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: 29

Menü- angebot	1	Hausmannskost "sächsische Art"	2	Hausmannskost "Eintopfküche"	-5	Hausmannskost "Frisch & Lecker"	4	Vegetarische Küche	5	Kräftig & Deftige Küche	6	Feinschmecker Küche	7	Abendbrot "Vielfältig & Frisch"	8	Nachtisch "schlemmen & genießen"	Menü 1	L 2	3 4	5 6	5 7 8	Zusatz- angebot
Mo		4 Hackbällchen in ^{12CA}		Pichelsteiner	,	4 Quarkkeulchen mit ^{3 9 A}		Penne-Nudeln mit		Herzhafte Mini-Frikadellen vom ²⁹	500	Goldgelb panierte Hähnchen-		Kochschinken, Appetiter,		Fruchtiges Apfelmus ³	Mo					ď 🗌
		G J K F Rahmsoße mit Rahmporree und Kartoffelpüree		Gemüseeintopf mit 12 A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe	2	G Apfelmus und Zucker		vegetarischer ^{31 A J} Bolognese		C A G J K Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und		Happen A G J (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la		Elbländer, ^{47132AG} Weißkraut-Möhren-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur								## ##
19.07.	F 10.6	·	4 00 6	Brot		3296 kJ 28 ft gs.ft 9.2 BE	6.06.6	2220 kJ 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE	6.05.6	Stampfkartoffeln 2468 kJ 35.8 ft 10.4 qs.ft 3.8 BE	7.11.6	Hollandaise und Kartoffelpüree 2523 kJ 31.5 ft 12.3 gs.ft 4.4 BE	4 20 6	2845 kJ 38 ft gs.ft 5.4 BE	0.75	•	19.07.		!	Ei E	1 1.	As I
251071	5,19 € 7276	· · · · · -	4,98 € 7102	1398 kJ 7 ft gs.ft 2.7 50 kh 341 kcal 19 ew sa	3,5= 5	111 kh 804 kcal 14 ew sa	6,96 € 4552	73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	6,85 € 4081	45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	7,11 € 4747	52.2 kh 604 kcal 23.3 ew 4.3 sa	4,20 € 8225	66 kh 694 kcal 22 ew sa	0,75 ± 9001		231071					3
Di		Bratwurst in Bratensoße, 732AJK	3 a	Deftiger Erbseneintopf	f	Grillfischfilet mit Käsesoße ^{12AGF}		Süßer Kirschmichel mit ^{CEA}		Käsehacksteak vom Rind ^{CAGK}	625	Bunter Fischtopf vom DAGJ		Puten-Paprika-Lyoner, Honig-Schinken-Leberwurst		Birnenkompott mit Schokosoße G	Di					ď 🗌
		dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree		1 Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot	ie	und Petersilienkartoffeln, dazu Chinakohlsalat mit Früchten		Vanillesoße		und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln	1000	Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln		Klosterkäse-Weichkäse, ⁴⁷³ 2 A G J K			p	,	,	p, p	,	4
		Kartoneiparee		. Diot		Chinakonisalat ilike i rachten				- nomenemiadem				Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur								
20.07.	5,19 € 7032		4,98 € 7156	2645 kJ 27 ft gs.ft 3.9 64 kh 645 kcal 30 ew sa	0,0= 0	1935 kJ 23 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 472 kcal 21 ew sa	7,28 € 4509	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 € 4012	2271 kJ ft gs.ft 4.1 BE kh 554 kcal ew sa	8,21 € 4465	1722 kJ 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa	4,20 € 8251	3264 kJ 46 ft gs.ft 6.2 BE 76 kh 796 kcal 89 ew sa	0,75 ± 9015		20.07.					<i>I</i>
Mi	7032	Bauernroulade mit	7130	Ungarischer	7321	Schinken-Pilz-Ragout mit	4509	Goldgelbes Eieromelette in	4012	Schweinegulasch "Jäger Art", ^{29 C}	4403	Geflügelfrikadellen in Soße ^{A G}	0231	Mortadella mit	9013	Pflaumen Kompott	Mi					đ
1011		Bratensoße, ^{12 A G J K F} dazu Rahmkohlrabi und		Kesselgulasch, dazu ² ¹	A	feinen ^{7 1 3 2 A G F Erbsen und Kartoffelpüree}		C A G J Käsesoße mit Gemüse "Leipziger	TO P	A dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle		J K mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln		Champignons, ^{7 3 2 A G F} Mettwurst, Frischkäse Philadelphia			IMII					&
