

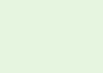
Täglich gut versorgt in Dresden

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	Nachtsch „schlemmen & genießen“	Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Zusatz-angebot	
Mo *		4 Hackbällchen in Rahmsauce mit Rahmporree und Kartoffelpüree 2300 kJ 29 ft gs.ft 4.6 BE 56 kh 561 kcal 19 ew sa		Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot 1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	10,32 €	Feiertagsmenü - Kaninchenkeule mit Ananasrotkohl und Kartoffelklößen, Mango-Quark-Dessert, Saft 0,2l 4178 kJ 46 ft gs.ft 7.8 BE 94 kh 1019 kcal 52 ew sa		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese 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 €	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln 2468 kJ 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa		Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à 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	7,01 €	Putenlachsschinken, Kochschinken, Bonifaz , Spargelsalat mit Kochschinken, dazu Butter, Brot und Garnitur 2616 kJ 34 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 638 kcal 26 ew sa	4,20 €	Birkenkompott mit Schokosoße 0,75 €	13.04.										<input type="checkbox"/>
Di		Spaghetti "Carbonara" (mit Käse-Kochschinken-Champignon-Soße) 3780 kJ 58 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 922 kcal 32 ew sa		Ungarischer Kesselgulasch , dazu 1 Scheibe Brot 1722 kJ 20 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 420 kcal 27 ew sa	5,51 €	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Blumenkohl mit holländische Soße und Petersilienkartoffeln 1927 kJ 17 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 470 kcal 22 ew sa		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße 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 €	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hönchennudeln 2271 kJ ft gs.ft 4.1 BE kh 554 kcal ew sa		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 1722 kJ 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa	8,07 €	Paprikalyoner, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse , Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 2940 kJ 34 ft gs.ft 6.8 BE 82 kh 717 kcal 80 ew sa	4,20 €	Fruchtiges Apfelmus 0,75 €	14.04.										<input type="checkbox"/>
Mi		Bratwurst mit Bratensoße , dazu Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 2636 kJ 43 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 643 kcal 18 ew sa		Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa	5,51 €	Schlemmerfilet mit Käsesoße , dazu Petersilienkartoffeln und Chinakohlsalat 2468 kJ 28 ft gs.ft 4 BE 49 kh 602 kcal 33 ew sa		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln 2214 kJ 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	7,09 €	Schweinegulasch "Jäger Art" , dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle 1946 kJ 14 ft 2.5 gs.ft 3.8 BE 46 kh 463 kcal 33 ew 4.6 sa		Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 2006 kJ 25.1 ft 7 gs.ft 3.1 BE 36.6 kh 480 kcal 21.9 ew 5.57 sa	7,51 €	Mortadella mit Champignons , Mettwurst, Frischkäse Philadelphia, Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur 3239 kJ 41 ft gs.ft 6.7 BE 81 kh 790 kcal 24 ew sa	4,20 €	Pflaumen Kompott 0,75 €	15.04.										<input type="checkbox"/>
Do		Jägerschnitzel mit Bratensoße , dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree 2956 kJ 47 ft gs.ft 4.4 BE 53 kh 721 kcal 21 ew sa		Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot 2337 kJ 27 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 570 kcal 28 ew sa	5,51 €	Gefüllte Schweineroulade mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1923 kJ 16 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 469 kcal 25 ew sa		Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln) 1638 kJ 12.5 ft 6.2 gs.ft 4.7 BE 56.5 kh 389 kcal 10.7 ew 0.78 sa	6,41 €	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 2668 kJ 45 ft 14.8 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 642 kcal 15.9 ew 6.65 sa		Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspiree 2664 kJ 33 ft 12 gs.ft 4.3 BE 52 kh 637 kcal 28 ew 3.6 sa	8,20 €	Dillsaftfleisch, Kaßleraufschnitt, Maasdamer , Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur 2464 kJ 27 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 601 kcal 82 ew sa	4,20 €	Rhabarber Vanille Pudding 0,75 €	16.04.										<input type="checkbox"/>
Fr		Nierchen "pikant" mit Pariser Karotten und Kartoffelpüree 1989 kJ 24 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 485 kcal 20 ew sa		Hähnchen-Tomaten-Eintopf "Südafrika" , dazu 1 Scheibe Brot 1546 kJ 18 ft gs.ft 2.2 BE 27 kh 377 kcal 27 ew sa	5,51 €	1 Backfischfilet in Zitronen-Butter-Soße, dazu Bohnensalat und Kartoffelpüree 2493 kJ 24 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 608 kcal 25 ew sa		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale 1756 kJ 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	7,10 €	Schweinehacksteak in Rahmsauce mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle 1831 kJ 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa		Zarte Hähnchenbrust Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris 2276 kJ 16.8 ft 6.3 gs.ft 5.5 BE 65.8 kh 541 kcal 29.5 ew 6.01 sa	8,01 €	Putenleberkäse, Partyfrikadelle, Schmelzkäse , Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur 2870 kJ 24 ft gs.ft 8.2 BE 99 kh 700 kcal 19 ew sa	4,20 €	Bunter Fruchtcocktail 0,75 €	17.04.										<input type="checkbox"/>
Sa *		Krautnudeln mit gebratenen Jagdwurstwürfeln 1939 kJ 14 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 473 kcal 20 ew sa		Bunter Reiseintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 1218 kJ 6 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 297 kcal 16 ew sa	5,51 €	Putenstreifen in Senfrahm mit Honigmöhren und Kartoffelpüree 2230 kJ 20 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 544 kcal 34 ew sa		Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel 2231 kJ 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	7,41 €	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 2238 kJ 21.6 ft 8.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 534 kcal 38.2 ew 4.63 sa		Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße 2448 kJ 25 ft 4.9 gs.ft 4.6 BE 55 kh 584 kcal 29 ew 5.9 sa	8,06 €	Hausgemachter Nudelsalat mit 3 Mini Fleischkäsebällchen, dazu Garnitur 2005 kJ 31 ft gs.ft 1.3 BE 39 kh 489 kcal 15 ew sa	4,20 €	Himbeer Quark Dessert 0,75 €	18.04.										<input type="checkbox"/>
So *		Deftiger Hackbraten mit Bratensoße, dazu Grüne Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln 1857 kJ 20 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 453 kcal 17 ew sa		Linseneintopf süß-sauer mit Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot 2251 kJ 19 ft gs.ft 5.4 BE 66 kh 549 kcal 27 ew sa	5,51 €	Gepökelte Rinderzunge in Rotweinsauce mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln 1857 kJ 20 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 453 kcal 17 ew sa		Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur 3274 kJ 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	7,20 €	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 1765 kJ 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa		Kalbshacksteak in cremiger Weißweinsauce dazu Wirsinggemüse und Spätzle 2156 kJ 27.6 ft 13.4 gs.ft 3.6 BE 42.6 kh 516 kcal 20.1 ew 5.85 sa	7,93 €	Kochschinken, Gefüllte Putenbrust , Emmentaler, Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur 2796 kJ 31 ft gs.ft 5.7 BE 69 kh 682 kcal 30 ew sa	4,20 €	Ananas Kompott 0,75 €	19.04.										<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 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 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 Krebszerzeugnisse, C Eier und D Eierzerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und F Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H1 Walnüsse, 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. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse

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

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“ Salami, Blutwurst, Gouda, Rettichsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 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. Rosenkohleintopf 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“ 2063 kJ 17.3 ft 3.7 gs.ft 4.3 BE 51.3 kh 491 kcal 27.5 ew 5.98 sa	21.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ Eipastete, Putenteewurst, Camembert, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur 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. Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 6,57 € 4603	22.04. Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 8,08 € 4158	22.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 1410 kJ 9.8 ft 3.4 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 335 kcal 25.5 ew 5.5 sa	22.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 7,77 € 4419	22.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 4,20 € 8138	22.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ Mandarinen Kompott 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. Gepökeltes Eisbein in Majoransoße mit Sauerkraut und Kartoffelklößen 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. Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 6,99 € 4599	23.04. Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 8,23 € 4197	23.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 2067 kJ 17.6 ft 7.2 gs.ft 4 BE 48.1 kh 492 kcal 33.9 ew 3.89 sa	23.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 7,50 € 4745	23.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ Schinkensülze, Spicker Wurst, Schmelzkäse, Blumenkohlsalat süß-sauer, dazu Butter, Brot und Garnitur 4,20 € 8098	23.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ Rote Grütze mit Vanillesoße 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. Weißkrautintopf 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. Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 6,54 € 4533	24.04. Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 7,51 € 4021	24.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 2768 kJ 45.4 ft 16.5 gs.ft 3.4 BE 41.3 kh 666 kcal 16.7 ew 5.93 sa	24.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 7,62 € 4732	24.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ Puten-Ei-Hackbraten, Feine Leberwurst, Frischkäse, Wurstsalat mit Dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur 4,20 € 8187	24.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ Stachelbeer Kompott 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. Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 7,40 € 4387	25.04. Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 7,99 € 4148	25.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 1846 kJ 17.5 ft 7.2 gs.ft 4 BE 47.7 kh 440 kcal 19.6 ew 6.99 sa	25.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 7,97 € 4798	25.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ Kaßleraufschnitt, Lachsschinken, Edamer, Möhrenrohkost mit Rosinen, dazu Butter, Brot und Garnitur 4,20 € 8188	25.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ Cremiger Erdbeerpudding 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. Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker 7,09 € 4590	26.04. Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker 7,85 € 4117	26.04. Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker 2245 kJ 23.4 ft 8.3 gs.ft 3.5 BE 41.5 kh 536 kcal 35.3 ew 4.53 sa	26.04. Abendbrot „Vielfältig & Frisch“ 8,13 € 4433	26.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ Putenhirtenbraten, Salami, Grünländer, Heringshappen, dazu Butter, Brot und Garnitur 4,20 € 8189	26.04. Nachtisch „schlemmen & genießen“ Apfel Kompott 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