa	4,98 € 7067	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	5,51 € 7232	1894 kJ 21 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 462 kcal 21 ew sa	7,03 € 4549	1807 kJ 14.6 ft 1.6 gs.ft 4.8 BE 57 kh 431 kcal 12.8 ew 6.39 sa	7,59 € 4614	3727 kJ 75.9 ft 32.5 gs.ft 1.8 BE 21.3 kh 901 kcal 24.9 ew 7.91 sa	8,07 € 4759	1844 kJ 13 ft 2 gs.ft 4.2 BE 51 kh 438 kcal 26 ew 4.5 sa	4,20 € 8178	2636 kJ 28 ft gs.ft 6.5 BE 78 kh 643 kcal 18 ew sa	0,75 € 9059	06.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr		Herzhafter Quark mit 3 2 G Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln		Szegediner Gulaschtopf, 1 3 2 A 1 Scheibe Brot		Gegrilltes Fischfilet in 1 2 A G Tomaten-Frischkäse-Soße, dazu Gartengemüse 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-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel		Röstzwiebelpastetenbraten, Leberkäse, Schmelzkäse, 15 4 7 1 3 2 A G J K F Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur		Erdbeer Joghurt Dessert G	Fr										<input type="checkbox"/>
07.02.	5,19 € 7063	2714 kJ 40 ft gs.ft 2.9 BE 35 kh 662 kcal 28 ew sa	4,98 € 7126	1743 kJ 25 ft gs.ft 2.5 BE 31 kh 425 kcal 18 ew sa	5,51 € 7269	1997 kJ 19 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 487 kcal 28 ew sa	6,77 € 4574	1485 kJ 17.5 ft 3.2 gs.ft 3 BE 35.7 kh 356 kcal 7.9 ew 4.28 sa	7,86 € 4263	1582 kJ 10.3 ft 1.8 gs.ft 3.7 BE 44 kh 376 kcal 22.4 ew 4.17 sa	7,92 € 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 € 8141	3284 kJ 39 ft gs.ft 6.8 BE 82 kh 801 kcal 30 ew sa	0,75 € 9053	07.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*		Gebratene Schweineleber mit 2 A G Schmorzwiebeln und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelpüree		Bunter Reiseintopf mit A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		1 Fischfrikadelle mit 2 A G J K F Schnittlauchsoße, dazu Balkengemüse 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*										<input type="checkbox"/>
08.02.	5,19 € 7015	2788 kJ 40 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 680 kcal 32 ew sa	4,98 € 7025	1218 kJ 6 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 297 kcal 16 ew sa	5,51 € 7275	1788 kJ 15 ft gs.ft 4.2 BE 50 kh 436 kcal 21 ew sa	6,89 € 4644	1449 kJ 15.7 ft 2 gs.ft 2.6 BE 31.1 kh 346 kcal 15.6 ew 4.2 sa	7,77 € 4192	1571 kJ 11.6 ft 5.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 374 kcal 21.1 ew 5.27 sa	7,51 € 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	08.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*		Panierter Schweineschnitzel mit 2 A G F Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		Weißer Bohneneintopf süß-sauer 3 2 A J mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Gekochter Schweinenackel 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 Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße		Gebratene Fischfrikadelle dazu D A G Rahmspinat und Frühlingssauce		Sächsische Haussalami, Jagdwurst, 4 7 1 11 3 2 A G J K Gouda, Puten-Pfirsich-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Mirabellen Kompott 3	So*										<input type="checkbox"/>
09.02.	5,19 € 7250	2206 kJ 20 ft gs.ft 5.2 BE 63 kh 538 kcal 25 ew sa	4,98 € 7107	1861 kJ 8 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 454 kcal 28 ew sa	5,51 € 7222	1915 kJ 22 ft gs.ft 3.7 BE 56 kh 467 kcal 20 ew sa	7,13 € 4524	1928 kJ 19.5 ft 8.6 gs.ft 5 BE 59.9 kh 460 kcal 8.6 ew 0.86 sa	8,16 € 4260	1925 kJ 14.6 ft 2.3 gs.ft 4.9 BE 58.2 kh 458 kcal 18.5 ew 5.55 sa	6,94 € 4415	2278 kJ 29 ft 4.4 gs.ft 4.1 BE 49 kh 545 kcal 16 ew 4.4 sa	4,20 € 8179	2981 kJ 38 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 727 kcal 58 ew sa	0,75 € 9028	09.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 Geschmacksverstärker, 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 Krebserezeugnisse, C Eier und D Eierezeugnisse, F Fisch und Fischeerzeugnisse, E Erdnüsse und F Erdnüsseerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H1 Walnüsse, 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 Weichtiereerzeugnisse

