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: 28

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	**4 Hackbällchen in** 1 2 C A G J K F Rahmsoße mit Rahmporree und Kartoffelpüree	**Sächsische Kartoffelsuppe mit** 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot	**4 Quarkkeulchen mit** 3 9 A G Apfelmus und Zucker	**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	**Kochschinken, Appetiter, Edamer,** 4 7 3 2 A G Tomatensalat mit Feta, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Fruchtiges Apfelmus** 3
06.07.	5,19 € 7276	4,98 € 7067	5,51 € 7110	6,86 € 4552	6,75 € 4081	7,01 € 4747	4,20 € 8199	0,75 € 9001
	2600 kJ 29 ft gs.ft 4.6 BE 636 kh 561 kcal 19 ew sa	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	3296 kJ 28 ft gs.ft 9.2 BE 111 kh 804 kcal 14 ew sa	2220 kJ 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	2468 kJ 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	2523 kJ 31.5 ft 12.3 gs.ft 4.4 BE 52.2 kh 604 kcal 23.3 ew 4.3 sa	3460 kJ 49 ft gs.ft 5.7 BE 70 kh 844 kcal 32 ew sa	
Di	**Gefüllte Bauernroulade mit** 1 2 A G J K F Bratensoße, dazu Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln	**Ungarischer Kesselgulasch, dazu** 2 A M 1 Scheibe Brot	**Paniertes Schweineschnitzel mit** 1 11 3 9 2 C A G K Kartoffelsalat	**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	**Puten-Paprik-Lyoner, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse,** 4 7 1 3 2 A G J K Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Birnenkompott mit Schokosoße** G
07.07.	5,19 € 7303	4,98 € 7101	5,51 € 7080	7,18 € 4509	6,23 € 4012	8,07 € 4465	4,20 € 8211	0,75 € 9015
	2034 kJ 22 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 496 kcal 18 ew sa	1722 kJ 20 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 420 kcal 27 ew sa	2173 kJ 31 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 530 kcal 21 ew sa	3445 kJ 43.4 ft 12.8 gs.ft 7.2 BE 85.8 kh 824 kcal 20.1 ew 1.37 sa	2271 kJ ft gs.ft 4.1 BE kh 554 kcal ew sa	1722 kJ 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa	2755 kJ 32 ft gs.ft 6.8 BE 82 kh 672 kcal 80 ew sa	
Mi	**Bratwurst mit Bratensoße,** 7 3 2 A J K dazu Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	**Bunter Gemüseeintopf mit** 2 A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	**Schlemmerfilet mit Käsesoße,** 1 A G F dazu Petersilienkartoffeln und Chinakohlsalat	**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	**Mortadella mit Champignons,** 4 7 11 3 2 A G F Mettwurst, Frischkäse Philadelphia, Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Pflaumen Kompott**
08.07.	5,19 € 7299	4,98 € 7097	5,51 € 7300	7,09 € 4554	8,08 € 4145	7,51 € 4768	4,20 € 8171	0,75 € 9017
	2636 kJ 43 ft gs.ft 3.7 BE 55 kh 643 kcal 18 ew sa	1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa	2468 kJ 28 ft gs.ft 4 BE 49 kh 602 kcal 33 ew sa	2214 kJ 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	1946 kJ 14 ft 2.5 gs.ft 3.8 BE 46 kh 463 kcal 33 ew 4.6 sa	2006 kJ 25.1 ft 7 gs.ft 3.1 BE 36.6 kh 480 kcal 21.9 ew 5.57 sa	3239 kJ 41 ft gs.ft 6.7 BE 81 kh 790 kcal 24 ew sa	
Do	**Spaghetti "Carbonara" (mit** 7 1 3 2 A G F Käse-Kochschinken-Champignon-Soße)	**Deftiger Erbseneintopf mit** 7 1 2 A 1 Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot	**Gefüllte Schweineroulade mit** 1 11 A G K F Bratensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	**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	**Dillsaftfleisch, Kaßleraufschnitt, Maasdamer,** 4 7 3 2 A G Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Rhabarber Vanille Pudding** 1 G
09.07.	5,19 € 7284	4,98 € 7156	5,51 € 7256	6,41 € 4501	7,44 € 4085	8,20 € 4425	4,20 € 8172	0,75 € 9039
