

# 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: **20**

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	
<b>Mo</b>		<b>Putenleberragout mit Fingermöhren</b> 1 2 C A G M F und Kartoffelpüree		<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit</b> 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		<b>4 Quarkkeulchen mit</b> 3 9 A G Apfelmus und Zucker		<b>Penne-Nudeln mit vegetarischer</b> 31 A J Bolognese		<b>Herzhafte Mini-Frikadellen vom</b> 29 C A G J K Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln		<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> A G J (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree		<b>Putenkaßlerörmerbraten, Zwiebelmettwurst, Edamer,</b> 7 1 11 3 2 C A G J K F Heringshappen in Zitronenminze, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Fruchtiges Apfelmus</b> <sup>3</sup>	<b>Mo</b>										
13.05.	<b>4,85 €</b> 7263	2075 kJ 24 ft gs.ft 3.3 BE 40 kh 506 kcal 31 ew sa	<b>4,65 €</b> 7067	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	<b>5,15 €</b> 7110	3296 kJ 28 ft gs.ft 9.2 BE 111 kh 804 kcal 14 ew sa	<b>6,32 €</b> 4552	2220 kJ 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	<b>6,23 €</b> 4081	2468 kJ 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	<b>6,45 €</b> 4747	2523 kJ 31.5 ft 12.3 gs.ft 4.4 BE 52.2 kh 604 kcal 23.3 ew 4.3 sa	<b>3,90 €</b> 8119	2698 kJ 36 ft gs.ft 5.5 BE 66 kh 658 kcal 25 ew sa	<b>0,70 €</b> 9001	13.05.											
<b>Di</b>		<b>Hörnchennudeln mit Tomaten-Zucchini-Soße</b> C A M		<b>Ungarischer Kesselgulasch, dazu</b> 2 A M 1 Scheibe Brot		<b>Paniertes Schweineschnitzel mit</b> 2 A G F Bratensoße, dazu Blumenkohl mit holländische Soße und Petersilienkartoffeln		<b>Süßer Kirschmichel mit</b> C E A G H F Vanillesoße		<b>Deftige Schweinsplatte mit</b> 29 3 16 A G geschnittener Blutwurst und Schweinebauchscheibe dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten		<b>Bunter Fischtopf vom</b> D A G J Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln		<b>Paprikalyoner, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse,</b> 4 7 1 3 2 A G J K Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Birnenkompott mit Schokosoße</b> G	<b>Di</b>										
14.05.	<b>4,85 €</b> 7264	2628 kJ 32 ft gs.ft 6 BE 72 kh 641 kcal 14 ew sa	<b>4,65 €</b> 7101	1722 kJ 20 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 420 kcal 27 ew sa	<b>5,15 €</b> 7198	1927 kJ 17 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 470 kcal 22 ew sa	<b>6,61 €</b> 4509	3445 kJ 43.4 ft 12.8 gs.ft 7.2 BE 85.8 kh 824 kcal 20.1 ew 1.37 sa	<b>7,23 €</b> 4029	2559 kJ 39 ft 14.5 gs.ft 2.9 BE 34.9 kh 614 kcal 24.6 ew 6.16 sa	<b>7,43 €</b> 4465	1722 kJ 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa	<b>3,90 €</b> 8120	2940 kJ 34 ft gs.ft 6.8 BE 82 kh 717 kcal 80 ew sa	<b>0,70 €</b> 9015	14.05.											
<b>Mi</b>		<b>Bratwurst in Bratensoße,</b> 7 3 2 A J K dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree		<b>Bunter Gemüse Eintopf mit</b> 2 A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Schlemmerfilet mit Käsesoße,</b> 1 2 A G F dazu Chinakohlsalat und Kartoffelpüree		<b>Goldgelbes Eieromelette in</b> C A G J Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerie" und Stampfkartoffeln		<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> 29 31 C A J mit Erbsengemüse und Spätzle		<b>Geflügel-Frikadellen in Soße</b> A G J K mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln		<b>Mortadella mit Champignons,</b> 7 3 2 A G F Mettwurst, Frischkäse Philadelphia, Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Pflaumen Kompott</b>	<b>Mi</b>										
15.05.	<b>4,85 €</b> 7032	2776 kJ 47 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 677 kcal 19 ew sa	<b>4,65 €</b> 7097	1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa	<b>5,15 €</b> 7266	2489 kJ 30 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 607 kcal 33 ew sa	<b>6,53 €</b> 4554	2214 kJ 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	<b>7,14 €</b> 4175	1700 kJ 14.7 ft 2.9 gs.ft 4.5 BE 38 kh 405 kcal 25.6 ew 4.09 sa	<b>6,91 €</b> 4768	2006 kJ 25.1 ft 7 gs.ft 3.1 BE 36.6 kh 480 kcal 21.9 ew 5.57 sa	<b>3,90 €</b> 8090	3067 kJ 37 ft gs.ft 6.8 BE 83 kh 748 kcal 20 ew sa	<b>0,70 €</b> 9017	15.05.											
<b>Do</b>		<b>Jägerschnitzel mit Bratensoße,</b> 7 3 2 A G J K dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree		<b>Deftiger Erbseneintopf mit</b> 7 1 2 A 1 Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Gefüllte Schweineroulade mit</b> 1 11 A G K F Bratensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße		<b>Milchreis mit fruchtiger</b> 18 9 G Sauerkirschoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		<b>Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße</b> 29 30 A G J dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Paniertes Alaska-Seelachs mit</b> D A G J Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel		<b>Dillsafffleisch, Kablaufschnitt, Maasdamer,</b> 4 7 11 3 2 A G Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Rhabarber Vanille Pudding</b> <sup>1 G</sup>	<b>Do</b>										
