## 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: 42

4,17 €

4,17 €

4,49 €

4,49 €

Bäckertüte A, A1, A2, A3, C, F, G, N

✓ Obsttüte

Gemüsetüte

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"	Nachtisch "schlemmen & genießen"	Menü 1	2 3	4 5	6 7	8
	1 Riesengermknödel mit <sup>1</sup>		Möhreneintopf mit Kaßlerfleisch, <sup>3 2 A J</sup>		Gebratene Hähnchenkeule mit <sup>11 2 C A</sup>	1500	Spaghetti "Napoli" mit <sup>C A G</sup>		"Himmel und Erde" <sup>29 3 C A G J</sup>	A STATE OF THE STA	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" A		Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler, 4 1 3 9 2 C A G J	Heidelbeer Kompott	Мо				
	C A G J Vanillesoße	The State of the Land	dazu 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	170	K Fleischsalat mit Tomatenecke,						
5,19 €	3038 kJ 8 ft gs.ft 11.9 BE	4,98 €	964 kJ 3 ft gs.ft 3.02 BE	5,51 €	2923 kJ 45 ft gs.ft 4.3 BE	6,57 €	2114 kJ 13.8 ft 3.4 gs.ft 6.4 BE	7,21 €	2393 kJ 33.1 ft 12.3 gs.ft 3.6 BE	6,79 €	1660 kJ 11.3 ft 4.7 gs.ft 3.7 BE	4,20 €	dazu Butter, Brot und Garnitur 2997 kJ 46 ft gs.ft 4.8 BE	0,75 €	12.10.				i
7112	143 kh 741 kcal 20 ew sa	7243	36 kh 235 kcal 14 ew sa	7020	52 kh 713 kcal 49 ew sa	4321	76.4 kh 502 kcal 15.1 ew 5.13 sa	4378	43.6 kh 573 kcal 21 ew 5.7 sa	4780	44.2 kh 394 kcal 27.9 ew 4.25 sa	8076	58 kh 731 kcal 22 ew sa	9025				'	┸
	Gabelspaghetti mit  Jagdwurstwürfeln 732AM  K		Szegediner Gulaschtopf, dazu <sup>132A</sup> 1 Scheibe Brot		Gegrilltes Fischfilet in <sup>12 A</sup> G Tomaten-Frischkäse-Soße,		Hausgemachter Kaiserschmarrn mit <sup>30 C A G</sup> Apfel-Rosinen-Kompott		Zwei Rinderfrikadellen in <sup>C A G J K</sup> herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln		Gebackene Fischstäbchen mit D A G Rahmspinat und Kartoffelpüree		Puten-Kräuter-Bierschinken, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse, <sup>4 7 11 3 2 A G J K</sup>	Vanillepudding mit Schokosof	e Di	· ······	······i ·······i	······i	, ,
	und Tomatensoße				dazu Gartengemüse und Kartoffelpüree								Rote-Bete-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur				/       <i> </i>		/ !
5,19 € 7059	2194 kJ 15 ft gs.ft 6.3 BE 77 kh 535 kcal 21 ew sa	4,98 € 7126	1743 kJ 25 ft gs.ft 2.5 B 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	6,91 € 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	7,57 € 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 € 8176	2665 kJ 33 ft gs.ft 6.2 BE 75 kh 650 kcal 80 ew sa	0,75 € 9026	13.10.				
	Monatsmenü - Gebratene 3 2 G M J F Hähnchenbrust im	CALL STREET, MARKET STREET, ST	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch, <sup>2 A</sup> dazu 1 Scheibe Brot		Schinken-Pilz-Ragout mit feinen 7 1 3 2 A G F Erbsen und Kartoffelpüree		Cremige Erbsensuppe mit AG J bunter Gemüseeinlage		Zwei saftige Kohlrouladen <sup>29 A G J</sup> vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert	<b>868</b>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in <sup>A G J</sup> K		Röstzwiebelpastetenbraten, Leberkäse, Schmelzkäse, <sup>15</sup> 4 7 1 3 2 A G J K F	Fruchtiges Apfelmus <sup>3</sup>	Mi				
	Speckmantel mit Prinzessbohnen und Rösttalern, Rotweincreme und Saft 0,2L				·						Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln		Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Gamitur		14.10				I.
10,32 € 7992	4002 kJ ft gs.ft 6.9 BE kh 976 kcal ew sa	4,98 € 7245	1005 kJ 7 ft gs.ft 2.5 BE 31 kh 245 kcal 15 ew sa	5,51 € 7168	2083 kJ 23 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 508 kcal 23 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 € 8141	3284 kJ 39 ft gs.ft 6.8 BE 82 kh 801 kcal 30 ew sa	0,75 € 9001	14.10.				
	Putenbratwurst mit Bratensoße, 12 A G J F dazu Rahmporree und		Sächsische Kartoffelsuppe mit <sup>7 3 2 A</sup>		Klassischer Schweinebraten mit <sup>G F</sup> Rosenkohlgemüse und		Südländische Gemüse- Nudelpfanne mit <sup>31 C A</sup> Tomaten und Paprika		Grünkohleintopf mit geschnittener 29 18 31 3 16 J K Mettwurst vom Schwein	0	Zarte Hähnchenbrust auf <sup>18</sup> buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Puten-Frühlings-Lyoner, Kaßleraufschnitt, Frischkäse, <sup>47132AGJ</sup>	Birnen Kompott	Do				