	2780 kJ 58 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 922 kcal 32 ew sa	2337 kJ 27 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 570 kcal 28 ew sa	1923 kJ 16 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 469 kcal 25 ew sa	1638 kJ 12.5 ft 6.2 gs.ft 4.7 BE 56.5 kh 389 kcal 10.7 ew 0.78 sa	2668 kJ 45 ft 14.8 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 642 kcal 15.9 ew 6.65 sa	2664 kJ 33 ft 12 gs.ft 4.3 BE 52 kh 637 kcal 28 ew 3.6 sa	2464 kJ 27 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 601 kcal 82 ew sa	
Fr	**Nierchen "pikant" mit** 1 11 2 A G M K Pariser Karotten und Kartoffelpüree	**Hähnchen-Tomaten-Eintopf "Südafrika", dazu** 2 A 1 Scheibe Brot	**1 Backfischfilet in** 3 2 A G J F Zitronen-Butter-Soße, dazu Bohnensalat und Kartoffelpüree	**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	**Putenleberkäse, Partyfrikadelle, Schmelzkäse,** 7 C A G J K F Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Bunter Fruchtcocktail** 3
10.07.	5,19 € 7065	4,98 € 7182	5,51 € 7288	7,10 € 4543	7,57 € 4039	8,01 € 4400	4,20 € 8186	0,75 € 9005
	2089 kJ 24 ft gs.ft 3.6 BE 54 kh 485 kcal 20 ew sa	1546 kJ 18 ft gs.ft 2.2 BE 27 kh 377 kcal 27 ew sa	2493 kJ 24 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 608 kcal 25 ew sa	1756 kJ 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	1831 kJ 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa	2276 kJ 16.8 ft 6.3 gs.ft 5.5 BE 65.8 kh 541 kcal 29.5 ew 6.01 sa	2870 kJ 24 ft gs.ft 8.2 BE 99 kh 700 kcal 19 ew sa	
Sa*	**Krautnudeln mit gebratenen** 7 3 2 A K Jagdwurstwürfeln	**Bunter Reiseintopf mit** A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	**Putenstreifen in Senfrahm** 2 C A G K F mit Honigmöhren 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	**Hausgemachter Nudelsalat mit** 2 C A G M J K F 3 Mini Fleischkäsebällchen, dazu Garnitur	**Himbeer Quark Dessert** G J
11.07.	5,19 € 7127	4,98 € 7025	5,51 € 7153	7,41 € 4580	8,11 € 4240	8,06 € 4749	4,20 € 8121	0,75 € 9016
	1939 kJ 14 ft gs.ft 5.3 BE 54 kh 473 kcal 20 ew sa	1218 kJ 6 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 297 kcal 16 ew sa	2230 kJ 20 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 544 kcal 34 ew sa	2231 kJ 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	2238 kJ 21.6 ft 8.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 534 kcal 38.2 ew 4.63 sa	2448 kJ 25 ft 4.9 gs.ft 4.6 BE 55 kh 584 kcal 29 ew 5.9 sa	2005 kJ 31 ft gs.ft 1.3 BE 39 kh 489 kcal 15 ew sa	
So*	**Feiner Hackbraten mit** 4 7 1 2 A G J F Rahmsoße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln	**Linseneintopf süß-sauer mit** 7 3 2 A J K Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot	**Gepökelte Rinderzunge in** 3 2 A G M F Rotweinsoße mit Erbsengemüse 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, Gefüllte Putenbrust,** 4 7 1 11 3 2 A G K Emmentaler, Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur	**Ananas Kompott**
12.07.	5,19 € 7311	4,98 € 7039	5,51 € 7164	7,20 € 4558	8,22 € 4225	7,93 € 4347	4,20 € 8122	0,75 € 9055
	2075 kJ 28 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 506 kcal 16 ew sa	2251 kJ 19 ft gs.ft 5.4 BE 66 kh 549 kcal 27 ew sa	1857 kJ 20 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 453 kcal 17 ew sa	3274 kJ 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	1765 kJ 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa	2156 kJ 27.6 ft 13.4 gs.ft 3.6 BE 42.6 kh 516 kcal 20.1 ew 5.85 sa	2796 kJ 31 ft gs.ft 5.7 BE 69 kh 682 kcal 30 ew sa	

Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Zusatz-angebot
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
06.07.									
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
07.07.									
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
08.07.									
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
09.07.									
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
10.07.									
Sa*	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
11.07.									
So*	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
12.07.									