		Petersilienkartoffeln		1 Scheibe Brot				Allerlei" und Stampfkartoffeln						Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur								
21.07.																	21.07.					Sho
	5,19 € 7303		4,98 € 7101	1722 kJ 20 ft gs.ft 2.6 31 kh 420 kcal 27 ew sa	0,0=0	2083 kJ 23 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 508 kcal 23 ew sa	7,19 € 4554	2214 kJ 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	8,22 € 4145	1946 kJ 14 ft 2.5 gs.ft 3.8 BE 46 kh 463 kcal 33 ew 4.6 sa	7,62 € 4768	2006 kJ 25.1 ft 7 gs.ft 3.1 BE 36.6 kh 480 kcal 21.9 ew 5.57 sa	4,20 € 8245	3506 kJ 36 ft gs.ft 9 BE 100 kh 855 kcal 22 ew sa	0,75 ± 9017							
Do		Spaghetti "Carbonara" (mit ^{7 1 3 2 A G F}		Sächsische Kartoffelsuppe mit ^{7 3 2}	2	Paniertes Schweineschnitzel mit ^{2 C}	2500	Cremiger Milchreis mit 18 11		Klassischer Leberkäse vom ^{29 18 3}		Panierter Alaska-Seelachs mit		Partyfrikadelle, Kaßleraufschnitt, Elbländer		Rhabarber Vanille Pudding ^{1 G}	Do					ď 🗌
		Käse-Kochschinken- Champignon-Soße)		A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1	1	A G F Rahmsoße, dazu Blumenkohl		fruchtigen Mandarinenstücken (mit Süßungsmitteln)		Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und		Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree		47132CAGJKF Kohlrabisalat, dazu Butter, Brot ur	1		·			p p		& <u></u>
		enumpignon sose)		Scheibe Brot		mit holländische Soße und Petersilienkartoffeln		– Subungsmittem)		Stampfkartoffeln				Garnitur								
22.07.	5,19 € 7284		4,98 € 7067	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 36 kh 355 kcal 13 ew sa		1878 kJ 17 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 458 kcal 22 ew sa	6,50 € 4501	1638 kJ 12.5 ft 6.2 gs.ft 4.7 BE 56.5 kh 389 kcal 10.7 ew 0.78 sa	7,56 € 4085	2668 kJ 45 ft 14.8 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 642 kcal 15.9 ew 6.65 sa	8,33 € 4425	2664 kJ 33 ft 12 gs.ft 4.3 BE 52 kh 637 kcal 28 ew 3.6 sa	4,20 € 8246	2698 kJ 33 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 658 kcal 53 ew sa	0,75 ¢		22.07.					<i>3</i>
Fr		Nierchen "pikant" mit ¹		Königsberger		1 Backfischfilet mit ^{2 A G F}		Herzhafter Pfannkuchen mit		Schweinehacksteak in Rahmsoße	A STATE OF THE STA	Zarte Hähnchenbrust in ^{18 G J K}		Dillsaftfleisch, Putenleberkäse,		Bunter Fruchtcocktail ³	Fr					đ 🗆
		11 2 A G M K Pariser Karotten und		Kohlrabieintopf mit ^{3 A} Fleischklößchen, dazu 1		Zitronen-Butter-Soße und Kartoffelpüree, dazu	No.	Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit		mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle		Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis		Schmelzkäse, ^{4732AGJ}			·	,		£, £	,	## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##
22.07		Kartoffelpüree		Scheibe Brot		Roktrautsalat		Schale						Pilzcocktail, dazu Butter, Brot und Garnitur								l le l
23.07.	5,19 € 7065		4,98 € 7313	1394 kJ ft gs.ft 1.7 B kh 340 kcal ew sa	J,U_ U	2349 kJ 25 ft gs.ft 5.2 BE 63 kh 573 kcal 20 ew sa	7,20 € 4543	1756 kJ 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	7,68 € 4039	1831 kJ 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa	8,15 € 4400	2276 kJ 16.8 ft 6.3 gs.ft 5.5 BE 65.8 kh 541 kcal 29.5 ew 6.01 sa	4,20 € 8247	2378 kJ 24 ft gs.ft 5.8 BE 70 kh 580 kcal 19 ew sa	0,75 ± 9005		23.07.					2
