

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: **19**



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 1 C A G J Vanillesoße		Bunter Reiseintopf mit A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Gebratene Hähnchenkeule mit 2 C A Geflügelsauce, 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 Mettballchen 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	<input type="checkbox"/>										
10.05.	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	10.05.	<input type="checkbox"/>										
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	<input type="checkbox"/>											
11.05.	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	11.05.	<input type="checkbox"/>										
Mi		Herzhafter Quark mit G 3 2 Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln		Weißkrauteintopf mit Rindfleisch, 2 A dazu 1 Scheibe Brot		Klassischer Schweinebraten mit G F Rosenkohl Gemüse und Kartoffelklößen		Cremige Erbsensuppe mit A G J bunter Gemüseeinlage		Zwei saftige Kohlroutaden 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	<input type="checkbox"/>											
12.05.	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	12.05.	<input type="checkbox"/>										
Do *		Putenbratwurst mit Bratensoße, 2 A G J dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree		Sächsische Kartoffelsuppe mit A J 7 3 2 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot	Feiertagsmenü - Lachsfilet 1 C A G M J K F mit Orangen-Weißwein-Soße, dazu Bandnudeln und Gurkensalat mit Sauerrahm, Frische Erdbeeren und Saft 0,2l		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	Putenlachsschinken, Zwiebelmett, Bonifaz, 3 2 C A G J K Hähnchen-Cocktail, dazu Butter, Brot und Garnitur		Vanille Joghurt G	Do *	<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"/>		
13.05.	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	10,32 € 7984	3210 kj 24 ft gs.ft 7.3 BE 96 kh 783 kcal 42 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 € 8254	2968 kj 38 ft gs.ft 5.9 BE 74 kh 724 kcal 26 ew sa	0,75 € 9064	13.05.	<input type="checkbox"/>										
Fr		Gefüllte Wirsingroulade mit 1 2 A G F Rahmsauce und Petersilienkartoffeln		Szediner 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 "Leipzig 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 Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Birnen Kompott	Fr	<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"/>		
14.05.	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 € 8114	2899 kj 32 ft gs.ft 6.83 BE 82 kh 707 kcal 53 ew sa	0,75 € 9047	14.05.	<input type="checkbox"/>										
Sa *		Gebratene Schweineleber mit 2 A G Schmorzwiebeln und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelpüree		Bunter Nudleintopf 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 Wiernern, dazu Senf und eine kleine Garnitur		Grießpudding mit Fruchtsoße A G	Sa *	<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"/>		
15.05.	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	15.05.	<input type="checkbox"/>										
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 Vogtländischer Bratensalata, dazu Butter, Brot und Garnitur		Mirabellen Kompott 3	So *	<input type="checkbox"/>											
16.05.	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 € 8252	3005 kj 41 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 733 kcal 58 ew sa	0,75 € 9028	16.05.	<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 Geschmacksverstärkern, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt (Oliven), 7 mit Phosphat, 8 mit Milchweiß (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 Hühnerweiß, 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 Krabserzeugnisse, C Eier und D Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und F Erdnusszeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich LaktoseH), 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 ml. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinerzeugnisse, 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, 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 €**

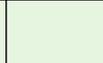
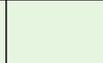
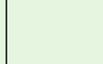
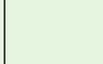
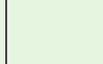
Bestellschein

Kalenderwoche: **20**

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	Hausmannkost „sächsische Art“	2	Hausmannkost „Eintopfküche“	3	Hausmannkost „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	<input type="checkbox"/>	Mo	 Milchreis mit Butter, ^{1 G} 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	 Putenkaßlerömerbraten, ⁴ Kaßlerleberwurst, Edamer, ^{7 1 3 2 A G J K F} Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur	 Erdbeer Kompott																
17.05.	<input type="checkbox"/>	17.05.	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	<input type="checkbox"/>	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 Petersilienkartoffeln	 Süßer Kirschnichel 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 Hörchennudeln	 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																
18.05.	<input type="checkbox"/>	18.05.	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	<input type="checkbox"/>	Mi	 Putenleberwurst mit Meeresgarnelen ^{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 mit ^{C A G J} Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln	 Schweinegulasch "Jäger Art," ^{29 C A G} dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle	 Geflügel-Frikadellen 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	 Aprikosen Kompott																
19.05.	<input type="checkbox"/>	19.05.	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 € 9033									
Do	<input type="checkbox"/>	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 Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln)	 Klassischer Leberkäse vom ^{29 18 3 D A G J K} Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln	 Paniertes 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} Broccolisalat, Maasdamer, Chinakohlsalat mit Pfirsichen, dazu Butter, Brot und Garnitur	 Vanillepudding mit Schoko-Soße ^{1 G}																
20.05.	<input type="checkbox"/>	20.05.	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	<input type="checkbox"/>	Fr	 Hörchennudeln 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 Gemüseris	 Schinkenwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, ^{4 3 2 A G J K} Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur	 Pfirsich Kompott																
21.05.	<input type="checkbox"/>	21.05.	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*	<input type="checkbox"/>	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 J K} Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur	 Cremiger Karamelpudding ^{G F}																
22.05.	<input type="checkbox"/>	22.05.	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*	<input type="checkbox"/>	So*	 Schweinegulasch mit Kaisergemüse ^{1 2 A M} und Petersilienkartoffeln	 Spitzkohleintopf mit Rindfleisch, ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	 Feiertagsmenü - Paniertes ^{2 C A G J F} Schweineschnitzel mit Spargelgemüse, dazu Sauce Hollandaise un Petersilienkartoffeln, Erdbeer-Kokos-Dessert und Saft 0,2l	 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	 Spargelschinken, Putehirtenbraten, Eibländer, ^{4 7 1 3 2 A G H J K} Frischer Gurkensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	 Rhabarber mit Vanillesoße ^{1 G}																
23.05.	<input type="checkbox"/>	23.05.	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	10,32 € 7983	2829 kj 23 ft gs.ft 7.7 BE 95 kh 690 kcal 25 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 € 8253	2673 kj 32 ft gs.ft 6.2 BE 77 kh 652 kcal 83 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, 7, 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**