16.05.	<b>4,85 €</b> 7240	2956 kJ 47 ft gs.ft 4.4 BE 53 kh 721 kcal 21 ew sa	<b>4,65 €</b> 7156	2337 kJ 27 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 570 kcal 28 ew sa	<b>5,15 €</b> 7256	1923 kJ 16 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 469 kcal 25 ew sa	<b>6,14 €</b> 4537	1389 kJ 8.6 ft 4.2 gs.ft 4.4 BE 53 kh 330 kcal 7.3 ew 0.56 sa	<b>7,68 €</b> 4183	1585 kJ 13 ft 3.8 gs.ft 3 BE 35.8 kh 378 kcal 21.5 ew 4.71 sa	<b>7,49 €</b> 4422	2566 kJ 27.7 ft 11.7 gs.ft 4.8 BE 58 kh 613 kcal 27.5 ew 4.35 sa	<b>3,90 €</b> 8048	2620 kJ 31 ft gs.ft 5.4 BE 65 kh 639 kcal 86 ew sa	<b>0,70 €</b> 9039	16.05.											
<b>Fr</b>		<b>Nierchen "pikant" mit</b> 1 11 2 A G M K Pariser Karotten und Kartoffelpüree		<b>Hähnchen-Tomaten-Eintopf "Südafrika", dazu</b> 2 A 1 Scheibe Brot		<b>1 Backfischfilet in</b> 11 2 A G J F Zitronen-Butter-Soße, dazu Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree		<b>Herzhafter Pfannkuchen mit</b> C A G Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale		<b>Schweinehacksteak in Rahmsoße</b> 29 C A G J K mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle		<b>Zarte Hähnchenbrust in</b> 18 G J K Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris		<b>Partyfrikadelle, Thüringer Leberkäse,</b> 7 3 2 C A G J K F Schmelzkäse, 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Bunter Fruchtcocktail</b> <sup>3</sup>	<b>Fr</b>										
17.05.	<b>4,85 €</b> 7065	1989 kJ 24 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 485 kcal 20 ew sa	<b>4,65 €</b> 7182	1546 kJ 18 ft gs.ft 2.2 BE 27 kh 377 kcal 27 ew sa	<b>5,15 €</b> 7036	2276 kJ 26 ft gs.ft 4.8 BE 58 kh 555 kcal 19 ew sa	<b>6,54 €</b> 4543	1756 kJ 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	<b>6,91 €</b> 4039	1831 kJ 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa	<b>7,37 €</b> 4400	2276 kJ 16.8 ft 6.3 gs.ft 5.5 BE 65.8 kh 541 kcal 29.5 ew 6.01 sa	<b>3,90 €</b> 8019	3063 kJ 28 ft gs.ft 8.2 BE 99 kh 747 kcal 22 ew sa	<b>0,70 €</b> 9005	17.05.											
<b>Sa*</b>		<b>Semmelleberwurst mit Sauerkraut</b> 3 2 A und Petersilienkartoffeln		<b>Bunter Reiseintopf mit</b> A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Deutsches Beefsteak in</b> 31 C A J K kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln		<b>Champignons in Rahmsoße</b> C A G J dazu Serviettenknödel		<b>Saftiger Rinderschmorbraten in</b> C G J K dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen		<b>Scholle "Finkenwerder Art"</b> 29 16 D A B G garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln		<b>Hausgemachter Nudelsalat mit</b> 7 1 11 3 9 2 C A G K 2 Wienem, dazu Garnitur		<b>Himbeer Quark Dessert</b> <sup>G</sup>	<b>Sa*</b>										
18.05.	<b>4,85 €</b> 7265	3075 kJ 49 ft gs.ft 5.3 BE 48 kh 750 kcal 25 ew sa	<b>4,65 €</b> 7025	1218 kJ 6 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 297 kcal 16 ew sa	<b>6,85 €</b> 4083	1598 kJ 15.7 ft 7.5 gs.ft 2.9 BE 35 kh 382 kcal 20.2 ew 4.92 sa	<b>6,82 €</b> 4580	2231 kJ 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	<b>7,55 €</b> 4270	1771 kJ 12.8 ft 2.9 gs.ft 4.2 BE 50 kh 421 kcal 22.3 ew 4.98 sa	<b>7,79 €</b> 4427	2315 kJ 27.4 ft 6 gs.ft 4.4 BE 53.3 kh 553 kcal 20.7 ew 3.49 sa	<b>3,90 €</b> 8133	2632 kJ 41 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 642 kcal 22 ew sa	<b>0,70 €</b> 9016	18.05.											
<b>So*</b>		<b>Deftiger Hackbraten mit</b> 4 7 1 2 A J K Bratensoße, dazu Grüne Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Linseneintopf süß-sauer mit</b> 7 3 2 A J K Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Rostbratwürstchen "Fränkische Art"</b> 29 18 3 G vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree		<b>Herzhafte Käsespätzle mit</b> C A G Röstzwiebelgarnitur		<b>Tafelspitz aus zartem</b> A G J Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln		<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> <sup>16 A G</sup> aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree		<b>Kochschinken, Gefüllte Putenbrust,</b> 4 7 1 11 3 2 A G K Emmentaler, Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Ananas Kompott</b>	<b>So*</b>										
19.05.	<b>4,85 €</b> 7013	1857 kJ 20 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 453 kcal 17 ew sa	<b>4,65 €</b> 7039	2251 kJ 19 ft gs.ft 5.4 BE 66 kh 549 kcal 27 ew sa	<b>6,86 €</b> 4021	2768 kJ 45.4 ft 16.5 gs.ft 3.4 BE 41.3 kh 666 kcal 16.7 ew 5.93 sa	<b>6,63 €</b> 4558	3274 kJ 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	<b>7,55 €</b> 4225	1765 kJ 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa	<b>7,94 €</b> 4770	2362 kJ 26.2 ft 5.7 gs.ft 4 BE 48.2 kh 564 kcal 27.5 ew 6.19 sa	<b>3,90 €</b> 8122	2813 kJ 31 ft gs.ft 5.7 BE 69 kh 686 kcal 30 ew sa	<b>0,70 €</b> 9055	19.05.											