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.

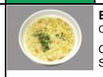
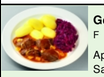
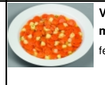
Apfelkuchen A, B, G	1,60 €
Kirschkuchen A, B, C	1,60 €
Butterkuchen A, H7, 8	1,60 €
2 Fischbrötchen 2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N	4,17 €
Bäckertüte A, A1, A2, A3, C, F, G, N	4,17 €
Obsttüte	4,49 €
Gemüsetüte	4,49 €

Bestellschein

Kalenderwoche: 29

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	Nachtisch „schlemmen & genießen“
Mo										**Mo**		**Cremiger Grießbrei mit** A G J heißen Früchten		**Bunter Nudeleintopf mit** C A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		**Würzige Kaßler-Champignon-Pfanne mit** 3 2 A G F 3 Knödelscheiben		**Feine Gemüseauswahl mit** A G Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree		**Traditionell zubereitete Leberklöße** 29 C A G auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln		**Schlemmerfilet "Florentin" vom** D A G J Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln		**Salami, Mortadella, Gouda,** 4 7 1 11 3 2 A G J K Thunfischsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Sauerkirsch Kompott**
13.07.										13.07.																
											5,19 € **7295**	1935 kJ 6 ft gs.ft 6.7 BE 81 kh 472 kcal 19 ew sa	**4,98 €** **7081**	1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa	**5,51 €** **7037**	2878 kJ 42 ft gs.ft 7.6 BE 92 kh 702 kcal 31 ew sa	**6,91 €** **4594**	2122 kJ 29.3 ft 11.4 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 509 kcal 10.2 ew 5.19 sa	**6,78 €** **4074**	2368 kJ 35.3 ft 12.1 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 568 kcal 18 ew 5.72 sa	**8,21 €** **4424**	2145 kJ 27.7 ft 10.2 gs.ft 2.7 BE 32.4 kh 514 kcal 27.6 ew 5.07 sa	**4,20 €** **8212**	2886 kJ 36 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 704 kcal 60 ew sa	**0,75 €** **9043**	
Di										**Di**		**Rahmspinat mit Rührei** 1 2 C A G M J F und Petersilienkartoffeln		**Rosenkohleintopf mit Rindfleisch,** 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		**Seelachsfilet mit Tomate** 1 2 A G J F und Käse überbacken, dazu Kräutersoße, Weißkraut-Möhren-Salat und Kartoffelpüree		**Gefüllter, vegetarischer Strudel** 30 A G J auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise		**Fleischklößchen vom Rind** 29 31 C A J und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln		**Gebratene Geflügelleber in** 31 A J F Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln		**Eipastete, Putenteewurst, Gouda,** 7 3 2 A G H K Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Sahnepudding Panna Cotta** G
14.07.										14.07.																
											5,19 € **7049**	1902 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 39 kh 464 kcal 25 ew sa	**4,98 €** **7296**	1550 kJ 10 ft gs.ft 2.6 BE 49 kh 378 kcal 24 ew sa	**5,51 €** **7285**	2977 kJ 34 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 726 kcal 33 ew sa	**7,42 €** **4561**	2266 kJ 32.3 ft 17.3 gs.ft 4 BE 48.4 kh 544 kcal 8.2 ew 5.05 sa	**7,21 €** **4001**	1934 kJ 23.8 ft 7.2 gs.ft 3.1 BE 37.6 kh 463 kcal 20.8 ew 4.62 sa	**8,23 €** **4445**	2063 kJ 17.3 ft 3.7 gs.ft 4.3 BE 51.3 kh 491 kcal 27.5 ew 5.98 sa	**4,20 €** **8201**	2558 kJ 33 ft gs.ft 5.8 BE 71 kh 624 kcal 21 ew sa	**0,75 €** **9046**	
