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

Anzahl neben der entsprechenden

Abbildung im Bestellschein ein.

Bestellschein

2 Fischbrötchen ^{2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N}

Bäckertüte A, A1, A2, A3, C, F, G, N

✓ Obsttüte

Gemüsetüte

3,90 €

3,90 €

4,20 €

4,20 €

Kalenderwoche: 46

	_				1		1111/2	ar M						The state of		<u> </u>				
ot 1	Hausmannskost "sächsische Art"	9	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	7 8
(8)	1 Riesengermknödel mit ¹ C A G J		öhreneintopf mit aßlerfleisch, ^{32AJ}		Gebratene Hähnchenkeule mit ^{11 2 C A}	100	Spaghetti "Napoli" mit CAG		"Himmel und Erde" ^{29 3 C A G J}		Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" A		Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler, 4 1 3 9 2 C A G J	1	Heidelbeer Kompott	Мо				
	Vanillesoße		azu 1 Scheibe Brot		Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Petersilienartoffeln		fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße		Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein		in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis	1700	K Fleischsalat mit Tomatenecke,			<u> </u>				
4,85 € 7112	3038 kJ 8 ft gs.ft 11.9 B	1,00 C	64 kJ 3 ft gs.ft 3.02 BE 6 kh 235 kcal 14 ew sa	5,15 € 7020	2923 kJ 45 ft gs.ft 4.3 BE 52 kh 713 kcal 49 ew sa	6,14 € 4321	2114 kJ 13.8 ft 3.4 gs.ft 6.4 BE 76.4 kh 502 kcal 15.1 ew 5.13 sa	6,74 € 4378	2393 kJ 33.1 ft 12.3 gs.ft 3.6 BE 43.6 kh 573 kcal 21 ew 5.7 sa	6,34 € 4780	1660 kJ 11.3 ft 4.7 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 394 kcal 27.9 ew 4.25 sa	3,90 € 8076	dazu Butter, Brot und Garnitur 2997 kJ 46 ft gs.ft 4.8 BE 58 kh 731 kcal 22 ew sa	0,70 € 9025		11.11.				
7112	Gabelspaghetti mit	7240	/eißkrauteintopf mit	7020	Gebratene	4321	Hausgemachter	4370	Zwei Rinderfrikadellen in ^{C A G J K}	4700	Gedünsteter Alaska-Seelachs in	3070	Hubertuspastete, Honig-		Vanillepudding mit Schokosoß	e				
	Jagdwurstwürfeln ^{7 3 2 A M} K und Tomatensoße		indfleisch, ^{2 A} azu 1 Scheibe Brot		Schweinerippchen in ^{3 2 A K} Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln		Kaiserschmarrn mit ^{30 C A G} Apfel-Rosinen-Kompott		herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln		D G J K feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln		Schinken-Leberwurst, Butterkäse, 4 7 11 3 2 A G H J K Rote-Bete-Salat, dazu Butter,		1 G	Di				
4,85 €	2194 kJ 15 ft gs.ft 6.3 BE	1,00 0	005 kJ 7 ft gs.ft 2.5 BE	5,15 €	3403 kJ 45 ft gs.ft 4.5 BE	6,46 €	2656 kJ 13.2 ft 4 gs.ft 9.1 BE	7,15 €	2220 kJ 32 ft 13.1 gs.ft 3.1 BE	7,90 €	1576 kJ 16 ft 4.8 gs.ft 2.8 BE	3,90 €	Brot und Garnitur 2653 kJ 32 ft gs.ft 5.6 BE	0,70 €		12.11.				
7059	77 kh 535 kcal 21 ew sa	7240	11 kh 245 kcal 15 ew sa	7038	54 kh 830 kcal 51 ew sa	4522	109.7 kh 629 kcal 15.8 ew 1.42 sa	4044	36.8 kh 533 kcal 19.1 ew 5.96 sa	4474	34 kh 376 kcal 20 ew 4 sa	8156	68 kh 647 kcal 80 ew sa	9026	2				4+	
