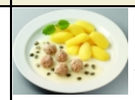
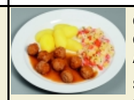
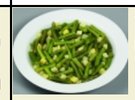
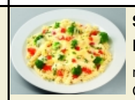
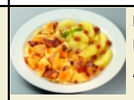
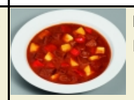
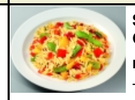
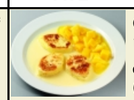
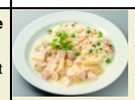
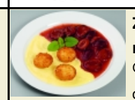
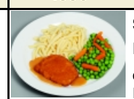
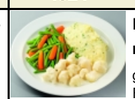
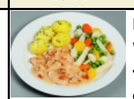
Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!

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: 41

Menü-angebot	1 — 4,65€	2 — 4,45€	3 — 5,95€	4 — 5,50€	5 — 5,55€	6 — 5,95€	7 — 3,90€	8 — 0,70€
	Hausmannskost	Eintöpfe	Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker	Mini Menüs	Vegetarische Menüs	Kräftig & Deftig	Abendbrot	Nachtisch
Mo 08.10.	**Gebratene Putenleber mit** 1 2 A G Zwiebelsoße, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 4.1 BE 694 kcal 2845 kJ	**Möhreneintopf mit Rindfleischwürfeln,** 2 A dazu 1 Scheibe Brot 3.7 BE 289 kcal 1185 kJ	 **Gemüseeintopf nach "Gärtnerin** 29 31 C A J Art" mit Mettbällchen vom Schwein 4612 2.5 BE 398 kcal 1660 kJ	 **Klopse "Königsberger Art"** 29 C A G J vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln 4040 2.8 BE 343 kcal 1437 kJ	 **Rührei mit cremigem** 18 C G Spinat und Salzkartoffeln 4565 3.3 BE 518 kcal 2162 kJ	 **Schweinegulasch "Hausfrauen Art"** 29 16 A G J mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 4164 2.8 BE 337 kcal 1416 kJ	**Kochsalami, feine Leberwurst,** 4 1 3 9 2 C A G J K Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.4 BE 739 kcal 3030 kJ	**Mirabellenkompott** 3 1.5 BE 81 kcal 332 kJ
Di 09.10.	**Szegediner Gulasch mit** 1 3 2 A Klößen 3.6 BE 474 kcal 1943 kJ	**Spargeltopf mit Fleischklößchen,** 1 2 A dazu 1 Scheibe Brot 4.2 BE 402 kcal 1648 kJ	 **Gebratene Geflügelfleischbällchen in** A G J K Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln 4734 3.8 BE 441 kcal 1848 kJ	 **Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** 18 31 J 4608 2.2 BE 301 kcal 1252 kJ	 **Spiralnudeln in Käsesoße** A G mit Tomaten-Petersilie-Garnitur 4547 4.3 BE 529 kcal 2216 kJ	 **Hausgemachter Kaiserschmarrn mit** 30 C A G Apfel-Rosinen-Kompott 4522 9.1 BE 629 kcal 2656 kJ	**Schweinelachsbraten, Putenteewurst, Camembert,** 4 7 3 2 E A G H J K 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur 8.03 BE 724 kcal 2968 kJ	**Schokopudding mit Vanillesoße** G 1.4 BE 126 kcal 517 kJ
Mi 10.10.	**Kaßlerbraten mit Bayrisch** 1 3 2 A J Kraut und Kartoffelklößen 4.7 BE 469 kcal 1923 kJ	**Kräuterkartoffelsuppe mit Gemüse,** 1 2 A J dazu 1 Scheibe Brot 3.9 BE 267 kcal 1095 kJ	 **Zartes Gulasch vom** 18 C G J Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße 4263 3.7 BE 376 kcal 1582 kJ	 **Pfannkuchen mit fruchtiger** 9 C A G Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln) 4515 5 BE 382 kcal 1614 kJ	 **Cremige Erbsensuppe mit** A G J bunter Gemüseeinlage 4683 3.4 BE 445 kcal 1859 kJ	 **Scholle "Finkenwerder Art"** 29 16 D A B G garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 4427 4.4 BE 553 kcal 2315 kJ	**Putenhackbraten, Kochschinken, Schnittkäse,** 4 7 3 9 2 A G K Gabelrollmops, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.3 BE 698 kcal 2862 kJ	**Mandarinenkompott** 1.3 BE 73 kcal 299 kJ
Do 11.10.	**Beefsteak " Zigeuner** 1 2 C A G M J K Art" mit feinen Erbsen und Kartoffelpüree 4.8 BE 670 kcal 2747 kJ	**Deftiger Linseneintopf mit** 7 3 2 A 2 Wienern, dazu 1 Scheibe Brot 6.9 BE 648 kcal 2657 kJ	 **Buntes Spargelgemüse-Ragout in** A G J feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4599 3.8 BE 370 kcal 1553 kJ	 **Hausgemachte Rinderfrikadelle in** C A G J K herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 4097 2.4 BE 353 kcal 1474 kJ	 **Spaghetti "Napoli" mit** C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 4321 6.4 BE 502 kcal 2114 kJ	 **Herzhafter Rindergulaschtopf** 31 A 4205 2.7 BE 384 kcal 1611 kJ	**Putenjagdwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse,** 4 3 2 A G J K Bohnensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.98 BE 717 kcal 2940 kJ	**Vanillequarkspeise** 1 G 1.6 BE 154 kcal 631 kJ
