

# 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: **03**

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>Reispfanne mit Hähnchenstreifen</b> 1 C A G F und Gemüse, dazu Käsesoße		<b>Bunter Nudleintopf mit C A J</b> Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		<b>3 gefüllte Eierpannkuchen mit Vanillesoße</b> 1 C A G J		<b>Feine Gemüseauswahl mit A G</b> Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree		<b>Traditionell zubereitete Leberklöße</b> 29 C A G auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln		<b>Schlemmerfilet "Florentin" vom D A G J</b> Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln		<b>Salami, Mettwurst, Gouda, 15 4 1 3 2 A G J K</b> Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Gamitur		<b>Fruchtiges Apfelmus</b> 3	<b>Mo</b>										
18.01.	<b>5,19 €</b> <b>7315</b>	2985 kJ 17 ft gs.ft 10.2 BE 126 kh 728 kcal 16 ew sa	<b>4,98 €</b> <b>7081</b>	1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa	<b>5,81 €</b> <b>7261</b>	3280 kJ 26 ft gs.ft 9.7 BE 117 kh 800 kcal 24 ew sa	<b>7,02 €</b> <b>4594</b>	2122 kJ 29.3 ft 11.4 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 509 kcal 10.2 ew 5.19 sa	<b>6,87 €</b> <b>4074</b>	2368 kJ 35.3 ft 12.1 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 568 kcal 18 ew 5.72 sa	<b>8,35 €</b> <b>4424</b>	2145 kJ 27.7 ft 10.2 gs.ft 2.7 BE 32.4 kh 514 kcal 27.6 ew 5.07 sa	<b>4,20 €</b> <b>8196</b>	3198 kJ 45 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 780 kcal 87 ew sa	<b>0,75 €</b> <b>9001</b>		18.01.										
<b>Di</b>		<b>Bratwurst mit Bratensoße,</b> 7 2 A G J K Erbsengemüse und Kartoffelpüree		<b>Blumenkohlentopf mit Fleischklößchen,</b> 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		<b>Gebratene Hähnchenkeule mit 11 2 C A</b> Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln		<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel</b> 30 A G J auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise		<b>Fleischklößchen vom Rind</b> 29 31 C A J und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spirialnudeln		<b>Gebratene Geflügelleber in 31 A J F</b> Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln		<b>Röstzwiebelpastetenbraten, Honig-Schinken-Leberwurst, Frischkäse,</b> 4 1 3 2 A G J K Möhren-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Gamitur		<b>Vanillepudding mit Fruchtsoße</b> 1 G	<b>Di</b>										
19.01.	<b>5,19 €</b> <b>7302</b>	2903 kJ 48 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 708 kcal 23 ew sa	<b>4,98 €</b> <b>7118</b>	1312 kJ 10 ft gs.ft 3.3 BE 40 kh 320 kcal 16 ew sa	<b>5,81 €</b> <b>7020</b>	2923 kJ 45 ft gs.ft 4.3 BE 52 kh 713 kcal 49 ew sa	<b>7,53 €</b> <b>4561</b>	2266 kJ 32.3 ft 17.3 gs.ft 4 BE 48.4 kh 544 kcal 8.2 ew 5.05 sa	<b>7,33 €</b> <b>4001</b>	1934 kJ 23.8 ft 7.2 gs.ft 3.1 BE 37.6 kh 463 kcal 20.8 ew 4.62 sa	<b>8,37 €</b> <b>4445</b>	2063 kJ 17.3 ft 3.7 gs.ft 4.3 BE 51.3 kh 491 kcal 27.5 ew 5.98 sa	<b>4,20 €</b> <b>8219</b>	2698 kJ 37 ft gs.ft 5.4 BE 65 kh 658 kcal 17 ew sa	<b>0,75 €</b> <b>9002</b>		19.01.										
