

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: 16

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			
	13.04.	5,19 €	2300 kJ 29 ft 56 kh 561 kcal 19 ew sa	4,98 €	1456 kJ 17 ft 36 kh 355 kcal 13 ew sa	10,32 €	4178 kJ 46 ft 94 kh 1019 kcal 52 ew sa	6,86 €	2220 kJ 12.7 ft 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	6,75 €	2468 kJ 35.8 ft 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	7,01 €	2523 kJ 31.5 ft 52.2 kh 604 kcal 23.3 ew 4.3 sa	4,20 €	2616 kJ 34 ft 62 kh 638 kcal 26 ew sa	0,75 €											13.04.		
Mo *	4 Hackbällchen in Rahmsauce mit Rahmporree und Kartoffelpüree		Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		Feiertagsmenü - Kaninchenkeule mit Ananasrotkohl und Kartoffelknöden, Mango-Quark-Dessert, Saft 0,2l		Penne-Nudeln mit vegetarischem Bolognese		Herzhafte Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln		Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree		Putenlachs-Schinken, Kochschinken, Bonifaz, Spargelsalat mit Kochschinken, dazu Butter, Brot und Garnitur		Birkenkompott mit Schokosoße		Mo *												Apfelkuchen Kirschkuchen Butterkuchen 2 Fischbrötchen Bäckertüte Obsttüte Gemüsetüte
Di	Spaghetti "Carbonara" (mit Käse-Kochschinken-Champignon-Soße)		Ungarischer Kesselgulasch, dazu 1 Scheibe Brot		Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Blumenkohl mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße		Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hönchennudeln		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln		Paprikalyoner, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse, Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Fruchtiges Apfelsmus		Di												Apfelkuchen Kirschkuchen Butterkuchen 2 Fischbrötchen Bäckertüte Obsttüte Gemüsetüte
Mi	Bratwurst mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Petersilienkartoffeln		Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Schlemmerfilet mit Käsesoße, dazu Petersilienkartoffeln und Chinakohlsalat		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln		Schweinegulasch "Jäger Art", dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle		Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln		Mortadella mit Champignons, Mettwurst, Frischkäse Philadelphia, Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur		Pflaumen Kompott		Mi												Apfelkuchen Kirschkuchen Butterkuchen 2 Fischbrötchen Bäckertüte Obsttüte Gemüsetüte
Do	Jägerschnitzel mit Bratensoße, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree		Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot		Gefüllte Schweineroulade mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße		Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln)		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln		Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree		Dillsaftfleisch, Kaßleraufschnitt, Maasdamer, Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Rhabarber Vanille Pudding		Do												Apfelkuchen Kirschkuchen Butterkuchen 2 Fischbrötchen Bäckertüte Obsttüte Gemüsetüte
Fr	Nierchen "pikant" mit Pariser Karotten und Kartoffelpüree		Hähnchen-Tomaten-Eintopf "Südafrika", dazu 1 Scheibe Brot		1 Backfischfilet in Zitronen-Butter-Soße, dazu Bohnensalat und Kartoffelpüree		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale		Schweinehacksteak in Rahmsauce mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle		Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris		Putenleberkäse, Partyfrikadelle, Schmelzkäse, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur		Bunter Fruchtcocktail		Fr												Apfelkuchen Kirschkuchen Butterkuchen 2 Fischbrötchen Bäckertüte Obsttüte Gemüsetüte
Sa *	Krautnudeln mit gebratenen Jagdwurstwürfeln		Bunter Reiseintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Putenstreifen in Senfrahm mit Honigmöhren und Kartoffelpüree		Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel		Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen		Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit Bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße		Hausgemachter Nudelsalat mit Hähnchen, dazu Butter, Brot und Garnitur		Himbeer Quark Dessert		Sa *											Apfelkuchen Kirschkuchen Butterkuchen 2 Fischbrötchen Bäckertüte Obsttüte Gemüsetüte	
So *	Deftiger Hackbraten mit Bratensoße, dazu Grüne Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln		Linseneintopf süß-sauer mit Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		Gepökelte Rinderzunge in Rotweinsauce mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle		Kochschinken, Gefüllte Putenbrust, Emmentaler, Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur		Ananas Kompott		So *											Apfelkuchen Kirschkuchen Butterkuchen 2 Fischbrötchen Bäckertüte Obsttüte Gemüsetüte	