Fr 12.10.	**Gebratene Hähnchenkeule mit** 11 2 C A Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffeln 4.3 BE 814 kcal 3337 kJ	**Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch,** 3 2 A dazu 1 Scheibe Brot 4.9 BE 353 kcal 1447 kJ	 **Panierter Alaska-Seelachs in** D A G J K Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel 4472 4.6 BE 530 kcal 2222 kJ	 **Zartes Rindergeschnetzeltes mit** C A G J K Rotkohl und Kartoffelklößen 4219 3.4 BE 333 kcal 1401 kJ	 **Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit** 31 C A Tomaten und Paprika 4549 4.8 BE 431 kcal 1807 kJ	 **Paniertes Schweineschnitzel mit** 29 A G J Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße 4191 4.9 BE 461 kcal 1937 kJ	**Römerbraten, Zwiebelmett, Maasdamer,** 4 7 1 2 A G J K Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.5 BE 780 kcal 3198 kJ	**Aprikosenkompott** 1.5 BE 78 kcal 320 kJ
Sa* 13.10.	**Paniertes Putenschnitzel mit** 2 C A G M F Geflügelsoße, dazu Rosenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln 4.7 BE 437 kcal 1792 kJ	**Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch,** 2 A dazu 1 Scheibe Brot 3.5 BE 292 kcal 1197 kJ	 **Quarktaler auf Vanillesoße** 11 C A G dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 4590 4.7 BE 440 kcal 1849 kJ	 **Hühnerfrikassee mit feinem** 30 A G J Spargel dazu bunter Gemüsereis 4797 3.3 BE 410 kcal 1718 kJ	 **Zwetschgenknödel mit Vanillesoße,** 9 C A G dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 4524 5 BE 460 kcal 1928 kJ	 **Zwei Rinderfrikadellen in** C A G J K herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln 4044 3.1 BE 533 kcal 2220 kJ	**Kaßleraufschnitt, Bierschinken, Edamer,** 4 7 3 2 A G F Rettichsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.8 BE 720 kcal 2952 kJ	**Joghurt-Himbeer-Dessert** G F 1.7 BE 208 kcal 853 kJ
So* 14.10.	**Kaßler-Sahne-Gulasch mit grüne** 1 3 2 A Bohnengemüse und Kartoffelklößen 4 BE 529 kcal 2169 kJ	**Nudeleintopf mit Rindfleisch,** C A J dazu 1 Scheibe Brot 4 BE 331 kcal 1357 kJ	 **Schweineschnitzel in Rahmsoße** 29 C A G J dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4189 4.1 BE 491 kcal 2059 kJ	 **Saftiges Kasseler in** 29 16 A G J Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 4199 2 BE 301 kcal 1256 kJ	 **Bunte Gemüseplatte mit** 18 G J grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 4574 3 BE 356 kcal 1485 kJ	 **Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße** 30 A G J dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln 4793 3.1 BE 497 kcal 2082 kJ	**Salami im Käsemantel,** 4 7 1 3 2 A G H J K Putenhirtenbraten, Butterkäse, frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.2 BE 681 kcal 2792 kJ	**Frischkäse-Kirsch-Dessert** G H 2.2 BE 309 kcal 1267 kJ

Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Kuchen Anzahl
Mo 08.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Di 09.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Mi 10.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Do 11.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Fr 12.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
Sa* 13.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
So* 14.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐

Anlieferungszuschlag: 0,30 €
* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €

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, H1 Wallnüsse sowie daraus; hergestellte Erzeugnisse, H2 Cashewnüsse; sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H3 Pekannüsse 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;)

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.