<b>Mi</b>		<b>Jägerschnitzel mit Bratensoße,</b> 7 3 2 A G J K dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree		<b>Flecke süß-sauer, dazu 1</b> 11 2 A 1 Scheibe Brot		<b>Grützwurst mit Sauerkraut</b> 4 3 2 A J und Petersilienkartoffeln		<b>Vegetarischer Möhreintopf mit 18 31</b> feinen Kartoffelwürfeln		<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art"</b> 29 18 G J K mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln		<b>Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße,</b> D G J K dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln		<b>Putensalami, Partyfrikadelle, Schmelzkäse,</b> 7 1 1 1 3 2 C A G J K F Griebenfett mit 1/2 Gewürzgurke, dazu Butter, Brot und Gamitur		<b>Mango-Birnen Kompott</b>	<b>Mi</b>										
20.01.	<b>5,19 €</b> <b>7240</b>	2956 kJ 47 ft gs.ft 4.4 BE 53 kh 721 kcal 21 ew sa	<b>4,98 €</b> <b>7086</b>	1952 kJ 17 ft gs.ft 3.7 BE 46 kh 476 kcal 34 ew sa	<b>5,81 €</b> <b>7003</b>	2595 kJ 34 ft gs.ft 4 BE 48 kh 633 kcal 32 ew sa	<b>6,66 €</b> <b>4603</b>	1029 kJ 11.9 ft 1.1 gs.ft 2.2 BE 26.7 kh 246 kcal 4.2 ew 4.14 sa	<b>8,22 €</b> <b>4158</b>	1410 kJ 9.8 ft 3.4 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 335 kcal 25.5 ew 5.5 sa	<b>7,90 €</b> <b>4419</b>	1355 kJ 8.5 ft 3.5 gs.ft 2.7 BE 32 kh 322 kcal 26 ew 3.6 sa	<b>4,20 €</b> <b>8197</b>	3149 kJ 37 ft gs.ft 7.9 BE 95 kh 768 kcal 26 ew sa	<b>0,75 €</b> <b>9003</b>		20.01.										
<b>Do</b>		<b>Rahmspinat mit Rührei</b> 1 2 C A G M J F und Petersilienkartoffeln		<b>Kohlrabiintopf mit Schweinefleisch,</b> 1 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		<b>Zarter Rindersaftgulasch mit 1 A G</b> Butterbohnen und Kartoffelklößen		<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout in A G J</b> feiner Soße, dazu Salzkartoffeln		<b>Grünkohl mit Kasseler</b> 29 18 31 3 16 und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln		<b>Feines Hühnerfrikassee "Frühlings" A G J</b> Art" mit Langkorreis		<b>Herzpastete, Blutwurst, Butterkäse,</b> 4 7 1 3 2 C A G J K Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Gamitur		<b>Cremiger Bananenjoghurt</b> G	<b>Do</b>										
21.01.	<b>5,19 €</b> <b>7049</b>	1902 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 39 kh 464 kcal 25 ew sa	<b>4,98 €</b> <b>7148</b>	1259 kJ 11 ft gs.ft 2.7 BE 33 kh 307 kcal 16 ew sa	<b>5,81 €</b> <b>7304</b>	2071 kJ 25 ft gs.ft 4.1 BE 49 kh 505 kcal 19 ew sa	<b>7,10 €</b> <b>4599</b>	1553 kJ 14.7 ft 9.7 gs.ft 3.8 BE 45.5 kh 370 kcal 8.6 ew 4.94 sa	<b>8,37 €</b> <b>4197</b>	2678 kJ 39 ft 20.2 gs.ft 3.4 BE 40.3 kh 643 kcal 25.9 ew 6.4 sa	<b>7,61 €</b> <b>4745</b>	2067 kJ 17.6 ft 7.2 gs.ft 4 BE 48.1 kh 492 kcal 33.9 ew 3.89 sa	<b>4,20 €</b> <b>8107</b>	3030 kJ 38 ft gs.ft 5.8 BE 70 kh 739 kcal 28 ew sa	<b>0,75 €</b> <b>9004</b>		21.01.										