	Petersilienkartoffeln		2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		Kartoffelklößen								Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur						1
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 € 8214	2542 kJ 24 ft gs.ft 6.4 BE 78 kh 620 kcal 21 ew sa	0,75 € 9047	15.10.				
	Gefüllte Wirsingroulade mit <sup>1 2 A G F</sup> Rahmsoße und		Bunter Nudeleintopf mit C A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		1 Backfischfilet in <sup>3 2 A G J F</sup> Zitronen-Butter-Soße, dazu Bohnensalat und		<b>Bunte Gemüseplatte mit</b> <sup>18 G</sup> J grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln		Zartes Gulasch vom <sup>18 C G J</sup> Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und		Panierter Alaska-Seelachs in DAGJK Senf-Kräutersoße, dazu		Dillsaftfleisch, Salami, Maasdamer, <sup>4</sup> 7 1 3 2 A G J K Vogtländischer Bratensalat,	Erdbeer Joghurt Dessert <sup>G</sup>	Fr	ļ	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	······i ······i	<u></u>
5,19 €	Petersilienkartoffeln  2202 kJ 31 ft gs.ft 3.1 BE	4,98 €	1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE	5.51 €	Kartoffelpüree 2493 kJ 24 ft gs.ft 5.5 BE	6,77 €	1485 kJ 17.5 ft 3.2 gs.ft 3 BE	7.86 €	Kartoffelklöße  1582 kJ 10.3 ft 1.8 gs.ft 3.7 BE	7,92 €	Kartoffelwürfel  2222 kJ 21.1 ft 5.6 gs.ft 4.6 BE	4,20 €	dazu Butter, Brot und Garnitur 3104 kJ 43 ft gs.ft 5.3 BE	0,75 €	16.10.				<u>.</u>
7074	38 kh 537 kcal 16 ew sa	7081	41 kh 275 kcal 20 ew sa	7288	67 kh 608 kcal 25 ew sa	4574	35.7 kh 356 kcal 7.9 ew 4.28 sa	4263	44 kh 376 kcal 22.4 ew 4.17 sa	4472	55.5 kh 530 kcal 25.7 ew 4.96 sa	8177	64 kh 757 kcal 59 ew sa	9053				'	┸
	Gebratene Schweineleber mit <sup>2</sup> A G Schmorzwiebeln und		Bunter Reiseintopf mit <sup>A</sup> J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe		1 Fischfrikadelle mit <sup>2 A G J</sup> K F Schnittlauchsoße, dazu		Pichelsteiner Eintopf mit <sup>18 31</sup> J K Rindfleisch	3	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		Hausgemachter Kartoffelsalat mit <sup>7 1 11 3 9 2</sup> C A K	Grießpudding mit Fruchtsoße	Sa*	 	ļ <del>,</del>		
	Apfelwürfeln, dazu Kartoffelpüree		Brot		Balkangemüse und Kartoffelpüree				- Card Spain		Petersilienkartoffeln		2 Wienern, dazu Senf und eine kleine Garnitur						i.
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	17.10.				
	Paniertes Hähnchenschnitzel mit <sup>2 G</sup>	AND AND ASSESSMENT OF THE PARTY	Weiße Bohneneintopf süß-sauer <sup>3 2 A J</sup>		Gekochter Schweinenacken in <sup>2 A G J F</sup>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, <sup>9 C A G</sup>		Rheinischer Sauerbraten vom <sup>C A</sup> G J		Gebratene Fischfrikadelle dazu D A G		Salami, Jagdwurst, Gouda, <sup>4</sup> 7 1 11 3 2 A G J K	Mirabellen Kompott <sup>3</sup>	So*				
	Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und		mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	1	Petersiliensoße, dazu Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln		dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße		Rahmspinat und Frühlingspüree		Puten-Pfirsich-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur						
5,19 € 7308	Petersilienkartoffeln 1669 kJ 17 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 407 kcal 13 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 € 8205	2981 kJ 38 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 727 kcal 58 ew sa	0,75 € 9028	18.10.				
															<i>100</i>				
lungen aug	Snalte 7 und 8 sind nu	ır in							wärzt (Oliven), 7 mit Phosphat, 8 mit Milche						Apfel	kuchen <sup>A, 8,</sup>	l, G		
	Spalte 7 und 8 sind nu Sinem Menü (Spalte 1 -			uelle (Aspartam),	, <b>11</b> mit Süßungsmitteln, <b>12</b> auf Gr				wärzt (Oliven), <b>7</b> mit Phosphat, <b>8</b> mit Milche B, <b>15</b> mit Stärke, <b>16</b> Nitritpökelsalz, <b>18</b> ohne							kuchen <sup>A, 8,</sup> hkuchen <sup>A,</sup>			

