



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: 46

Menü-angebot	1		2		3		4		5		6		7		8		Kuchen														
	4,65€		4,45€		5,95€		5,50€		5,55€		5,95€		3,90€		0,70€																
	Hausmannskost		Eintöpfe		Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker		Mini Menüs		Vegetarische Menüs		Kräftig & Deftig		Abendbrot		Nachtisch		Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Anzahl					
Mo	5 Kartoffelpuffer mit ^{3 9} C A Zucker und Apfelmus		Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch, ^{1 2 A} dazu 1 Scheibe Brot		Schlemmerfilet "Florentin" vom ^{D A G J} Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln 4424 2.7 BE 514 kcal 2145 kJ		Jägerfrikadelle vom Schwein ^{29 16 C A G J K} in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 4022 2.5 BE 447 kcal 1859 kJ		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße ^{C A G J K} mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel 4553 3.2 BE 424 kcal 1777 kJ		Schlachtplatte (Leberkloß, Blutwurst) ^{29 3 16 C A G J} und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln 4059 3.4 BE 622 kcal 2599 kJ		Putenkaßlerömerbraten, Mettwurst, Edamer, ^{4 7 3 2 A G K} Heringssalat mit Dill dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur 6 BE 779 kcal 3194 kJ		Apfelmus ³ 1.3 BE 72 kcal 295 kJ		Mo														
12.11.	9 BE 628 kcal 2575 kJ	2.8 BE 268 kcal 1099 kJ																													
Di	Bratwurst mit Bratensoße, ^{7 2 A G J K F} dazu Blumenkohl mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln		Sächsische Kartoffelsuppe mit ^{7 3 2 A J} 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		Goldgelb panierte Hähnchen-Happen ^{A G J} (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4747 4.4 BE 604 kcal 2523 kJ		Milchreis mit fruchtiger ^{18 9 G} Sauerkirschoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 4537 4.4 BE 330 kcal 1389 kJ		Gefüllter, vegetarischer Strudel ^{30 A G J} auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise 4561 4 BE 544 kcal 2266 kJ		Zwei saftige Kohlrouladen ^{29 A G J} vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert 4086 3.3 BE 582 kcal 2424 kJ		Röstzwiebelpastetenbraten, Honig-Schinken-Leberwurst, Philadelphia ^{4 1 3 2 A G J K} Frischkäse, Möhrenrohkost mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.4 BE 645 kcal 2645 kJ		Vanillepudding mit Fruchtsoße ^{1 G} 2.3 BE 144 kcal 590 kJ		Di														
13.11.	3.3 BE 607 kcal 2489 kJ	3.8 BE 403 kcal 1652 kJ																													
Mi	Gefüllte Paprikaschote in ^{1 2 C A} Zwiebelsoße mit Petersilienkartoffeln		Flecke süß-sauer, dazu ^{29 1 11 2 A} 1 Scheibe Brot		Cremliger Vollmilch-Grieeibrei mit ^{9 A G} Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 4533 3.9 BE 432 kcal 1807 kJ		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" ^{A G J K} mit Petersilienkartoffeln 4233 2.6 BE 290 kcal 1218 kJ		Vegetarischer Möhreintopf mit ^{18 31} feinen Kartoffelwürfeln 4603 2.2 BE 246 kcal 1029 kJ		Spaghetti "Napoli" mit ^{C A G} fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 4321 6.4 BE 502 kcal 2114 kJ		Dillsaftfleisch, Bierschinken, Maasdamer, ^{4 7 1 11 3 2 A G K F} Käsesalat mit Radies und Lauch, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.6 BE 771 kcal 3161 kJ		Mango-Birnen-Kompott 2.3 BE 98 kcal 402 kJ		Mi														
14.11.	3.8 BE 426 kcal 1747 kJ	4.5 BE 522 kcal 2140 kJ																													
Do	Grützwurst mit Sauerkraut ^{15 4 3 2 A J} und Petersilienkartoffeln		Grüne Bohnen-Eintopf mit ^{4 2 A M} Lammfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Schweinebraten "Altdeutsche Art" ^{29 18 G J K} mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 4158 2.7 BE 335 kcal 1410 kJ		Goldgelbes Rührei mit ^{18 C G} Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree 4581 2.4 BE 416 kcal 1736 kJ		Feine Gemüseauswahl mit ^{A G} Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 4594 3.7 BE 509 kcal 2122 kJ		Feines Hühnerfrikassee "Frühlings" ^{A G J} Art" mit Langkomreis 4745 4 BE 492 kcal 2067 kJ		Herzpastete, Blutwurst, Butterkäse, ^{4 7 1 3 2 C A G J K} Brathering, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.8 BE 739 kcal 3030 kJ		Bananenjoghurt ^G 1.5 BE 110 kcal 451 kJ		Do														
