



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		
	16.08.	17.08.	18.08.	19.08.	20.08.	21.08.	22.08.	16.08.	17.08.	18.08.	19.08.	20.08.	21.08.	22.08.	16.08.	17.08.		18.08.	19.08.	20.08.	21.08.	22.08.						
Mo	5,19 € 7315	Reispfanne mit Hähnchenstreifen ^{1 C A G F} und Gemüse, dazu Käsesoße	4,98 € 7081	Bunter Nudleintopf mit ^{C A J} Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	5,81 € 7261	3 gefüllte Eierpfannkuchen ^{1 C A G J} mit Vanillesoße	7,02 € 4594	Feine Gemüseauswahl mit ^{A G} Leberklöße ^{29 C A G} Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	6,87 € 4074	Traditionell zubereitete Leberklöße ^{29 C A G} auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln	8,35 € 4424	Schlemmerfilet "Florentin" vom ^{D A G J} Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln	4,20 € 8196	Salami, Mettwurst, Gouda, ^{15 4 1 3 2 A G J K} Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur	0,75 € 9001	Fruchtiges Apfelmus ³	Mo											
Di	5,19 € 7049	Rahmspinat mit Röhrei ^{1 2 C A G M J F} und Petersilienkartoffeln	4,98 € 7086	Flecke süß-sauer, dazu ^{1 11 2 A} 1 Scheibe Brot	5,81 € 7020	Gebratene Hähnchenkeule mit ^{11 2 C A} auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise	7,53 € 4561	Gefüllter, vegetarischer Strudel ^{30 A G J} auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise	7,33 € 4001	Fleischklößchen vom Rind ^{29 31 C A J} und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	8,37 € 4445	Gebratene Geflügeleber in ^{31 A J F} Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	4,20 € 8219	Röstzwiebelpastetenbraten, Honig-Schinken-Leberwurst, Frischkäse, ^{4 1 3 2 A G J K} Möhren-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	0,75 € 9002	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^{1 G}	Di											
Mi	5,19 € 7302	Bratwurst mit Bratensoße, ^{7 2 A G J K} Erbsengemüse und Kartoffelpüree	4,98 € 7118	Blumenkohleintopf mit Fleischklößchen, ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	5,81 € 7003	Grützwurst mit Sauerkraut ^{4 3 2 A J} und Petersilienkartoffeln	6,66 € 4603	Vegetarischer Möhreintopf mit ^{18 31} feinen Kartoffelwürfeln	8,22 € 4158	Schweinebraten "Altdeutsche Art" ^{29 18 G J K} mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	7,90 € 4419	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, ^{D G J K} dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln	4,20 € 8197	Putensalami, Partyfrikadelle, Schmelzkäse, ^{7 1 11 3 2 C A G J K F} Griebenfett mit 1/2 Gewürzkur, dazu Butter, Brot und Garnitur	0,75 € 9003	Mango-Birnen Kompott	Mi											
Do	5,19 € 7240	Jägerschnitzel mit Bratensoße, ^{7 3 2 A G J K} dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	4,98 € 7148	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch, ^{1 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	5,81 € 7304	Zarter Rindersaftgulasch mit ^{1 A G} Butterbohnen und Kartoffelklößen	7,10 € 4599	Buntes Spargelgemüse-Ragout in ^{A G J} feiner Soße, dazu Salzkartoffeln	8,37 € 4197	Grünkohl mit Kasseler ^{29 18 31 3 16} und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln	7,61 € 4745	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings" ^{A G J} Art" mit Langkornteis	4,20 € 8107	Herzpastete, Blutwurst, Butterkäse, ^{4 7 1 3 2 C A G J K} Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur	0,75 € 9004	Cremiger Bananenjoghurt ^G	Do											