Sa*		Krautnudeln mit gebratenen ^{7 3 2 A K}		Bunter Reiseintopf mit	t	Putenstreifen in Senfrahm ^{2 C A G K F}		Champignons in Rahmsoße C	(100m)	Rinderschmorbraten in kräftiger 29 16 C A G J K		Paniertes Hähnchen-Krusty (aus ^{A G J}		Hausgemachter Kartoffelsalat mit ^{7 1 11 3 9 2}		Stracciatella Dessert ^{G H}	Sa*					Ø ,
		Jagdwurstwürfeln		Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		mit Honigmöhren und Kartoffelpüree	1	dazu Serviettenknödel		Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen		Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu		A K 2 Wienern, dazu Senf und eine			-					
24.07.	5,19 €	1939 kJ 14 ft gs.ft 5.3 BE 4	4.98 €	1218 kJ 6 ft gs.ft 3.7	′ ^B 5.81 €	2230 kJ 20 ft gs.ft 4.5 BE	7,52 €	2231 kJ 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE	8.24 €	2238 kJ 21.6 ft 8.3 gs.ft 3.6 BE	8.20 €	Kartoffelwürfel mit Käsesoße 2448 kJ 25 ft 4.9 gs.ft 4.6 BE	4.20 €	kleine Garnitur 2075 kJ 35 ft gs.ft 2.4 BE	0,75	£	24.07.		!	ii i	1 1.	
	7127	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-,	45 kh 297 kcal 16 ew sa	-,	54 kh 544 kcal 34 ew sa	4580	50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	4240	42.8 kh 534 kcal 38.2 ew 4.63 sa	4749	55 kh 584 kcal 29 ew 5.9 sa	8006	29 kh 506 kcal 18 ew sa	9063							
So*		Feiner Hackbraten mit ⁴		Linseneintopf süß- sauer mit ^{732AJK}		Gepökelte Rinderzunge in 3 2 A G M F		Herzhafte Käsespätzle mit ^C A G	W. #	Tafelspitz aus zartem AGJ Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit		Kalbshacksteak in cremiger ³⁰		Kochschinken, Putenbrust mit ^{47132AGJK}		Ananas Kompott	So*					
		Rahmsoße, dazu Kohlrabi- Möhren-Gemüse und	ALCOHOL: NAME OF STREET	Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		Rotweinsoße mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		Röstzwiebelgarnitur		Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln		Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle		Paprika, Emmentaler, Käsesalat m Ananas, dazu Butter, Brot und	t							
25.07.	5,19€	Petersilienkartoffeln 2075 kJ 28 ft gs.ft 3.7 BE 4	4,98 €		-,	1857 kJ 20 ft gs.ft 4.1 BE	7,32 €			1765 kJ 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE	8,06 €	2156 kJ 27.6 ft 13.4 gs.ft 3.6 BE	4,20 €	Garnitur 2759 kJ 30 ft gs.ft 5.7 BE	0,75	€	25.07.					& []
	7311	45 kh 506 kcal 16 ew sa	7039	66 kh 549 kcal 27 ew sa	7 2 0 1	50 kh 453 kcal 17 ew sa	4558	82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	4229	37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa	4347	42.6 kh 516 kcal 20.1 ew 5.85 sa	8239	69 kh 673 kcal 31 ew sa	9055		₩ A	lkuaha:	A. 8. G			1.60.6
		aus Spalte 7 und 8 sind nit einem Menü (Spalte		eine	Phenylalaninque					wefelt, 6 geschwärzt (Oliven), 7 mit Phospha mit Hühnereiweiß, 15 mit Stärke, 16 Nitritpö							~ -	lkucher hkuche				1,60 € 1,60 €
	Ĭ	Allergene: A Weizen, A1 Roggen, A2 Glutenhaltiges Getreide - Gerste, A3 Hafer, B Krebstiere und Krebserzeugnisse, E Erdnüsse und Ferdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Tragen Sie hitte die gewün									e bitte die gewünschte	₩ Butterkuchen A, H7, 8					1,60 €					
		aben pro Portion r.=gesättigte Fette ew=Eiwei	iß BE=B	Senfe	Icherzeugnisse (einschließlich Laktose H), Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H1 Wallnüsse, H2 Cashewnüsse H3 Pekannüsse, H4 Paranüsse, H5 Macadamianüsse, H6 Pistazien, H7 Mandeln, J Sellerie und K Sellerieerzeugnisse, Senf und enferzeugnisse, Enferzeugnisse, 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										Anzahl neben der entsprechenden							