15.11.	4 BE 666 kcal 2731 kJ	3.8 BE 372 kcal 1525 kJ																													
Fr	Marinierter Hering in ^{4 1 11 9 2 G K} Remouladensoße mit Bohnensalat und Bratkartoffeln		Blumenkohlentopf mit Fleischklößchen, ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot		Hausgemachte Erbsensuppe mit ^{29 18 31 3 16 J} Räucherendchen vom Schwein 4626 3.6 BE 498 kcal 2084 kJ		Klassischer Schweinebraten in ^{29 C A G J K} Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel 4177 2.6 BE 348 kcal 1457 kJ		Buntes Spargelgemüse-Ragout in ^{A G J} feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4599 3.8 BE 370 kcal 1553 kJ		Fleischklößchen vom Rind ^{29 31 C A J} und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln 4001 3.1 BE 463 kcal 1934 kJ		Partyfrikadelle, Putensalami, Schmelzkäse, ^{7 1 3 2 C A G J K F} 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur 9.9 BE 788 kcal 3231 kJ		Fruchtcocktail ³ 1.2 BE 62 kcal 254 kJ		Fr														
16.11.	4.7 BE 1002 kcal 4108 kJ	3.3 BE 320 kcal 1312 kJ																													
Sa*	Rindersaftgulasch mit Butternudeln ^{1 A}		Bunter Nudleintopf mit ^{C A J} Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Deutsches Beefsteak mit ^{31 C A J K} Erbsen und Möhren, dazu Spinalnudeln 4023 3.7 BE 467 kcal 1957 kJ		Gebackene Filetstücke vom ^{D A G K} Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln 4421 3.3 BE 395 kcal 1655 kJ		Saftige Gemüsefrikadelle mit ^C Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4387 3.8 BE 408 kcal 1709 kJ		Rinderbraten in Bratensoße ^{30 C A G J K} mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln 4257 3.4 BE 519 kcal 2169 kJ		Hausgemachter Kartoffelsalat, dazu ^{7 1 11 3 9 2 C A K} 2 Wiener mit Senf und kleine Garnitur 2.3 BE 506 kcal 2075 kJ		Kokoscreme mit Mangosauce ^G 2.4 BE 176 kcal 722 kJ		Sa*														
17.11.	5.4 BE 601 kcal 2464 kJ	4.2 BE 321 kcal 1316 kJ																													
So*	Gefüllte Schweineroulade mit ^{1 A G K F} Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffelklöße		Porreeintopf mit Kaßlerfleisch, ^{29 3 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot		Rheinischer Sauerbraten vom ^{C A G J} Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 4260 4.9 BE 458 kcal 1925 kJ		Hähnchenoberkeule in feiner ^{A G J} Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti 4756 2.9 BE 438 kcal 1831 kJ		Zwei Pfannkuchen gefüllt ^{C A G} mit Blaubeer-Kompott 4525 6.8 BE 464 kcal 1961 kJ		Rinderroulade "Hausfrauen Art" ^{31 16 A J K} in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 4221 3.7 BE 456 kcal 1917 kJ		Kochschicken, Kaßlerleberwurst, Gouda, ^{4 7 3 2 A G K} Kaßlerhähnchensalat "Pusztá Art", dazu Butter, Brot und Garnitur 4.9 BE 630 kcal 2583 kJ		Pfirsich-Dessert ^{1 G F} 1.6 BE 194 kcal 795 kJ		So*														
18.11.	3.9 BE 437 kcal 1792 kJ	2.6 BE 221 kcal 906 kJ																													

Anlieferungszuschlag: 0,30 €
* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €
Freuen Sie; sich auf leckerem Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet; nur 1,50€.



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 Niträtpökelsalz, 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; Eierzeugnisse, 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 hergestellte; Erzeugnisse, H7 Mandeln; sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, J Sellerie und Sellerieerzeugnisse, K Senf; und Senferzeugnisse, L Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse, 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.

Bestellungen aus Spalte 7 und 8 sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1 - 6) möglich.