Mi										**Mi**		**Hühnerfrikassee mit Pariser** C A G M J F Karotten und Butterreis		**Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch** 1 2 A G J und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Scheibe Brot		**Gebratene Schweinerippchen in** 3 2 A K Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln		**Vegetarischer Möhreneintopf mit** 18 31 feinen Kartoffelwürfeln		**Schweinebraten "Altdeutsche Art"** 29 18 G J K mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln		**Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße,** D G J K dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln		**Schinkensülze, Spicker Wurst,** 4 7 1 3 2 A G J K F Schmelzkäse, Blumenkohlsalat süß-sauer, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Mandarinen Kompott**
15.07.										15.07.																
											5,19 € **7292**	1927 kJ 14 ft gs.ft 4.8 BE 58 kh 470 kcal 24 ew sa	**4,98 €** **7109**	1583 kJ 22 ft gs.ft 2 BE 25 kh 386 kcal 21 ew sa	**5,51 €** **7038**	3403 kJ 45 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 830 kcal 51 ew sa	**6,57 €** **4603**	1029 kJ 11.9 ft 1.1 gs.ft 2.2 BE 26.7 kh 246 kcal 4.2 ew 4.14 sa	**8,08 €** **4158**	1410 kJ 9.8 ft 3.4 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 335 kcal 25.5 ew 5.5 sa	**7,77 €** **4419**	1355 kJ 8.5 ft 3.5 gs.ft 2.7 BE 32 kh 322 kcal 26 ew 3.6 sa	**4,20 €** **8138**	2829 kJ 28 ft gs.ft 6.9 BE 84 kh 690 kcal 24 ew sa	**0,75 €** **9010**	
Do										**Do**		**Geflügelkräuterbällchen in Kräutersoße** 7 2 C A G mit Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree		**Tomatensuppe mit Reis** A J und Fleischklößchen, dazu 1 Scheibe Brot		**Gefüllte Paprikaschote mit** 1 2 C A Zwiebelsoße und Petersilienkartoffeln		**Buntes Spargelgemüse-Ragout in** A G J feiner Soße, dazu Salzkartoffeln		**Grünkohl mit Kasseler** 29 18 31 3 16 und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln		**Feines Hühnerfrikassee "Frühlings** A G J Art" mit Langkomreis		**Schinkenwurst, Blutwurst, Schnittkäse,** 7 1 3 2 A G J K Rettichsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Rote Grütze mit** 1 A G Vanillesoße
16.07.										16.07.																
											5,19 € **7061**	1898 kJ 25 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 463 kcal 16 ew sa	**4,98 €** **7141**	1656 kJ 10 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 404 kcal 16 ew sa	**5,51 €** **7247**	1759 kJ 17 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 429 kcal 20 ew sa	**6,99 €** **4599**	1553 kJ 14.7 ft 9.7 gs.ft 3.8 BE 45.5 kh 370 kcal 8.6 ew 4.94 sa	**8,23 €** **4197**	2678 kJ 39 ft 20.2 gs.ft 3.4 BE 40.3 kh 643 kcal 25.9 ew 6.4 sa	**7,50 €** **4745**	2067 kJ 17.6 ft 7.2 gs.ft 4 BE 48.1 kh 492 kcal 33.9 ew 3.89 sa	**4,20 €** **8202**	2768 kJ 37 ft gs.ft 5.5 BE 66 kh 675 kcal 80 ew sa	**0,75 €** **9021**	
Fr										**Fr**		**Spaghetti "Bolognese" (mit** 1 A M Hackfleisch-Tomaten-Soße)		**Weißkrauteintopf mit Kaßlerfleisch,** 3 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		**Marinierter Hering in** 4 1 11 9 2 G K Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Rote-Bete-Salat		**Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit** 9 A G Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		**Rostbratwürstchen "Fränkische Art"** 29 18 3 G vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree		**Bunte Geflügelpfanne mit** C A G J Paprika und Champignons, dazu Spätzle		**Puten-Ei-Hackbraten, Kaßlerleberwurst, Obst** 7 3 2 A G K der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Stachelbeer Kompott**
17.07.										17.07.																