Fr	5,19 € 7007	Gabelspaghetti mit Kochschinkenstreifen ⁷ in Tomatensoße	4,98 € 7252	Grüne Bohneneintopf mit ^{3 2 A J} Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	5,81 € 7312	Marinierter Hering in ^{4 1 11 9 2 G K} Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Rote-Bete-Salat	6,63 € 4533	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit ^{9 A G} Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	7,62 € 4021	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" ^{29 18 3 G} vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	7,75 € 4732	Bunte Geflügelpanne mit ^{C A G J} Paprika und Champignons, dazu Spätzle	4,20 € 8218	Zwiebelmett, Bierschinken, Maasdamer, ^{7 3 2 A G J} Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur	0,75 € 9005	Bunter Fruchtcocktail ³	Fr											
Sa*	5,19 € 7047	Gefüllte Kohlroulade mit ^{2 A G K} Specksoße und Petersilienkartoffeln	4,98 € 7067	Sächsische Kartoffelsuppe mit ^{7 3 2 A J} 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot	5,81 € 7291	Gebackenes Seelachsfilet mit ^{1 2 A G F} Dillrahmsoße, dazu Buttermöhren und Kartoffelpüree	7,51 € 4387	Saftige Gemüsefrikadelle mit ^{C A G} Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	8,13 € 4148	Hausgemachter Schweinebraten in ^{29 16 C A G J K} einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen	8,09 € 4798	Hähnchenbrust in fruchtiger ^{18 31 J} Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis	4,20 € 8220	Wildpastete, Dillsaftfleisch, Elbländer, ^{4 7 1 3 2 A G J K} Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur	0,75 € 9050	Cremiger Schokomilchreis ^G	Sa*											
So*	5,19 € 7322	Paniertes Hähnchenschnitzel mit ^{2 G F} Rahmsoße, dazu Broccoli und Petersilienkartoffeln	4,98 € 7089	Porreeintopf mit Kaßlerfleisch, ^{3 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	5,81 € 7143	Königsberger Klopse in ^{2 C A G J F} Kapernsoße mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	7,19 € 4590	Quarktaler auf Vanillesoße ^{11 C A G} dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)	8,19 € 4117	Deftiger Sonntagsbraten vom ^{29 16 C A G J K} Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen	8,27 € 4433	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße ^{D A G K} dazu Möhren und Risi-Bisi	4,20 € 8185	Putenfleisch in Sahne-Meerrettich-Aspik, ^{3 2 A G K} Kaßlerleberwurst, Gouda, Kaßlerhähnchensalat "Puszta Art", dazu Butter, Brot und Garnitur	0,75 € 9051	Pfirsich Kompott	So*											

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 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 Hühnereweiß, 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 Krabserzeugnisse, C Eier und D Eiererzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und F Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H1 Wallnüsse, H2 Cashewnüsse, H3 Pekannüsse, H4 Paranüsse, H5 Macadamanüsse, 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)
 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, H7, 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: **34**

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	Nachtsch „schlemmen & genießen“									
Mo									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mo	3 Buchteln mit Vanillesoße ^{1 C A G J}	Möhreneintopf mit Rindfleisch ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Gegrilltes Fischfilet in ^{G J F} Kräuterfrischkäsesoße mit Gartengemüse und Reis	Spaghetti "Napoli" mit ^{C A G} fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	"Himmel und Erde" ^{29 3 C A G J} Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" ^{A G J} in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis	Kochsalami, Feine Leberwurst ^{4 1 3 9 2 C A G J K} Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur	23.08.	5,19 € 7120	3641 kj 23 ft gs.ft 11.9 BE 143 kh 888 kcal 27 ew sa	4,98 € 7090	1074 kj 5 ft gs.ft 3.1 BE 38 kh 262 kcal 15 ew sa	5,81 € 7316	2071 kj 27 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 505 kcal 21 ew sa	6,66 € 4321	2114 kj 13.8 ft 3.4 gs.ft 6.4 BE 76.4 kh 502 kcal 15.1 ew 5.13 sa	7,33 € 4378	2393 kj 33.1 ft 12.3 gs.ft 3.6 BE 43.6 kh 573 kcal 21 ew 5.7 sa	6,88 € 4780	1660 kj 11.3 ft 4.7 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 394 kcal 27.9 ew 4.25 sa	4,20 € 8008	3030 kj 43 ft gs.ft 5.4 BE 65 kh 739 kcal 83 ew sa	0,75 € 9008	Kirsch kompott ¹