ft=Fett	,	:Kohlenhydrate sa=Salz		BE	BE = Menus mit informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und nochstens 35g Fett) Anderungen vorbenalten											4,17 € 4,49 €						
					nweis zur Be rher 14 Uhr											4,49 € 4,49 €						

Bestellschein

Kalenderwoche: 30



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	2 3	4 5	5 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"	Nachtisch "schlemmen & genießen"
Мо					₫ &	Мо		Cremiger Grießbrei mit A G J Butter, Zucker und Zimt		Bunter Nudeleintopf mit ^{C A J} Geflügelfleisch, dazu 1		Gebratene Putenleber mit 1 2 A G Zwiebelsoße, dazu	ROS.	Feine Gemüseauswahl mit ^A G Soße à la Hollandaise und		Traditionell zubereitete Leberklöße ^{29 C A G} auf herzhaftem Sauerkraut mit		Schlemmerfilet "Florentin" vom DAGJ Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken	Salami, Mortadella, Gouda, ⁴ 7 1 11 3 2 A G J K Thunfischsalat, dazu Butter, Brot	Sauerkirsch Kompott
26.07.					&	26.07.		•		Scheibe Brot		Butterbohnen und Kartoffelpüree	70	Frühlingspüree	13526	Stampfkartoffeln		portioniert) mit einer Spinat-Käse- Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln	und Garnitur	
					4		5,19 € 7111	2333 kJ 23 ft gs.ft 5.8 BE 70 kh 569 kcal 20 ew sa	4,98 € 7081	1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa	5,81 € 7327	3128 kJ 42 ft gs.ft 4.1 BE 52 kh 763 kcal 44 ew sa	7,02 € 4594	2122 kJ 29.3 ft 11.4 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 509 kcal 10.2 ew 5.19 sa	6,87 € 4074	2368 kJ 35.3 ft 12.1 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 568 kcal 18 ew 5.72 sa	8,35 € 4424	2145 kJ 27.7 ft 10.2 gs.ft 2.7 BE 32.4 kh 514 kcal 27.6 ew 5.07 sa	4,20 ② 86 kJ 36 ft gs.ft 5.3 BE 8212 ⁴ kh 704 kcal 60 ew sa	0,75 € 9043
Di					## I	Di	(5)	Rahmspinat mit Rührei ¹ 2 C A G M J F und Petersilienkartoffeln		Rosenkohleintopf mit Rindfleisch, ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot		Würzige Kaßler- Champignon-Pfanne mit ³ 2 A G F 3 Knödelscheiben		Gefüllter, vegetarischer Strudel ^{30 A G J} auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise		Fleischklößchen vom Rind ^{29 31 C A} J und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln		Gebratene Geflügelleber in ^{31 A} J F Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Eipastete, Putenteewurst, Frischkäse, ^{7 3 2 A G H K Kompott, dazu Butter, Brot und Garnitur}	Sahnepudding Panna Cotta ^G
27.07.					H.	27.07.	5,19 € 7049	1902 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 39 kh 464 kcal 25 ew sa	4,98 € 7296	1550 kJ 10 ft gs.ft 2.6 BE 49 kh 378 kcal 24 ew sa	5,81 € 7037	2878 kJ 42 ft gs.ft 7.6 BE 92 kh 702 kcal 31 ew sa	7,53 € 4561	2266 kJ 32.3 ft 17.3 gs.ft 4 BE 48.4 kh 544 kcal 8.2 ew 5.05 sa	7,33 € 4001	1934 kJ 23.8 ft 7.2 gs.ft 3.1 BE 37.6 kh 463 kcal 20.8 ew 4.62 sa	8,37 € 4445	2063 kJ 17.3 ft 3.7 gs.ft 4.3 BE 51.3 kh 491 kcal 27.5 ew 5.98 sa	4,20 6 53 kJ 32 ft gs.ft 6.7 BE 8233 1 kh 647 kcal 18 ew sa	0,75 € 9046
Mi					₫ <u></u>	Mi		Hühnerfrikassee mit Pariser ^{C A G M J F}		Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch ^{12AGJ}		Gefüllte Paprikaschote mit ^{1 2 C A}		Vegetarischer Möhreneintopf mit ^{18 31}		Schweinebraten "Altdeutsche Art" 29 18 G J K		Alaska-Seelachsschnitte in Dill- Rahmsoße, ^{DGJK}	Lachsschinken, Kaßleraufschnitt, Elbländer, 471392CAGKF	Mandarinen Kompott