	Gefüllte Wirsingroulade mit ^{1 2 A G F} Rahmsoße und Petersilienkartoffeln	J	ndfleisch, dazu 1 Scheibe		Gebratene Hähnchenbrust mit ^{2 A} Letschosoße, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		Cremige Erbsensuppe mit AGJ J bunter Gemüseeinlage		Zwei saftige Kohlrouladen ^{29 A G J} vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert		Gebratene Geflügelfleischbällchen in AGJ K Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln	%	Dillsaftfleisch, Salami, Maasdamer, ^{47132AGJ} Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	1	Fruchtiges Apfelmus ³	Mi				
4,85 € 7074	2202 kJ 31 ft gs.ft 3.1 BE 38 kh 537 kcal 16 ew sa	.,00 0	218 kJ 6 ft gs.ft 3.7 BE 5 kh 297 kcal 16 ew sa	5,15 € 7268	1841 kJ 11 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 449 kcal 31 ew sa	5,95 € 4683	1859 kJ 22.8 ft 12 gs.ft 3.4 BE 40.7 kh 445 kcal 12.7 ew 4.31 sa	7,52 € 4086	2424 kJ 36.2 ft 13 gs.ft 3.3 BE 40.1 kh 582 kcal 19.7 ew 4.68 sa	6,99 € 4734	1848 kJ 18.9 ft 5.9 gs.ft 3.8 BE 45.1 kh 441 kcal 18 ew 5.72 sa	3,90 € 8114	2899 kJ 32 ft gs.ft 6.83 BE 82 kh 707 kcal 53 ew sa	0,70 € 9001		13.11.				
	Putenbratwurst mit Bratensoße, ^{12AGJF} dazu Rahmporree und Petersilienkartoffeln	Ka J 2 N	ächsische artoffelsuppe mit ^{732A} Wiener Würstchen, dazu 1 cheibe 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, ^{7 1 3 2 A G} H J K Blutwurst, Frischkäse Philadelphia, Vogtländischer Bratensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	,	Beerengrütze mit Vanillesoße ¹ A G	Do				
4,85 € 7280	2558 kJ 39 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 624 kcal 20 ew sa	.,55 €	456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 6 kh 355 kcal 13 ew sa	5,15 € 7232	1894 kJ 21 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 462 kcal 21 ew sa	6,57 € 4549	1807 kJ 14.6 ft 1.6 gs.ft 4.8 BE 57 kh 431 kcal 12.8 ew 6.39 sa	7,09 € 4614	3727 kJ 75.9 ft 32.5 gs.ft 1.8 BE 21.3 kh 901 kcal 24.9 ew 7.91 sa	7,54 € 4759	1844 kJ 13 ft 2 gs.ft 4.2 BE 51 kh 438 kcal 26 ew 4.5 sa	3,90 € 8150	3079 kJ 43 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 751 kcal 23 ew sa	0,70 € 9059		14.11.				
P	Herzhafter Quark mit ^{3 2 G} Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln	da	zegediner Gulaschtopf, azu ^{132A} Scheibe Brot		Gegrilltes Fischfilet in ^{12 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 DAGJK Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel		Röstzwiebelpastetenbraten, Thüringer Leberkäse, ^{15 4 7 1} 3 2 A G J K F Schmelzkäse, Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot	ı	Erdbeer Joghurt Dessert ^{1 16 G}	Fr				
4,85 € 7063	2714 kJ 40 ft gs.ft 2.9 BE 35 kh 662 kcal 28 ew sa	.,00 0	743 kJ 25 ft gs.ft 2.5 BE 11 kh 425 kcal 18 ew sa	5,15 € 7269	1997 kJ 19 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 487 kcal 28 ew sa	6,32 € 4574	1485 kJ 17.5 ft 3.2 gs.ft 3 BE 35.7 kh 356 kcal 7.9 ew 4.28 sa	7,35 € 4263	1582 kJ 10.3 ft 1.8 gs.ft 3.7 BE 44 kh 376 kcal 22.4 ew 4.17 sa	7,40 € 4472	2222 kJ 21.1 ft 5.6 gs.ft 4.6 BE 55.5 kh 530 kcal 25.7 ew 4.96 sa	3,90 € 8141	und Garnitur 3210 kJ 37 ft gs.ft 6.8 BE 83 kh 783 kcal 30 ew sa	0,70 € 9053		15.11.				