<b>Fr</b>		<b>Gabelspaghetti mit Kochschinkenstreifen</b> 7 3 2 A M in Tomatensoße		<b>Grüne Bohneneintopf mit 3 2 A J</b> Käblerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Marinierter Hering in 4 1 11 9 2 G K</b> Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Rote-Bete-Salat		<b>Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit 9 A G</b> Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		<b>Rostbratwürstchen "Fränkische Art"</b> 29 18 3 G vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree		<b>Bunte Geflügelpanne mit C A G J</b> Paprika und Champignons, dazu Spätzle		<b>Zwiebelmett, Bierschinken, Maasdamer,</b> 7 3 2 A G J Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Gamitur		<b>Bunter Fruchtcocktail</b> 3	<b>Fr</b>										
22.01.	<b>5,19 €</b> <b>7007</b>	2341 kJ 16 ft gs.ft 7 BE 84.2 kh 571 kcal 20.9 ew sa	<b>4,98 €</b> <b>7252</b>	1136 kJ 7 ft gs.ft 2.8 BE 34 kh 277 kcal 17 ew sa	<b>5,81 €</b> <b>7312</b>	3936 kJ 67 ft gs.ft 4.6 BE 56 kh 960 kcal 28 ew sa	<b>6,63 €</b> <b>4533</b>	1807 kJ 21.8 ft 7 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 432 kcal 10 ew 0.71 sa	<b>7,62 €</b> <b>4021</b>	2768 kJ 45.4 ft 16.5 gs.ft 3.4 BE 41.3 kh 666 kcal 16.7 ew 5.93 sa	<b>7,75 €</b> <b>4732</b>	1847 kJ 16.4 ft 6.8 gs.ft 3.6 BE 43 kh 440 kcal 28 ew 4.54 sa	<b>4,20 €</b> <b>8218</b>	2632 kJ 31 ft gs.ft 5.5 BE 68 kh 642 kcal 53 ew sa	<b>0,75 €</b> <b>9005</b>		22.01.										
<b>Sa*</b>		<b>Gefüllte Kohlroulade mit 2 A G K</b> Specksoße und Petersilienkartoffeln		<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit 7 3 2 A J</b> 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Gebackenes Seelachsfilet mit 1 2 A G F</b> Dillrahmsoße, dazu Buttermöhren und Kartoffelpüree		<b>Saftige Gemüsefrikadelle mit C A G</b> Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln		<b>Hausgemachter Schweinebraten in 29 16 C A G J K</b> einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen		<b>Hähnchenbrust in fruchtiger 18 31 J</b> Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis		<b>Wildpastete, Dillsaftfleisch, Eibländer,</b> 4 7 1 3 2 A G J K Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Gamitur		<b>Cremiger Schokomilchreis</b> G	<b>Sa*</b>										
23.01.	<b>5,19 €</b> <b>7047</b>	2267 kJ 33.1 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 553 kcal 15.1 ew sa	<b>4,98 €</b> <b>7067</b>	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	<b>5,81 €</b> <b>7291</b>	2517 kJ 30 ft gs.ft 5.2 BE 63 kh 614 kcal 21 ew sa	<b>7,51 €</b> <b>4387</b>	1709 kJ 18.1 ft 7.8 gs.ft 3.8 BE 46 kh 408 kcal 9.3 ew 4.36 sa	<b>8,13 €</b> <b>4148</b>	1846 kJ 17.5 ft 7.2 gs.ft 4 BE 47.7 kh 440 kcal 19.6 ew 6.99 sa	<b>8,09 €</b> <b>4798</b>	1504 kJ 6.3 ft 1.2 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 356 kcal 25.4 ew 5.04 sa	<b>4,20 €</b> <b>8220</b>	2620 kJ 31 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 639 kcal 81 ew sa	<b>0,75 €</b> <b>9050</b>		23.01.										
<b>So*</b>		<b>Paniertes Hähnchenschnitzel mit 2 G F</b> Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Porreeintopf mit Käblerfleisch,</b> 3 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		<b>Königsberger Klopse in 2 C A G J F</b> Kapernsoße mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Quarktaler auf Vanillesoße 11 C A G</b> dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)		<b>Deftiger Sonntagsbraten vom 29 16 C A G J K</b> Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen		<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße D A G K</b> dazu Möhren und Risi-Bisi		<b>Putenfleisch in Sahne-Meerrettich-Aspik,</b> 3 2 A G K Käblerleberwurst, Gouda, Käblerhähnchensalat "Puszta Art", dazu Butter, Brot und Gamitur		<b>Pfirsich Kompott</b>	<b>So*</b>										
24.01.	<b>5,19 €</b> <b>7308</b>	1669 kJ 17 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 407 kcal 13 ew sa	<b>4,98 €</b> <b>7089</b>	877 kJ 3 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 214 kcal 15 ew sa	<b>5,81 €</b> <b>7143</b>	1980 kJ 23 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 483 kcal 18 ew sa	<b>7,19 €</b> <b>4590</b>	1849 kJ 17 ft 6.9 gs.ft 4.7 BE 56.9 kh 440 kcal 11.1 ew 0.89 sa	<b>8,19 €</b> <b>4117</b>	2245 kJ 23.4 ft 8.3 gs.ft 3.5 BE 41.5 kh 536 kcal 35.3 ew 4.53 sa	<b>8,27 €</b> <b>4433</b>	1991 kJ 17.5 ft 8.3 gs.ft 4.5 BE 54.3 kh 474 kcal 21.4 ew 4.85 sa	<b>4,20 €</b> <b>8185</b>	2501 kJ 32 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 610 kcal 22 ew sa	<b>0,75 €</b> <b>9051</b>		24.01.										