Di									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Di	Blumenkohl mit holländischer ^{7 1 3 2 C A G J} Soße und Kochinchenstreifen, dazu Petersilienkartoffeln	Bunter Nudleintopf mit ^{C A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	Kaßlerbraten mit Sauerkraut ^{1 3 2 A} und Petersilienkartoffeln	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit ^{30 C A G} Apfel-Rosinen-Kompott	Zwei Rinderfrikadellen in ^{C A G J K} herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln	Gebackene Fischstäbchen mit ^{D A G} Rahmspinat und Kartoffelpüree	Putenfilets, Camembert, Schüttelgurken dazu Butter, Brot und Garnitur	Schokopudding mit Vanillesoße ^G	24.08.	5,19 € 7021	1558 kj 15 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 380 kcal 16 ew sa	4,98 € 7165	1193 kj 6 ft gs.ft 3.2 BE 40 kh 291 kcal 18 ew sa	5,81 € 7209	1796 kj 17 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 438 kcal 22 ew sa	7,02 € 4522	2656 kj 13.2 ft 4 gs.ft 9.1 BE 109.7 kh 629 kcal 15.8 ew 1.42 sa	7,77 € 4044	2220 kj 32 ft 13.1 gs.ft 3.1 BE 36.8 kh 533 kcal 19.1 ew 5.96 sa	7,68 € 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 € 8206	2476 kj 31 ft gs.ft 5.6 BE 69 kh 604 kcal 23 ew sa	0,75 € 9009
Mi									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mi	Quark mit Gartenkräutern ^{3 2 G} Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln	Kräuterkartoffelsuppe mit Gemüse ^{1 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Szevediner Gulasch mit ^{1 3 2 A} 3 Knödelscheiben	Cremige Erbsensuppe mit ^{A G J} bunter Gemüseeinlage	Zwei saftige Kohlroutaden ^{29 A G J} vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert	Gebratene Geflügelbällchen in ^{A G J K} Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln	Hirschleberkäse, Kochschinken, Schnittkäse ^{4 7 1 3 2 A G} Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Mandarinen Kompott	25.08.	5,19 € 7019	2456 kj 32 ft gs.ft 2.9 BE 35 kh 599 kcal 29 ew sa	4,98 € 7121	894 kj 4 ft gs.ft 3 BE 37 kh 218 kcal 6 ew sa	5,81 € 7248	2870 kj 44 ft gs.ft 7.7 BE 93 kh 700 kcal 25 ew sa	6,45 € 4683	1859 kj 22.8 ft 12 gs.ft 3.4 BE 40.7 kh 445 kcal 12.7 ew 4.31 sa	8,19 € 4086	2424 kj 36.2 ft 13 gs.ft 3.3 BE 40.1 kh 582 kcal 19.7 ew 4.68 sa	7,59 € 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 € 8243	2698 kj 31 ft gs.ft 5.9 BE 71 kh 658 kcal 22 ew sa	0,75 € 9010
Do									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Do	Beefsteak " Puszta Art" ^{1 2 C A G M J K} mit 2 Wienern und Kartoffelpüree	Deftiger Linseneintopf süß-sauer ^{7 3 2 A J} mit 2 Wienern, dazu 1 Scheibe Brot	Seelachsfilet mit Tomate ^{1 A G J F} und Käse überbacken, dazu Kräutersoße, Broccoli und Petersilienkartoffeln	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit ^{3 1 C A} Tomaten und Paprika	Grünkohleintopf mit geschnittener ^{29 18 3 1 3 1 6 J K} Mettwurst vom Schwein	Zarte Hähnchenbrust auf ¹⁸ buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Putenfilets, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse ^{4 1 3 2 A G J K} Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur	Cremige Vanillequarkspeise ^{1 G}	26.08.	5,19 € 7023	3038 kj 43 ft gs.ft 5.1 BE 61 kh 741 kcal 27 ew sa	4,98 € 7150	2489 kj 22 ft gs.ft 6.1 BE 74 kh 607 kcal 27 ew sa	5,81 € 7325	2456 kj 26 ft gs.ft 4.7 BE 56 kh 599 kcal 30 ew sa	7,13 € 4549	1807 kj 14.6 ft 1.6 gs.ft 4.8 BE 57 kh 431 kcal 12.8 ew 6.39 sa	7,70 € 4614	3727 kj 75.9 ft 32.5 gs.ft 1.8 BE 21.3 kh 901 kcal 24.9 ew 7.91 sa	8,21 € 4759	1844 kj 13 ft 2 gs.ft 4.2 BE 51 kh 438 kcal 26 ew 4.5 sa	4,20 € 8244	3296 kj 51 ft gs.ft 5.3 BE 67 kh 804 kcal 80 ew sa	0,75 € 9052