	Gebratene Schweineleber mit ^{2 A G} Schmorzwiebeln und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelpüree	Ge Ge	unter Nudeleintopf mit A J eflügelfleisch, dazu 1 cheibe Brot		Flämisches Bierfleisch mit 1 2 A J Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln		Pichelsteiner Eintopf mit ^{18 31} J K Rindfleisch	3	Senfkrustenbraten vom Schwein 29 C A G J K in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle		Zarte Hähnchenfilets in AGJ herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	(Co	Hausgemachter Kartoffelsalat mit ^{7 1 11 3 9 2} C A K 2 Wienem, dazu Senf und eine kleine Gamitur	,	Grießpudding mit Fruchtsoße A G	Sa*				
4,85 € 7015	2788 kJ 40 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 680 kcal 32 ew sa	-,	128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 1 kh 275 kcal 20 ew sa	5,15 € 7279	2239 kJ 24 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 546 kcal 23 ew sa	6,44 € 4644	1449 kJ 15.7 ft 2 gs.ft 2.6 BE 31.1 kh 346 kcal 15.6 ew 4.2 sa	7,26 € 4192	1571 kJ 11.6 ft 5.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 374 kcal 21.1 ew 5.27 sa	7,02 € 4458	1330 kJ 10 ft 2 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 317 kcal 19.1 ew 4.83 sa	3,90 € 8006	2075 kJ 35 ft gs.ft 2.3 BE 29 kh 506 kcal 18 ew sa	0,70 € 9057		16.11.				
	Paniertes Schweineschnitzel mit ² A G F Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln	sü mit	leiße Bohneneintopf iß-sauer ^{3 2 A J} it Kaßlerfleisch, dazu 1 cheibe 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		Kochschinken, Jagdwurst, Gouda, ^{4711132AGK} Puten-Pfirsisch-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	1	Mirabellen Kompott ³	So*				
4,85 € 7250	2206 kJ 20 ft gs.ft 5.2 BE 63 kh 538 kcal 25 ew sa	-,	861 kJ 8 ft gs.ft 4.9 BE 9 kh 454 kcal 28 ew sa	5,15 € 7222	1915 kJ 22 ft gs.ft 3.7 BE 56 kh 467 kcal 20 ew sa	6,67 € 4524	1928 kJ 19.5 ft 8.6 gs.ft 5 BE 59.9 kh 460 kcal 8.6 ew 0.86 sa	7,63 € 4260	1925 kJ 14.6 ft 2.3 gs.ft 4.9 BE 58.2 kh 458 kcal 18.5 ew 5.55 sa	6,48 € 4415	2278 kJ 29 ft 4.4 gs.ft 4.1 BE 49 kh 545 kcal 16 ew 4.4 sa	3,90 € 8052	2776 kJ 33 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 677 kcal 58 ew sa	0,70 € 9028		17.11.				
ungen :	aus Spalte 7 und 8 sind n	ur in						geschwefelt, 6 geschwärzt (Oliven), 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (Molkepulver, Milchpulver), 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 10 enthält eine , 14 mit Hühnereiweiß, 15 mit Stärke, 16 Nitritpökelsalz, 18 ohne Gluten, 28 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 29 enthält Schweinefleisch, 30							☐ Apfelkuchen A. 8. G			n ^{A, 8, G}		
	it einem Menü (Spalte 1 -		Phenylalaninq enthält Alkoho			undlage (z.B. So	orbit) bei Tafelsußen, 13 gewachst, 14	mit Huhnereiwe	PiB, 15 mit Starke, 16 Nitritpokelsalz, 18 ohne	Gluten, 28 kani	n ber ubermaßigem Verzehr abführend wi	ken, 29 enthält :	schweinefielsch, 30				chkuch			
ertanga	ben pro Portion			Allergene: A Weizen, A1 Roggen, A2 Glutenhaltiges Getreide - Gerste, A3 Hafer, B Krebstiere und Krebserzeugnisse, C Eier undD; Eiererzeugnisse, Fisch; und; Fischerzeugnisse, E Erdnüsse; undF; Erdnusserzeugnisse, G Milch; und; Milcherzeugnisse (einschließlich; LaktoseH;), Haselnüsse; sowie; daraus; hergestellte; Erzeugnisse, H1 Wallnüsse, H2 Cashewnüsse; H3 Pekannüsse, H4 Paranüsse, H6 Pistazien, H7 Mandeln, J Sellerie; undK; Sellerieerzeugnisse, Senf; und;										The state of the s	₩ Butt		en ^{A, H7, 8} tchen ^{2, 3, 9, 1}	1, A, A2, F, G, K, N	ı	