Nährwertangaben pro Portion

kj=Kilojoule gs.fr.=gesättigte Fette ew=Eiweiß BE=Broteinheiten kh=Kohlenhydrate sa=Salz

(einschließlich LaktoseH), Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H1 Wallnüsse, H2 Cashewnüsse, 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

≿ 2 Fischbrötchen <sup>2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N</sup> Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein.

## Bestellschein

Kalenderwoche: 43

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- Men angebot	ü- not 1	Hausmannskost "sächsische Art"	2	Hausmannskost	3	Hausmannskost	4	Vegetarische Küche	5	Kräftig & Deftige Küche	6	Feinschmecker Küche	7	Abendbrot	Nachtisch "schlemmen & genießen"
Мо				Mo		Milchreis mit Butter, <sup>1 G J</sup> Zucker und Zimt		"Eintopfküche"  Bunter Gemüseeintopf mit <sup>2 A J</sup> Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		"Frisch & Lecker"  4 gebackene Fischstäbchen 3 2 A G F  mit Dillsoße, dazu Bohnensalat und Kartoffelpüree		Penne-Nudeln mit vegetarischer <sup>31 A J</sup> Bolognese		Herzhafte Mini-Frikadellen vom <sup>29</sup> C A G J K Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und		Goldgelb panierte Hähnchen- Happen AGJ (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à		"Vielfältig & Frisch"  Putenkaßlerrömerbraten, Kaßlerleberwurst, Edamer, <sup>4</sup> 7 1 3 2 C A G J K F Bratheringsbällchen, dazu	Erdbeer Kompott
19.10.				19.1	0. 5,19 <del>7270</del>		4,98 € 7097	1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 32 kh 246 kcal 17 ew sa	, ,,,,	2485 kJ 21 ft gs.ft 5.8 BE 70 kh 606 kcal 28 ew sa	6,86 € 4552	2220 kJ 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	6,75 € 4081	Stampfkartoffeln 2468 kJ 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	7,01 € 4747	la Hollandaise und Kartoffelpüree 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	Butter, Brot und Garnitur 3333 kJ 39 ft gs.ft 7.4 BE 90 kh 813 kcal 32 ew sa	0,75 € 9031
Di				J A		Beefsteak mit Rahmsoße, 3 2 C A G J K F dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	*	Sächsische Kartoffelsuppe mit <sup>7 3 2 /</sup> J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot	A CONTRACTOR	Gebackener Blumenkohl mit <sup>12 C A G F</sup> holländischer Soße und Peterslienkartoffeln	<b>(6)</b>	Süßer Kirschmichel mit <sup>C E A</sup> G H F Vanillesoße		Käsehacksteak vom Rind <sup>C</sup> A G K und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hömchennudeln		Bunter Fischtopf vom DAGJ 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 <sup>G</sup>
20.10.				20.1	0. 