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 Hühnereiweiß, 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 Krebserezeugnisse, C Eier und D Eiererzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und F Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich LaktoseH), 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 Sesamsamerzeugnisse, M Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von ml. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinerzeugnisse, O Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

**BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35g 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 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, 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: **4**

## 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“
<b>Mo</b>										<b>Mo</b>	<b>3 Buchteln mit Vanillesoße</b> <sup>1 C A N G J</sup>	<b>Möhreneintopf mit Rindfleisch,</b> <sup>2 A J</sup> dazu 1 Scheibe Brot	<b>Gegrilltes Fischfilet in</b> <sup>G J F</sup> Kräuterfrischkäsesoße mit Gartengemüse und Reis	<b>Spaghetti "Napoli" mit</b> <sup>C A G</sup> fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	<b>"Himmel und Erde"</b> <sup>29 3 C A G J</sup> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein	<b>Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"</b> <sup>A G J</sup> in Sahnesoße mit Gemüsebeilage, dazu Langkomreis	<b>Kochsalami, Feine Leberwurst,</b> <sup>4 1 3 9 2 C A G J K</sup> Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur	<b>Aprikosen Kompott</b>								
25.01.										25.01.	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 € 9033	
<b>Di</b>										<b>Di</b>	<b>Pikanter Wurstgulasch mit</b> <sup>7 3 2 A K</sup> Gabelspaghetti	<b>Bunter Nudleintopf mit</b> <sup>C A J</sup> Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	<b>Kaflerbraten mit Sauerkraut</b> <sup>1 3 2 A</sup> und Petersilienkartoffeln	<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit</b> <sup>30 C A G</sup> Apfel-Rosinen-Kompott	<b>Zwei Rinderfrikadellen in</b> <sup>C A G J K</sup> herzhafter Bratensoße mit Porengemüse und Petersilienkartoffeln	<b>Gebackene Fischstäbchen mit</b> <sup>D A G</sup> Rahmspinat und Kartoffelpüree	<b>Schweinelachsbraten, Putenteewurst, Camembert,</b> <sup>7 3 2 E A G</sup> Schüttelgurken, dazu Butter, Brot und Garnitur	<b>Schokopudding mit Vanillesoße</b> <sup>G</sup>								
26.01.										26.01.	5,19 € 7216	2501 kJ 25 ft gs.ft 5.8 BE 71 kh 610 kcal 25 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	
<b>Mi</b>										<b>Mi</b>	<b>Quark mit Gartenkräutern,</b> <sup>3 2 G</sup> Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln	<b>Kräuterkartoffelsuppe mit Gemüse,</b> <sup>1 2 A J</sup> dazu 1 Scheibe Brot	<b>Szegediner Gulasch mit</b> <sup>1 3 2 A</sup> 3 Knödelscheiben	<b>Cremige Erbsensuppe mit</b> <sup>A G J</sup> bunter Gemüsebeilage	<b>Zwei saftige Kohlroutaden</b> <sup>29 A G J</sup> vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert	<b>Gebratene Geflügelbällchen in</b> <sup>A G J K</sup> Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>Hirschleberkäse, Kochschinken, Schnittkäse,</b> <sup>4 7 1 3 2 A G J</sup> Pilzcocktail, dazu Butter, Brot und Garnitur	<b>Mandarinen Kompott</b>								
27.01.										27.01.	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 € 8221	2739 kJ 32 ft gs.ft 5.8 BE 70 kh 668 kcal 23 ew sa	0,75 € 9010	