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 Fett e=Eiweiß BE=Proteinheiten
 ft=Fett kh=Kohlenhydrate sa=Salz

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 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 Hühnereis, 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 Krebstiergezeugnisse, C Eier und D Eierzeugnisse, F Fisch und Fischezeugnisse, E Erdnüsse und F Erdnüssezeugnisse, Soja und Sojazeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), H Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H1 Walnüsse, H2 Cashewnüsse H3 Pekannüsse, H4 Paranüsse, H5 Macadamianüsse, H6 Pistazien, H7 Mandeln, J Sellerie und K Selleriezeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, L Sesam und Sesamsamenerzeugnisse, M Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere und Weichtierzeugnisse

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

Änderungen vorbehalten

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, H, 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: **17**

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	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“
Mo										Mo	20.04. Cremiger Grießbrei mit heißen Früchten 5,19 € 7295	Hausmannskost „sächsische Art“ 1935 kJ 6 ft gs.ft 6.7 BE 81 kh 472 kcal 19 ew sa	20.04. Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 7081	Hausmannskost „Eintopfküche“ 1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa	20.04. Würzige Kaßler-Champignon-Pfanne mit 3 Knödelscheiben 5,51 € 7037	Hausmannskost „Frisch & Lecker“ 2878 kJ 42 ft gs.ft 7.6 BE 92 kh 702 kcal 31 ew sa	20.04. Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 6,91 € 4594	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 2122 kJ 29.3 ft 11.4 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 509 kcal 10.2 ew 5.19 sa	20.04. Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 6,78 € 4074	20.04. Künftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 2368 kJ 35.3 ft 12.1 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 568 kcal 18 ew 5.72 sa	20.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 8,21 € 4424	20.04. Schlemmerfilet "Florentin" vom D A G J 2145 kJ 27.7 ft 10.2 gs.ft 2.7 BE 32.4 kh 514 kcal 27.6 ew 5.07 sa	20.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 4,20 € 8173	20.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 0,75 € 9043		
Di										Di	21.04. Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln 5,19 € 7049	Hausmannskost „sächsische Art“ 1902 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 39 kh 464 kcal 25 ew sa	21.04. Rosenkohlentopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 7296	Hausmannskost „Eintopfküche“ 1550 kJ 10 ft gs.ft 2.6 BE 49 kh 378 kcal 24 ew sa	21.04. Seelachsfilet mit Tomate und Käse überbacken, dazu Kräutersoße, Weißkraut-Möhren-Salat und Kartoffelpüree 5,51 € 7285	Hausmannskost „Frisch & Lecker“ 2977 kJ 34 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 726 kcal 33 ew sa	21.04. Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise 7,42 € 4561	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 2266 kJ 32.3 ft 17.3 gs.ft 4 BE 48.4 kh 544 kcal 8.2 ew 5.05 sa	21.04. Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 7,21 € 4001	21.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 8,23 € 4445	21.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 4,20 € 8062	21.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 0,75 € 9046				
Mi										Mi	22.04. Hühnerfrikassee mit Pariser Karotten und Butterreis 5,19 € 7292	Hausmannskost „sächsische Art“ 1927 kJ 14 ft gs.ft 4.8 BE 58 kh 470 kcal 24 ew sa	22.04. Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 7109	Hausmannskost „Eintopfküche“ 1583 kJ 22 ft gs.ft 2 BE 25 kh 386 kcal 21 ew sa	22.04. Gepökeltes Eisbein in Majoransoße mit Sauerkraut und Kartoffelklößen 5,51 € 7060	Hausmannskost „Frisch & Lecker“ 1997 kJ 14 ft gs.ft 4 BE 49 kh 487 kcal 39 ew sa	22.04. Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 1029 kJ 11.9 ft 1.1 gs.ft 2.2 BE 26.7 kh 246 kcal 4.2 ew 4.14 sa	22.04. Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 6,57 € 4603	22.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 8,08 € 4158	22.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 7,77 € 4419	22.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 4,20 € 8138	22.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 0,75 € 9010				