											5,19 € **7219**	2353 kJ 26 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 574 kcal 24 ew sa	**4,98 €** **7098**	1046 kJ 7 ft gs.ft 2.7 BE 33 kh 255 kcal 15 ew sa	**5,51 €** **7312**	3936 kJ 67 ft gs.ft 4.6 BE 56 kh 960 kcal 28 ew sa	**6,54 €** **4533**	1807 kJ 21.8 ft 7 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 432 kcal 10 ew 0.71 sa	**7,51 €** **4021**	2768 kJ 45.4 ft 16.5 gs.ft 3.4 BE 41.3 kh 666 kcal 16.7 ew 5.93 sa	**7,62 €** **4732**	1847 kJ 16.4 ft 6.8 gs.ft 3.6 BE 43 kh 440 kcal 28 ew 4.54 sa	**4,20 €** **8213**	2804 kJ 33 ft gs.ft 7 BE 85 kh 684 kcal 19 ew sa	**0,75 €** **9022**	
Sa*										**Sa***		**Bratwurst mit Bratensoße,** 7 2 A J K dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln		**Bunter Gemüseeintopf mit** 2 A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		**4 Hähnchennuggets mit** 7 2 A J Geflügelsoße, dazu Broccoli und Petersilienkartoffeln		**Saftige Gemüsefrikadelle mit** C A G Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln		**Hausgemachter Schweinebraten in** 29 16 C A G J K einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen		**Hähnchenbrust in fruchtiger** 18 31 J Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis		**Kaßleraufschnitt, Lachsschinken, Edamer,** 4 7 3 2 A G Kompott, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Cremiger Erdbeerpudding** 1 2 G
18.07.										18.07.																
											5,19 € **7210**	2632 kJ 44 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 642 kcal 19 ew sa	**4,98 €** **7097**	1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa	**5,51 €** **7278**	1874 kJ 20 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 457 kcal 16 ew sa	**7,40 €** **4387**	1709 kJ 18.1 ft 7.8 gs.ft 3.8 BE 46 kh 408 kcal 9.3 ew 4.36 sa	**7,99 €** **4148**	1846 kJ 17.5 ft 7.2 gs.ft 4 BE 47.7 kh 440 kcal 19.6 ew 6.99 sa	**7,97 €** **4798**	1504 kJ 6.3 ft 1.2 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 356 kcal 25.4 ew 5.04 sa	**4,20 €** **8203**	2718 kJ 30 ft gs.ft 6.4 BE 77 kh 663 kcal 81 ew sa	**0,75 €** **9056**	
So*										**So***		**Schweinefleisch "Spreewälder Art"** 1 11 3 A G J F mit Speckbohnen und Kartoffelklößen		**Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Kochschinkenstreifen,** 7 3 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		**Dresdner Sauerbraten mit** 1 11 2 A Rotkohl und Petersilienkartoffeln		**Quarktaler auf Vanillesoße** 11 C A G dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)		**Deftiger Sonntagsbraten vom** 29 16 C A G J K Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen		**Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße** D A G K dazu Möhren und Risi-Bisi		**Putenhirtenbraten, Salami, Räucherkäse,** 4 7 1 3 2 A G H J K Heringssalat mit Dilldressing, dazu Butter, Brot und Garnitur		**Apfel Kompott** 3
19.07.										19.07.																
											5,19 € **7200**	1952 kJ 21 ft gs.ft 4 BE 48 kh 476 kcal 23 ew sa	**4,98 €** **7166**	931 kJ 4 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 227 kcal 14 ew sa	**5,51 €** **7026**	1792 kJ 13 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 437 kcal 24 ew sa	**7,09 €** **4590**	1849 kJ 17 ft 6.9 gs.ft 4.7 BE 56.9 kh 440 kcal 11.1 ew 0.89 sa	**7,85 €** **4117**	2245 kJ 23.4 ft 8.3 gs.ft 3.5 BE 41.5 kh 536 kcal 35.3 ew 4.53 sa	**8,13 €** **4433**	1991 kJ 17.5 ft 8.3 gs.ft 4.5 BE 54.3 kh 474 kcal 21.4 ew 4.85 sa	**4,20 €** **8204**	3096 kJ 47 ft gs.ft 5.5 BE 66 kh 755 kcal 25 ew sa	**0,75 €** **9061**	

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, 8, G	1,60 €
Kirschkuchen A, 8, 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 €

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