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, H, 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 €

Bestellschein

Kalenderwoche: 7

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



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	Nachtsch „schlemmen & genießen“
Mo										Mo	Milchreis mit Butter, ^{1 G J} Zucker und Zimt 5,19 € 2677 kJ 23 ft gs.ft 7.8 BE 94 kh 653 kcal 18 ew sa	Bunter Gemüseintopf mit ^{2 A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa	4 gebackene Fischstäbchen ^{2 A G F} mit Dillsoße, dazu Weißkraut-Möhren-Salat und Kartoffelpüree 5,51 € 2255 kJ 23 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 550 kcal 22 ew sa	Penne-Nudeln mit vegetarischer ^{31 A J} Bolognese 6,86 € 2220 kJ 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	Herzhafte Mini-Frikadellen vom ^{29 C A G J K} Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln 6,75 € 2468 kJ 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen ^{A G J} (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 7,01 € 2523 kJ 31.5 ft 12.3 gs.ft 4.4 BE 52.2 kh 604 kcal 23.3 ew 4.3 sa	Putenkaßlerbraten, Kaßlerleberwurst, Edamer, ^{4 7 1 3 2 C A G J K F} Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur 4,20 € 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 5,19 € 2485 kJ 35 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 606 kcal 19 ew sa	Sächsische Kartoffelsuppe mit ^{7 3 2 A J} 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	Gebackener Blumenkohl mit ^{1 2 C A G F} holländischer Soße und Petersilienkartoffeln 5,51 € 2005 kJ 14 ft gs.ft 5.9 BE 72 kh 489 kcal 12 ew sa	Süßer Kirschmichel mit ^{C E A G H F} Vanillesoße 7,18 € 3445 kJ 43.4 ft 12.8 gs.ft 7.2 BE 85.8 kh 824 kcal 20.1 ew 1.37 sa	Käsehacksteak vom Rind ^{C A G K} und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hönchennudeln 6,23 € 2271 kJ ft gs.ft 4.1 BE kh 554 kcal ew sa	Bunter Fischtopf vom ^{D A G J} Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 8,07 € 1722 kJ 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa	Herzpastete, Putenteewurst, Camembert, ^{4 1 3 2 A G J K} Tomatensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 4,20 € 2636 kJ 36 ft gs.ft 5.7 BE 69 kh 643 kcal 21 ew sa	0,75 € 9032								
Mi										Mi	Putenleberroust mit Kartoffelpüree, ^{1 3 2 C A G M} dazu Bohnensalat 5,19 € 2194 kJ 19 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 535 kcal 33 ew sa	Ungarischer Kesselgulasch, dazu ^{2 A M} 1 Scheibe Brot 4,98 € 1722 kJ 20 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 420 kcal 27 ew sa	Kaßlerbraten in Meerrettichsoße ^{1 11 3 2 A G F} mit Rosenkohl und Kartoffelklößen 5,51 € 1779 kJ 18 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 434 kcal 20 ew sa	Goldgelbes Eieromelette in ^{C A G J} Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln 7,09 € 2214 kJ 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	Schweinegulasch "Jäger Art", ^{29 C A} dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle 8,08 € 1946 kJ 14 ft 2.5 gs.ft 3.8 BE 46 kh 463 kcal 33 ew 4.6 sa	Geflügelrikadellen in Soße ^{A G J K} mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 7,51 € 2006 kJ 25.1 ft 7 gs.ft 3.1 BE 36.6 kh 480 kcal 21.9 ew 5.57 sa	Putenhackbraten, Bierschinken, Schnittkäse, ^{4 7 1 11 3 2 A G J K} Käsesalat mit Salami, dazu Butter, Brot und Garnitur 4,20 € 2911 kJ 38 ft gs.ft 5.9 BE 82 kh 710 kcal 88 ew sa	0,75 € 9033								
Do										Do	2 Eier in ^{1 2 A K} Senfsoße mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln 5,19 € 1976 kJ 23 ft gs.ft 3.8 BE 47 kh 482 kcal 20 ew sa	Grüne Bohneneintopf mit ^{2 A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 1357 kJ 13 ft gs.ft 2.7 BE 34 kh 331 kcal 18 ew sa	Schweizer Saftbraten mit ^{1 11 A G} Rotkohl und Kartoffelklößen 5,51 € 1894 kJ 23 ft gs.ft 4.4 BE 53 kh 462 kcal 23 ew sa	Cremiger Milchreis mit ^{18 11 G} fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln) 6,41 € 1638 kJ 12.5 ft 6.2 gs.ft 4.7 BE 56.5 kh 389 kcal 10.7 ew 0.78 sa	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße ^{29 30 A G J} dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln 8,43 € 1585 kJ 13 ft 3.8 gs.ft 3 BE 35.8 kh 378 kcal 21.5 ew 4.71 sa	Panierter Alaska-Seelachs mit ^{D A G J} Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree 8,20 € 2664 kJ 33 ft 12 gs.ft 4.3 BE 52 kh 637 kcal 28 ew 3.6 sa	Schlackwurst, Broccolipastete, Maasdamer, ^{4 7 1 3 2 A G J K} Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur 4,20 € 2604 kJ 34 ft gs.ft 5 BE 60 kh 635 kcal 21 ew sa	0,75 € 9021								