Änderungen; vorbehalten;

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; mi.; 10;mg/kg; oder; L), N Lupinen; und; Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere; und; Weichtiererzeugnisse

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;

BE = Menüs; mit; Informationen; für; Diabetiker (mit; BE-Angaben; und; höchstens; 35;g; Fett;)

kj=Kilojoule gs.fr.=gesättigte Fette ew=Eiweiß BE=Broteinheiten

14; Uhr

kh=Kohlenhydrate sa=Salz

Bestellschein

Kalenderwoche: 47

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- Menü- angebot 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"
Мо				Mo &		Milchreis mit Butter, ^{1 G J} Zucker und Zimt		Bunter Gemüseeintopf mit ^{2 A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		4 gebackene Fischstäbchen 2 A G F mit Dillsoße, dazu Weißkraut- Möhren-Salat und Kartoffelpüree		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 AGJ (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
18.11.				18.11.	4,85 € 7270	2677 kJ 23 ft gs.ft 7.8 BE 94 kh 653 kcal 18 ew sa	4,65 € 7097	1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 E 32 kh 246 kcal 17 ew sa	5,15 € 7075	2255 kJ 23 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 550 kcal 22 ew sa	6,41 € 4552	2220 kJ 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	6,31 € 4081	2468 kJ 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	6,55 € 4747	2523 kJ 31.5 ft 12.3 gs.ft 4.4 BE 52.2 kh 604 kcal 23.3 ew 4.3 sa	3,90 € 8088	3333 kJ 39 ft gs.ft 7.4 BE 90 kh 813 kcal 32 ew sa	0,70 € 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 ^{12 C A G F} holländischer Soße und Peterslienkartoffeln	6	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} Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur		Cremige Fruchtquarkspeise ^G
19.11.				19.11.	4,85 € 7259	2485 kJ 35 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 606 kcal 19 ew sa	4,65 € 7067	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 E 36 kh 355 kcal 13 ew sa	5,15 € 7272	2005 kJ 14 ft gs.ft 5.9 BE 72 kh 489 kcal 12 ew sa	6,71 € 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	7,54 € 4465	1722 kJ 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa	3,90 € 8068	2608 kJ 34 ft gs.ft 5.9 BE 71 kh 636 kcal 21 ew sa	0,70 € 9032	
Mi				ď ☐ Mi		Putenleberragout mit Grüne ^{12 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 Rotkohl 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 AGJK mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln		Putenhackbraten, Spicker Wurst, ^{4 7 1 11 3 2 A G J K} Schnittkäse, Käsesalat mit Salami, dazu Butter, Brot und Garnitur		Aprikosen Kompott
20.11.				20.11.	4,85 € 7289	2062 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 40 kh 503 kcal 32 ew sa	4,65 € 7101	1722 kJ 20 ft gs.ft 2.6 E 31 kh 420 kcal 27 ew sa	³ = 5,15 € 7239	2153 kJ 24 ft gs.ft 4.5 BE 55 kh 525 kcal 21 ew sa	6,62 € 4554	2214 kJ 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	7,55 € 4145	1946 kJ 14 ft 2.5 gs.ft 3.8 BE 46 kh 463 kcal 33 ew 4.6 sa	7,02 € 4768	2006 kJ 25.1 ft 7 gs.ft 3.1 BE 36.6 kh 480 kcal 21.9 ew 5.57 sa	3,90 € 8157	3063 kJ 42 ft gs.ft 5.9 BE 72 kh 747 kcal 88 ew sa	0,70 € 9033	
Do				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)		Mini-Steaklets in Feinschmecker- Soße ^{29 30 A G J} dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln		Panierter Alaska-Seelachs mit D A G J Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree		Ofenkrakauer, Kochschinken, Maasdamer, 4732AGJK Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Rote Grütze mit ^{1 A G} Vanillesoße
21.11.				21.11.	4,85 € 7077	1976 kJ 23 ft gs.ft 3.8 BE 47 kh 482 kcal 20 ew sa	4,65 € 7011	1357 kJ 13 ft gs.ft 2.7 E 34 kh 331 kcal 18 ew sa	5,15 € 7082	1894 kJ 23 ft gs.ft 4.4 BE 53 kh 462 kcal 23 ew sa	5,99 € 4501	1638 kJ 12.5 ft 6.2 gs.ft 4.7 BE 56.5 kh 389 kcal 10.7 ew 0.78 sa	7,87 € 4183	1585 kJ 13 ft 3.8 gs.ft 3 BE 35.8 kh 378 kcal 21.5 ew 4.71 sa	7,66 € 4425	2664 kJ 33 ft 12 gs.ft 4.3 BE 52 kh 637 kcal 28 ew 3.6 sa	3,90 € 8158	2333 kJ 27 ft gs.ft 5 BE 60 kh 569 kcal 22 ew sa	0,70 € 9021	