5,19 <del>7259</del>		4,98 € 7067	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 36 kh 355 kcal 13 ew sa	,,,,,	2005 kJ 14 ft gs.ft 5.9 BE 72 kh 489 kcal 12 ew sa	7,18 € 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	8,07 € 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				M S S N		Putenleberragout mit Grüne <sup>12 C A G M F</sup> Bohnengemüse und Kartoffelpüree		Ungarischer Kesselgulasch, dazu <sup>2 A</sup> M 1 Scheibe Brot		Kaßlerbraten in Meerrettichsoße <sup>1 11 3 2 A G</sup> F mit Rosenkohl und Kartoffelklößen		Goldgelbes Eieromelette in <sup>C</sup> A G J Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln		Schweinegulasch "Jäger Art", <sup>29 C</sup> A dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle		<b>Geflügelfrikadellen in Soße</b> <sup>A G J</sup> K mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln		Putenhackbraten, Bierschinken, Schnittkäse, <sup>4</sup> 7 1 11 3 2 A G J K Käsesalat mit Salami, dazu Butter, Brot und Garnitur	Aprikosen Kompott
21.10.				21.1	0. 5,19 ± 7289		4,98 € 7101	1722 kJ 20 ft gs.ft 2.6 31 kh 420 kcal 27 ew sa	0,0.0	1779 kJ 18 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 434 kcal 20 ew sa	7,09 € 4554	2214 kJ 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	8,08 € 4145	1946 kJ 14 ft 2.5 gs.ft 3.8 BE 46 kh 463 kcal 33 ew 4.6 sa	7,51 € 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 € 8180	2911 kJ 38 ft gs.ft 5.9 BE 82 kh 710 kcal 88 ew sa	0,75 € 9033
Do				O Do		2 Eier in <sup>1 2 A K</sup> Senfsoße mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln		Grüne Bohneneintopf mit <sup>2</sup> A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Schweizer Saftbraten mit <sup>1</sup> 11 A G Rotkohl und Kartoffelklößen		Cremiger Milchreis mit <sup>18</sup> <sup>11</sup> G fruchtigen Mandarinenstücken (mit Süßungsmitteln)	6	Klassischer Leberkäse vom <sup>29 18 3</sup> 16 G J K Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln		Panierter Alaska-Seelachs mit DAGJ Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree		Schlackwurst, Putenfleisch in <sup>4 1 3 2 A G J K</sup> Broccoliaspik, Maasdamer, Tomatensalat, dazu Butter, Brot und Gamitur	Rote Grütze mit <sup>1 A G</sup> Vanillesoße
22.10.				22.1	0. <sub>5,19</sub> ;	€ 1976 kJ 23 ft gs.ft 3.8 E 7 47 kh 482 kcal 20 ew sa	4,98 € 7011	1357 kJ 13 ft gs.ft 2.7 34 kh 331 kcal 18 ew sa	0,0.0	1894 kJ 23 ft gs.ft 4.4 BE 53 kh 462 kcal 23 ew sa	6,41 € 4501	1638 kJ 12.5 ft 6.2 gs.ft 4.7 BE 56.5 kh 389 kcal 10.7 ew 0.78 sa	7,44 € 4085	2668 kJ 45 ft 14.8 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 642 kcal 15.9 ew 6.65 sa	8,20 € 4425	2664 kJ 33 ft 12 gs.ft 4.3 BE 52 kh 637 kcal 28 ew 3.6 sa	4,20 € 8191	2407 kJ 31 ft gs.ft 4.8 BE 59 kh 587 kcal 19 ew sa	0,75 € 9021
Fr				FI SE		Hörnchennudeln mit Kochschinkenstreifen <sup>7 3</sup> C A M und Tomatensoße	2	Linseneintopf süß-sauer mit <sup>7 3 2 A J K</sup> Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot	r	Bauernsülze mit Remouladensoße, <sup>4 1 3 2 G J</sup> K dazu Bratkartoffeln und Rotkrautsalat		Herzhafter Pfannkuchen mit <sup>C</sup> 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 <sup>18 G J K</sup> Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis		Schinkenwurst, Apfel- Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, <sup>4 3 2 A G J K</sup> Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur	Pfirsich Kompott