Do										Do	23.04. Geflügelkräuterbällchen in Kräutersoße mit Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree 5,19 € 7061	Hausmannskost „sächsische Art“ 1898 kJ 25 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 463 kcal 16 ew sa	23.04. Tomatensuppe mit Reis und Fleischklößen, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 7141	Hausmannskost „Eintopfküche“ 1656 kJ 10 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 404 kcal 16 ew sa	23.04. Gefüllte Paprikaschote mit Zwiebelsoße und Petersilienkartoffeln 5,51 € 7247	Hausmannskost „Frisch & Lecker“ 1759 kJ 17 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 429 kcal 20 ew sa	23.04. Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 1553 kJ 14.7 ft 9.7 gs.ft 3.8 BE 45.5 kh 370 kcal 8.6 ew 4.94 sa	23.04. Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 6,99 € 4599	23.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 8,23 € 4197	23.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 7,50 € 4745	23.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 4,20 € 8098	23.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 0,75 € 9021				
Fr										Fr	24.04. Spaghetti "Bolognese" (mit Hackfleisch-Tomaten-Soße) 5,19 € 7219	Hausmannskost „sächsische Art“ 2353 kJ 26 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 574 kcal 24 ew sa	24.04. Weißkrautentopf mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 7098	Hausmannskost „Eintopfküche“ 1046 kJ 7 ft gs.ft 2.7 BE 33 kh 255 kcal 15 ew sa	24.04. Bauernsülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Rotkrautsalat 5,51 € 7301	Hausmannskost „Frisch & Lecker“ 3608 kJ 64 ft gs.ft 4.8 BE 59 kh 880 kcal 14 ew sa	24.04. Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 1807 kJ 21.8 ft 7 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 432 kcal 10 ew 0.71 sa	24.04. Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 6,54 € 4533	24.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 7,51 € 4021	24.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 7,62 € 4732	24.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 4,20 € 8187	24.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 0,75 € 9022				
Sa*										Sa*	25.04. Bratwurst mit Bratensoße, dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln 5,19 € 7210	Hausmannskost „sächsische Art“ 2632 kJ 44 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 642 kcal 19 ew sa	25.04. Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 7097	Hausmannskost „Eintopfküche“ 1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa	25.04. 4 Hähnchennuggets mit Geflügelsoße, dazu Broccoli und Petersilienkartoffeln 5,51 € 7278	Hausmannskost „Frisch & Lecker“ 1874 kJ 20 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 457 kcal 16 ew sa	25.04. Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 1709 kJ 18.1 ft 7.8 gs.ft 3.8 BE 46 kh 408 kcal 9.3 ew 4.36 sa	25.04. Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 7,40 € 4387	25.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 7,99 € 4148	25.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 7,97 € 4798	25.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 4,20 € 8188	25.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 0,75 € 9056				
So*										So*	26.04. Schweinefleisch "Spreewälder Art" mit Speckbohnen und Kartoffelklößen 5,19 € 7200	Hausmannskost „sächsische Art“ 1952 kJ 21 ft gs.ft 4 BE 48 kh 476 kcal 23 ew sa	26.04. Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Kochschinkenstreifen, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 7166	Hausmannskost „Eintopfküche“ 931 kJ 4 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 227 kcal 14 ew sa	26.04. Dresdner Sauerbraten mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln 5,51 € 7026	Hausmannskost „Frisch & Lecker“ 1792 kJ 13 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 437 kcal 24 ew sa	26.04. Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 1849 kJ 17 ft 6.9 gs.ft 4.7 BE 56.9 kh 440 kcal 11.1 ew 0.89 sa	26.04. Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 7,09 € 4590	26.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 7,85 € 4117	26.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 8,13 € 4433	26.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 4,20 € 8189	26.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ 0,75 € 9061				

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, 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 €

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