Fr									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fr	Pikanter Wurstgulasch mit ^{7 3 2 A K} Gabelspaghetti	Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch ^{3 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^{4 1 1 1 1 A G F} mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Bunte Gemüseplatte mit ^{18 G J} grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	Zartes Gulasch vom ^{18 C G J} Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße	Panierter Alaska-Seelachs in ^{D A G J K} Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel	Kaßleraufschnitt, Bierschinken, Elbländer ^{4 7 1 3 2 A G} Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur	Mirabellen Kompott ³	27.08.	5,19 € 7216	2501 kj 25 ft gs.ft 5.8 BE 71 kh 610 kcal 25 ew sa	4,98 € 7053	1292 kj 4 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 315 kcal 17 ew sa	5,81 € 7262	2255 kj 18 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 550 kcal 37 ew sa	6,86 € 4574	1485 kj 17.5 ft 3.2 gs.ft 3 BE 35.7 kh 356 kcal 7.9 ew 4.28 sa	7,99 € 4263	1582 kj 10.3 ft 1.8 gs.ft 3.7 BE 44 kh 376 kcal 22.4 ew 4.17 sa	8,05 € 4472	2222 kj 21.1 ft 5.6 gs.ft 4.6 BE 55.5 kh 530 kcal 25.7 ew 4.96 sa	4,20 € 8209	2722 kj 27 ft gs.ft 7 BE 85 kh 664 kcal 81 ew sa	0,75 € 9028
Sa*									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sa*	Gebackener Fleischkäse mit ^{4 3 2 G F} Rahmsauce, dazu Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln	Spargeltopf mit Fleischklößchen ^{1 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Schinkenröhrei mit Kartoffelpüree ^{7 1 3 2 G} und Chinakohlsalat	Pichelsteiner Eintopf mit ^{18 3 1 J K} Rindfleisch	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 Petersilienkartoffeln	Römerbraten, Zwiebelmettwurst, Maasdamer ^{4 7 1 3 9 2 A G J K F} Gabelrollmops, dazu Butter, Brot und Garnitur	Erdbeer Joghurt Dessert ^G	28.08.	5,19 € 7310	2054 kj 30 ft gs.ft 2.9 BE 35 kh 501 kcal 16 ew sa	4,98 € 7115	1464 kj 13 ft gs.ft 3.4 BE 42 kh 357 kcal 16 ew sa	5,81 € 7035	2107 kj 27 ft gs.ft 3.4 BE 41 kh 514 kcal 24 ew sa	6,99 € 4644	1449 kj 15.7 ft 2 gs.ft 2.6 BE 31.1 kh 346 kcal 15.6 ew 4.2 sa	7,90 € 4192	1571 kj 11.6 ft 5.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 374 kcal 21.1 ew 5.27 sa	7,62 € 4458	1330 kj 10 ft 2 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 317 kcal 19.1 ew 4.83 sa	4,20 € 8223	3313 kj 38 ft gs.ft 6.9 BE 83 kh 808 kcal 33 ew sa	0,75 € 9053
So*									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	So*	Kaßler-Sahne-Gulasch mit Grüne ^{1 3 2 A G F} Bohngemüse und Petersilienkartoffeln	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Gebratene Hähnchenbrust mit ^{2 A} Jägersauce, dazu Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	Zwetschgenknödel mit Vanillesauce ^{9 C A G} dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	Rheinischer Sauerbraten vom ^{C A G J} Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Gebratene Fischfrikadelle dazu ^{D A G} Rahmspinat und Frühlingspüree	Salami im Käsemantel ^{4 7 1 1 1 3 2 A G H J K} Putenbraten, Butterkäse, Wurstsalat mit Dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur	Granatapfel Joghurt ^G	29.08.	5,19 € 7255	2165 kj 25 ft gs.ft 3.7 BE 44 kh 528 kcal 30 ew sa	4,98 € 7157	1013 kj 5 ft gs.ft 2.7 BE 33 kh 247 kcal 16 ew sa	5,81 € 7282	1369 kj 7 ft gs.ft 3 BE 39 kh 334 kcal 28 ew sa	7,24 € 4524	1928 kj 19.5 ft 8.6 gs.ft 5 BE 59.9 kh 460 kcal 8.6 ew 0.86 sa	8,30 € 4260	1925 kj 14.6 ft 2.3 gs.ft 4.9 BE 58.2 kh 458 kcal 18.5 ew 5.55 sa	7,04 € 4415	2278 kj 29 ft 4.4 gs.ft 4.1 BE 49 kh 545 kcal 16 ew 4.4 sa	4,20 € 8224	3153 kj 45 ft gs.ft 6.1 BE 73 kh 769 kcal 57 ew sa	0,75 € 9054

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, 8} **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**