<b>Do</b>										<b>Do</b>	<b>Beefsteak "Zigeuner</b> <sup>1 2 C A G M J K</sup> Art" mit feinen Erbsen und Kartoffelpüree	<b>Deftiger Linseneintopf süß-sauer</b> <sup>7 3 2 A J</sup> mit 2 Wienem, dazu 1 Scheibe Brot	<b>Seelachsfilet mit Tomate</b> und Käse überbacken, dazu Kräutersoße, Broccoli und Kartoffelpüree	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit</b> <sup>31 C A</sup> Tomaten und Paprika	<b>Grünkohleintopf mit geschnittener</b> <sup>29 18 31 3 16 J K</sup> Mettwurst vom Schwein	<b>Zarte Hähnchenbrust auf</b> <sup>18</sup> buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	<b>Putenjagdwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse,</b> <sup>4 3 2 A G J K</sup> 1 Apfel, dazu Butter, Brot und Garnitur	<b>Cremige Vanillequarkspeise</b> <sup>1 G</sup>								
28.01.										28.01.	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 € 7317	2620 kJ 30 ft gs.ft 4.6 BE 55 kh 639 kcal 32 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 € 8159	3030 kJ 36 ft gs.ft 7.1 BE 85 kh 739 kcal 77 ew sa	0,75 € 9052	
<b>Fr</b>										<b>Fr</b>	<b>Blumenkohl mit holländischer</b> <sup>7 1 3 2 C A G J</sup> Soße und Kochinchenstreifen, dazu Petersilienkartoffeln	<b>Gräupcheneintopf mit Kaflerfleisch,</b> <sup>3 2 A J</sup> dazu 1 Scheibe Brot	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> <sup>4 1 11 A G F</sup> mit Rotkohl und Kartoffelklößen	<b>Bunte Gemüseplatte mit</b> <sup>18 G J</sup> grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	<b>Zartes Gulasch vom</b> <sup>18 C G J</sup> Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße	<b>Paniertes Alaska-Seelachs in</b> <sup>D A G J K</sup> Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel	<b>Kafleraufschnitt, Bierschinken, Elbländer,</b> <sup>4 7 1 3 2 A G K</sup> Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur	<b>Mirabellen Kompott</b> <sup>3</sup>								
29.01.										29.01.	5,19 € 7021	1558 kJ 15 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 380 kcal 16 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 € 8222	2989 kJ 41 ft gs.ft 5.3 BE 67 kh 729 kcal 84 ew sa	0,75 € 9028	
<b>Sa*</b>										<b>Sa*</b>	<b>Gebackener Fleischkäse mit</b> <sup>4 3 2 G F</sup> Rahmsauce, dazu Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln	<b>Spargeltopf mit Fleischklößchen,</b> <sup>1 2 A J</sup> dazu 1 Scheibe Brot	<b>Schinkenrührei mit Kartoffelpüree</b> <sup>7 1 3 2 G</sup> und Chinakohlsalat	<b>Pichelsteiner Eintopf mit</b> <sup>18 31 J K</sup> Rindfleisch	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> <sup>29 C A G J K</sup> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle	<b>Zarte Hähnchenfilets in</b> <sup>A G J</sup> herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	<b>Römerbraten, Zwiebelmettwurst, Maasdamer,</b> <sup>4 7 1 3 9 2 A G J K F</sup> Gabelrollmops, dazu Butter, Brot und Garnitur	<b>Erdbeer Joghurt Dessert</b> <sup>G</sup>								
30.01.										30.01.	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	
<b>So*</b>										<b>So*</b>	<b>Kafler-Sahne-Gulasch mit Grüne</b> <sup>1 3 2 A G F</sup> Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln	<b>Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch,</b> <sup>2 A J</sup> dazu 1 Scheibe Brot	<b>Gebratene Hähnchenbrust mit</b> <sup>2 A</sup> Jägersauce, dazu Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	<b>Zwetschgenknödel mit Vanillesoße,</b> <sup>9 C A G</sup> dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	<b>Rheinischer Sauerbraten vom</b> <sup>C A G J</sup> Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	<b>Gebratene Fischfrikadelle dazu</b> <sup>D A G</sup> Rahmspinat und Frühlingspüree	<b>Salami im Käsemantel,</b> <sup>4 7 1 11 3 2 A G H J K</sup> Putenhüftenbraten, Butterkäse, Wurstsalat mit Dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur	<b>Granatapfel Joghurt</b> <sup>G</sup>								
31.01.										31.01.	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 <sup>A, B, G</sup> 1,60 €
- Kirschkuchen <sup>A, B, C</sup> 1,60 €
- Butterkuchen <sup>A, H, 8</sup> 1,60 €
- 2 Fischbrötchen <sup>2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N</sup> 4,17 €
- Bäckertüte 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