Fr				Fr Fr		Spirelli mit Kochschinkenstreifen ^{7 3 2} A M und Tomatensoße		Linseneintopf süß-sauer mit ^{7 3 2 A J K} Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		Brathering mit Zwiebelringen, 1 11 9 A J K F dazu Rote-Bete-Salat und Bratkartoffeln		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 1 3 2 A G J K} Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Gamitur		Pfirsich Kompott
22.11.				22.11.	4,85 € 7271	2263 kJ 17 ft gs.ft 6.4 BE 77 kh 552 kcal 21 ew sa	4,65 € 7039	2251 kJ 19 ft gs.ft 5.4 E 66 kh 549 kcal 27 ew sa	5,15 € 7163	2772 kJ 39 ft gs.ft 4.5 BE 55 kh 676 kcal 22 ew sa	6,63 € 4543	1756 kJ 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	7,07 € 4039	1831 kJ 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa	7,49 € 4400	2276 kJ 16.8 ft 6.3 gs.ft 5.5 BE 65.8 kh 541 kcal 29.5 ew 6.01 sa	3,90 € 8142	3268 kJ 51 ft gs.ft 5.3 BE 66 kh 797 kcal 79 ew sa	0,70 € 9045	
Sa*				Sa*		Deftige Krautpfanne mit ² A Hackfleisch und Petersilienkartoffeln		Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch, ^{3 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot		Züricher Geschnetzeltes mit ^{12 A G F} Buttergemüse und Petersilienkartoffeln		Champignons in Rahmsoße CAGJ dazu Serviettenknödel		Saftiger Rinderschmorbraten in ^G K kräftiger Soße, dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf		Scholle "Finkenwerder Art" ²⁹ ¹⁶ D A B G garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln		Kaßleraufschnitt, Zwiebelmett, Edamer, 4732 AGJ Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur		Cremiger Karamelpudding ^{G F}
23.11.				23.11.	4,85 € 7201	2050 kJ 25 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 500 kcal 25 ew sa	4,65 € 7053	1292 kJ 4 ft gs.ft 4.2 E 51 kh 315 kcal 17 ew sa	5,15 € 7281	2595 kJ 39 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 633 kcal 23 ew sa	6,92 € 4580	2231 kJ 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	7,84 € 4200	1455 kJ 13 ft 6.9 gs.ft 2.2 BE 26 kh 347 kcal 27 ew 4.4 sa	7,92 € 4427	2315 kJ 27.4 ft 6 gs.ft 4.4 BE 53.3 kh 553 kcal 20.7 ew 3.49 sa	3,90 € 8152	2591 kJ 28 ft gs.ft 5.8 BE 71 kh 632 kcal 24 ew sa	0,70 € 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 Röstzwiebelgamitur		Tafelspitz aus zartem AGJ Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln		Zarter Putenbraten im ^{31 C A J} Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle		Salami im Käsemantel, 4 7 1 3 2 A G H J K Putenhirtenbraten, Grünländer, Frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Gamitur		Rhabarber mit Vanillesoße ^{1 G}
24.11.				24.11.	4,85 € 7042	2280 kJ 31 ft gs.ft 3.4 BE 44 kh 556 kcal 23 ew sa	4,65 € 7129	1259 kJ 9 ft gs.ft 2.8 E 35 kh 307 kcal 18 ew sa	5,15 € 7258	2755 kJ 32 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 672 kcal 31 ew sa	6,73 € 4558	3274 kJ 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	7,68 € 4225	1765 kJ 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa	7,85 € 4740	1448 kJ 9.6 ft 2.3 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 344 kcal 25 ew 4.54 sa	3,90 € 8014	2915 kJ 39 ft gs.ft 6.2 BE 77 kh 711 kcal 82 ew sa	0,70 € 9027	
Kunden-Nr.		Tel.			elkuchen ^{A, 8, 0} schkuchen ^{A, 8}	•	Trager	n Sie bitte die										V	olkssolida	arität Dresden gGmbH

Kunden-Nr.	Tel.
Name	
Straße, Hausnr.	
Wohnort	

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.

Kirschkuchen A, B, C

Butterkuchen A, H7, B

2 Fischbrötchen 2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N

Bäckertüte A, A1, A2, A3, C, F, G, N

Obsttüte

Obsttüte

4,20 €

4,20 €

[®] Gemüsetüte

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

Anlieferungszuschlag: 0,30€

* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25€

Für Personen, die nicht dem Personenkreis nach §53 AO angehören, erhöht sich der angegebene Essenspreis um den aktuell geltenden vollen Mehrwertsteuersatz.

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