Fr										Fr	Spirelli mit Kochschinkenstreifen ^{7 3 2 A M} und Tomatensoße 5,19 € 2263 kJ 17 ft gs.ft 6.4 BE 77 kh 552 kcal 21 ew sa	Linseneintopf süß-sauer mit ^{7 3 2 A J K} Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 2251 kJ 19 ft gs.ft 5.4 BE 66 kh 549 kcal 27 ew sa	Brathering mit Zwiebelringen, ^{1 11 9 A J K F} dazu Rote-Bete-Salat und Bratkartoffeln 5,51 € 2772 kJ 39 ft gs.ft 4.5 BE 55 kh 676 kcal 22 ew sa	Herzhafter Pfannkuchen mit ^{C A G} Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale 7,10 € 1756 kJ 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	Schweinehacksteak in Rahmsoße ^{29 C A G J K} mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle 7,57 € 1831 kJ 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa	Zarte Hähnchenbrust in ^{18 G J K} Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis 8,01 € 2276 kJ 16.8 ft 6.3 gs.ft 5.5 BE 65.8 kh 541 kcal 29.5 ew 6.01 sa	Schinkenwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, ^{4 3 2 A G J K} Rotkraut-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur 4,20 € 2821 kJ 38 ft gs.ft 5.9 BE 71 kh 688 kcal 76 ew sa	0,75 € 9045								
Sa*										Sa*	Deftige Krautpfanne mit ^{2 A} Hackfleisch und Petersilienkartoffeln 5,19 € 2050 kJ 25 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 500 kcal 25 ew sa	Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch, ^{3 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 1292 kJ 4 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 315 kcal 17 ew sa	Züricher Geschnetzeltes mit ^{1 2 A G F} Buttergemüse und Petersilienkartoffeln 5,51 € 2595 kJ 39 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 633 kcal 23 ew sa	Champignons in Rahmsoße ^{C A G J} dazu Serviettenknödel 7,41 € 2231 kJ 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	Saftiger Rinderschmorbraten in ^{G A G J} kräftiger Soße, dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf 8,39 € 1455 kJ 13 ft 6.9 gs.ft 2.2 BE 26 kh 347 kcal 27 ew 4.4 sa	Scholle "Finkenwerder Art" ^{29 16 D A B G} garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 8,47 € 2315 kJ 27.4 ft 6 gs.ft 4.4 BE 53.3 kh 553 kcal 20.7 ew 3.49 sa	Kaßleraufschnitt, Jagdwurst, Edamer, ^{4 7 1 3 2 A G K} Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur 4,20 € 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 5,19 € 2280 kJ 31 ft gs.ft 3.4 BE 44 kh 556 kcal 23 ew sa	Spitzkohleintopf mit Rindfleisch, ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 1259 kJ 9 ft gs.ft 2.8 BE 35 kh 307 kcal 18 ew sa	Hähnchenschnitzel "Cordon bleu" ^{7 1 3 2 C A G F} mit Geflügelsoße, dazu Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln 5,51 € 2755 kJ 32 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 672 kcal 31 ew sa	Herzhafte Käsespätzle mit ^{C A G} Röstzwiebelgarnitur 7,20 € 3274 kJ 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	Tafelspitz aus zartem ^{A G J} Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 8,22 € 1765 kJ 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa	Zarter Putenbraten im ^{31 C A J} Kräuterantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle 8,40 € 1448 kJ 9.6 ft 2.3 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 344 kcal 25 ew 4.54 sa	Putenhirtenbraten, Kochschinken, Grünländer, ^{4 7 1 3 2 A G H J K} Frischer Gurkensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 4,20 € 2673 kJ 32 ft gs.ft 6.2 BE 77 kh 652 kcal 82 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, H, 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