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 Alkohol, 31 ohne Laktose

Allergene: A Weizen, A1 Roggen, A2 Glutenhaltiges Getreide - Gerste, A3 Hafer, B Krebstiere und Krebserzeugnisse, C Eier und D; Eiererzeugnisse, Fisch; und; Fischerzeugnisse, E Erdnüsse; und F; Erdnusserzeugnisse, Soja; und; Sojaerzeugnisse, 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; Sellerieerzeugnisse, Senf; und; Senferzeugnisse, L Sesamsamen; und; Sesamsamenerzeugnisse, M Schwefeldioxid; und; Sulfide (bei; einer; Konzentration; von; mit; 10; mg/kg; oder; L), N Lupinen; und; Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere; und; Weichtiererzeugnisse

BE = Menü; mit; Informationen; für; Diabetiker (mit; BE-Angaben; und; höchstens; 35;g; 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;

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

- Apfelkuchen<sup>A, B, G</sup> 1,50 €
- Kirschkuchen<sup>A, B, C</sup> 1,50 €
- Butterkuchen<sup>A, H, B</sup> 1,50 €
- 2 Fischbrötchen<sup>2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N</sup> 3,90 €
- Bäckertüte<sup>A, A1, A2, A3, C, F, G, N</sup> 3,90 €
- Obsttüte 4,20 €
- Gemüsetüte 4,20 €

