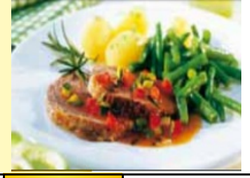
Menü SERVICE

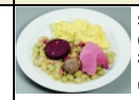
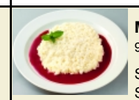
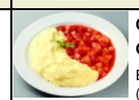
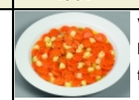
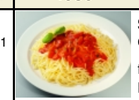
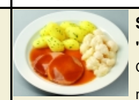
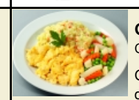
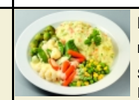
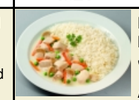
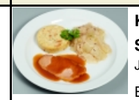
Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Volkssolidarität Dresden
Altgorbitzer Ring 58
01169 Dresden
Tel: 03 51-50 10 134
Fax: 03 51-50 10 201
e-Mail: essen@volkssoli-dresden.de

Bestellschein

Kalenderwoche: 12

Menü-angebot	1 Hausmannskost 4,65€	2 Eintöpfe 4,45€	3 Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker 5,95€	4 Mini Menüs 5,50€	5 Vegetarische Menüs 5,55€	6 Kräftig & Deftig 5,95€	7 Abendbrot 3,90€	8 Nachtisch 0,70€
Mo 18.03.	**5 Kartoffelpuffer mit** 3 9 C A Zucker und Apfelmus 9 BE 628 kcal 2575 kJ	**Nudeleintopf mit Geflügelfleisch,** C A J dazu 1 Scheibe Brot 3.3 BE 278 kcal 1140 kJ	 **Schlemmerfilet "Florentin" vom** D A G J Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln 4424 2.7 BE 514 kcal 2145 kJ	 **Jägerfrikadelle vom Schwein** 29 16 C A G J K in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 4022 2.5 BE 447 kcal 1859 kJ	 **Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße** C A G J K mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel 4553 3.2 BE 424 kcal 1777 kJ	 **Schlachtplatte (Leberkloß, Blutwurst** 29 3 16 C A G J und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln 4059 3.4 BE 622 kcal 2599 kJ	**Putenkaßlerrömerbraten, Mettwurst, Edamer,** 4 7 3 2 A G K Heringssalat mit Dilldressing, dazu Butter, Brot und Garnitur 6 BE 779 kcal 3194 kJ	**Apfelmus** 3 1.3 BE 72 kcal 295 kJ
Di 19.03.	**Bratwurst mit Bratensoße,** 7 2 A G J K F dazu Blumenkohl mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln 3.3 BE 607 kcal 2489 kJ	**Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch,** 1 2 A dazu 1 Scheibe Brot 2.8 BE 268 kcal 1099 kJ	 **Goldgelb panierte Hähnchen-Happen** A G J (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4747 4.4 BE 604 kcal 2523 kJ	 **Milchreis mit fruchtiger** 18 9 G Sauerkirschsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 4537 4.4 BE 330 kcal 1389 kJ	 **Gefüllter, vegetarischer Strudel** 30 A G J auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise 4561 4 BE 544 kcal 2266 kJ	 **Zwei saftige Kohlrouladen** 29 A G J vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert 4086 3.3 BE 582 kcal 2424 kJ	**Röstzwiebelpastetenbraten, Honig-Schinken-Leberwurst, Frischkäse,** 4 1 3 2 A G J K Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur 5 BE 630 kcal 2583 kJ	**Vanillepudding mit Fruchtsoße** 1 G 2.3 BE 144 kcal 590 kJ
Mi 20.03.	**Rindersaftgulasch mit Butternudeln** 1 A 5.4 BE 601 kcal 2464 kJ	**Flecke süß-sauer, dazu** 29 1 11 2 A 1 Scheibe Brot 3.7 BE 476 kcal 1952 kJ	 **Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit** 9 A G Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 4533 3.9 BE 432 kcal 1807 kJ	 **Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"** A G J K mit Petersilienkartoffeln 4233 2.6 BE 290 kcal 1218 kJ	 **Vegetarischer Möhreneintopf mit** 18 31 feinen Kartoffelwürfeln 4603 2.2 BE 246 kcal 1029 kJ	 **Spaghetti "Napoli" mit** C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 4321 6.4 BE 502 kcal 2114 kJ	**Dillsaftfleisch, Bierschinken, Maasdamer,** 4 7 11 11 3 2 A G K F Käsesalat mit Radies und Lauch, dazu Butter, Brot und Garnitur 6.6 BE 771 kcal 3161 kJ	**Mango-Birnen-Kompott** 2.3 BE 98 kcal 402 kJ
Do 21.03.	**Grützwurst mit Sauerkraut** 15 4 3 2 A J und Petersilienkartoffeln 4 BE 666 kcal 2731 kJ	**Grüne Bohneneintopf mit** 3 2 A J Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 2.8 BE 312 kcal 1279 kJ	 **Schweinebraten "Altdeutsche Art"** 29 18 G J K mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 4158 2.7 BE 335 kcal 1410 kJ	 **Goldgelbes Rührei mit** 18 C G Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree 4581 2.4 BE 416 kcal 1736 kJ	 **Feine Gemüseauswahl mit** A G Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 4594 3.7 BE 509 kcal 2122 kJ	 **Feines Hühnerfrikassee "Frühlings** A G J Art" mit Langkornreis 4745 4 BE 492 kcal 2067 kJ	**Herzpastete, Blutwurst, Butterkäse,** 4 7 1 3 2 C A G J K Brathering, dazu Butter, Brot und Garnitur 5.8 BE 739 kcal 3030 kJ	**Bananenjoghurt** G 1.5 BE 110 kcal 451 kJ
Fr 22.03.	**Marinierter Hering in** 4 1 11 9 2 G K Remouladensoße mit Bohnensalat und Bratkartoffeln 4.7 BE 1002 kcal 4108 kJ	**Blumenkohleintopf mit Fleischklößchen,** 2 A J dazu 1 Scheibe Brot 3.3 BE 320 kcal 1312 kJ	 **Hausgemachte Erbsensuppe mit** 29 18 31 3 16 J Räucherendchen vom Schwein 4626 3.6 BE 498 kcal 2084 kJ	 **Klassischer Schweinebraten in** 29 C A G J K Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel 4177 2.6 BE 348 kcal 1457 kJ	 **Buntes Spargelgemüse-Ragout in** A G J feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4599 3.8 BE 370 kcal 1553 kJ	 **Fleischklößchen vom Rind** 29 31 C A J und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 4001 3.1 BE 463 kcal 1934 kJ	**Partyfrikadelle, Putensalami, Schmelzkäse,** 7 1 3 2 C A G J K F Möhrenrohkost mit Apfelstückchen, dazu Butter, Brot und Garnitur 7.2 BE 655 kcal 2686 kJ	**Fruchtcocktail** 3 1.2 BE 62 kcal 254 kJ
Sa* 23.03.	**Gefüllte Paprikaschote in** 1 2 C A Zwiebelsoße mit Petersilienkartoffeln 3.8 BE 426 kcal 1747 kJ	**Sächsische Kartoffelsuppe mit** 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot 3 BE 355 kcal 1456 kJ	 **Deutsches Beefsteak mit** 31 C A J K Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 4023 3.7 BE 467 kcal 1957 kJ	 **Gebackene Filetstücke vom** D A G K Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln 4421 3.3 BE 395 kcal 1655 kJ	 **Saftige Gemüsefrikadelle mit** C A G Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4387 3.8 BE 408 kcal 1709 kJ	 **Rinderbraten in Bratensoße** 30 C A G J K mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln 4257 3.4 BE 519 kcal 2169 kJ	**Wildpastete, Zwiebelmettwurst, Edamer,** A G J K Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur 7.2 BE 765 kcal 3137 kJ	**Kokoscreme mit Mangosauce** G F 2.4 BE 176 kcal 722 kJ
So* 24.03.	**Putengulasch mit Kaisergemüse** 2 C A G F und Petersilienkartoffeln 3.1 BE 405 kcal 1661 kJ	**Porreeeintopf mit Kaßlerfleisch,** 29 3 2 A J dazu 1 Scheibe Brot 2.6 BE 221 kcal 906 kJ	 **Rheinischer Sauerbraten vom** C A G J Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 4260 4.9 BE 458 kcal 1925 kJ	 **Hähnchenoberkeule in feiner** A G J Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti 4756 2.9 BE 438 kcal 1831 kJ	 **Zwei Pfannkuchen gefüllt** C A G mit Blaubeer-Kompott 4525 6.8 BE 464 kcal 1961 kJ	 **Rinderroulade "Hausfrauen Art"** 31 16 A J K in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 4221 3.7 BE 456 kcal 1917 kJ	**Kochschicken, Kaßlerleberwurst, Gouda,** 4 7 3 2 A G K Kaßlerhähnchensalat "Puszta Art", dazu Butter, Brot und Garnitur 4.9 BE 630 kcal 2583 kJ	**Pfirsich-Dessert** 1 G F 1.6 BE 194 kcal 795 kJ

Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Kuchen
									Anzahl
Mo 18.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di 19.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi 20.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do 21.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr 22.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa* 23.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So* 24.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Anlieferungszuschlag: 0,30 €
* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €

Freuen Sie; sich auf leckerern Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet; nur 1,50€.

Bestellungen aus Spalte 7 und 8 sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1 - 6) möglich.

= Apfelkuchen
= Kirschkuchen
= Butterkuchen

Zusatzstoffe: 1 mit; Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit

Allergene: 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 Hühnereiweiß, 15 mit Stärke, 16 Nitritpökelsalz, 18 ohne Gluten, 28; kann bei übermäßigem Verzehr abführend; wirken, 29 enthält Schweinefleisch, 30; enthält Alkohol, 31 ohne Laktose A Glutenhaltiges; Getreide - Weizen, A1 Glutenhaltiges Getreide - Roggen, A2; Glutenhaltiges Getreide - Gerste, A3 Glutenhaltiges Getreide - Hafer, B Krebstiere und; Krebserzeugnisse, C Eier und; Eiererzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und; Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose;), H Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H1 Wallnüsse sowie daraus; hergestellte Erzeugnisse, H2 Cashewnüsse; sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H3 Pekannüsse sowie daraus; hergestellte Erzeugnisse, H4 Paranüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H5; Macadamianüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H6 Pistazien sowie daraus hergestellt; Erzeugnisse, H7 Mandeln; sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, J Sellerie und Sellerieerzeugnisse, K 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; 35; g; Fett;)

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.