23.10.				23.1	0. 5,19 <del>7306</del>		4,98 € 7039	2251 kJ 19 ft gs.ft 5.4 66 kh 549 kcal 27 ew sa	-,	3608 kJ 64 ft gs.ft 4.8 BE 59 kh 880 kcal 14 ew sa	7,10 € 4543	1756 kJ 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	7,57 € 4039	1831 kJ 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa	8,01 € 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*				Sa Sa	*	Deftige Krautpfanne mit <sup>2</sup> A Hackfleisch und Petersilienkartoffeln		Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch, <sup>3 2 A J</sup> dazu 1 Scheibe Brot		<b>Züricher Geschnetzeltes mit</b> <sup>1 2 A G F</sup> Buttergemüse und Petersilienkartoffeln		Champignons in Rahmsoße <sup>C</sup> A G J dazu Serviettenknödel		Rinderschmorbraten in kräftiger <sup>29</sup> 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, 47132  A G K  Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Gamitur	Cremiger Karamelpudding <sup>G F</sup>
24.10.				24.1	0. 5,19 ± 7201	€ 2050 kJ 25 ft gs.ft 3.6 E 44 kh 500 kcal 25 ew sa	4,98 € 7053	1292 kJ 4 ft gs.ft 4.2 51 kh 315 kcal 17 ew sa	-,	2595 kJ 39 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 633 kcal 23 ew sa	7,41 € 4580	2231 kJ 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	8,11 € 4240	2238 kJ 21.6 ft 8.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 534 kcal 38.2 ew 4.63 sa	8,06 € 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*				So So	*	Schweinegulasch mit Kaisergemüse <sup>1 2 A M</sup> und Petersilienkartoffeln		Spitzkohleintopf mit Rindfleisch, <sup>2 A J</sup> dazu 1 Scheibe Brot		Hähnchenschnitzel "Cordon bleu" 7 1 3 2 C A G F mit Geflügelsoße, dazu Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln		Herzhafte Käsespätzle mit <sup>C</sup> A G Röstzwiebelgamitur		Tafelspitz aus zartem AGJ Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln		Kalbshacksteak in cremiger <sup>30 C</sup> A G J Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle		Putenhirtenbraten, Kochschinken, Grünländer, 47132AGHJK Frischer Gurkensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Rhabarber mit Vanillesoße <sup>1 G</sup>
25.10.				25.1	0. 5,19 ± 7042		4,98 € 7129	1259 kJ 9 ft gs.ft 2.8 35 kh 307 kcal 18 ew sa	-,	2755 kJ 32 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 672 kcal 31 ew sa	7,20 € 4558	3274 kJ 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	8,22 € 4225	1765 kJ 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa	7,93 € 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 € 8184	2673 kJ 32 ft gs.ft 6.2 BE 77 kh 652 kcal 82 ew sa	0,75 € 9027
Kunden-Nr.		Tel.			Apfelkuchen (irschkuche	•	Trage	n Sie bitte die										V	olkssolidarität Dresden gGmbH

lunden-Nr.	l el.
lame	
Straße, Hausnr.	
Vohnort	
ra paraananhazaganan Datan wardan yan	une auccoblioßlich zu Auftrage - und

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

Kirschkuchen A, 8, C

Butterkuchen A, H7, 8

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

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.

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