								Karotten und Butterreis		und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Scheibe Brot		Zwiebelsoße und Petersilienkartoffeln		feinen Kartoffelwürfeln		mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln		dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln	Putenfleischsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	
28.07.					# T	28.07.	5,19 € 7292	1927 kJ 14 ft gs.ft 4.8 BE 58 kh 470 kcal 24 ew sa	4,98 € 7109	1583 kJ 22 ft gs.ft 2 BE 25 kh 386 kcal 21 ew sa	5,81 € 7247	1759 kJ 17 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 429 kcal 20 ew sa	6,66 € 4603	1029 kJ 11.9 ft 1.1 gs.ft 2.2 BE 26.7 kh 246 kcal 4.2 ew 4.14 sa	8,22 € 4158	1410 kJ 9.8 ft 3.4 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 335 kcal 25.5 ew 5.5 sa	7,90 € 4419	1355 kJ 8.5 ft 3.5 gs.ft 2.7 BE 32 kh 322 kcal 26 ew 3.6 sa	4,20 € 10 kJ 47 ft gs.ft 6.6 BE 822 7 0 kh 856 kcal 27 ew sa	0,75 € 9010
Do					₫ &	Do		Geflügelkräuterbällchen in Kräutersoße ^{7 C A} mit Schwarzwurzel-Möhren- Gemüse und Petersilienkartoffeln		Tomatensuppe mit Reis A J und Fleischkößchen, dazu 1 Scheibe Brot		Gebratene Schweinerippchen in ^{3 2 A} K Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln		Buntes Spargelgemüse-Ragout in AGJ feiner Soße, dazu Salzkartoffeln		Grünkohl mit Kasseler ²⁹ ¹⁸ ³¹ ³ ¹⁶ und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln	鑑	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings ^{A G J} Art" mit Langkornreis	Schinkenwurst, Blutwurst, Schnittkäse, ^{7 1 3 2 A G J K} Rettichsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Rote Grütze mit ^{1 A G} Vanillesoße
29.07.					Etro	29.07.	5,19 € 7323	1767 kJ 20 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 431 kcal 16 ew sa	4,98 € 7141	1656 kJ 10 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 404 kcal 16 ew sa	5,81 € 7038	3403 kJ 45 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 830 kcal 51 ew sa	7,10 € 4599	1553 kJ 14.7 ft 9.7 gs.ft 3.8 BE 45.5 kh 370 kcal 8.6 ew 4.94 sa	8,37 € 4197	2678 kJ 39 ft 20.2 gs.ft 3.4 BE 40.3 kh 643 kcal 25.9 ew 6.4 sa	7,61 € 4745	2067 kJ 17.6 ft 7.2 gs.ft 4 BE 48.1 kh 492 kcal 33.9 ew 3.89 sa	4,20 € 68 kJ 37 ft gs.ft 5.5 BE 8202 6 kh 675 kcal 80 ew sa	0,75 € 9021
Fr					Ğ	:		Spaghetti "Bolognese" (mit ^{1 A M} Hackfleisch-Tomaten-Soße)		Kartoffel-Sellerie- Suppe mit Kochschinkenstreifen, 7 3 2 AJ dazu 1 Scheibe Brot		Marinierter Hering in ⁴ 1 11 9 2 G K Remouladensoße mit Petersilienkartoffeln und Weißkrautsalat mit Ananas		Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit ^{9 A G} Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	(A)	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" ²⁹ ¹⁸ ³ ^G vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree		Bunte Geflügelpfanne mit ^{C A G J} Paprika und Champignons, dazu Spätzle	Salami im Kräutermantel, ⁴⁷ 132 A G Kochschinken, Camembert, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur	Stachelbeer Kompott
30.07.					##	30.07.	5,19 € 7219	2353 kJ 26 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 574 kcal 24 ew sa	4,98 € 7166	931 kJ 4 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 227 kcal 14 ew sa	5,81 € 7290	3169 kJ 49 ft gs.ft 4.4 BE 54 kh 773 kcal 24 ew sa	6,63 € 4533	1807 kJ 21.8 ft 7 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 432 kcal 10 ew 0.71 sa	7,62 € 4021	2768 kJ 45.4 ft 16.5 gs.ft 3.4 BE 41.3 kh 666 kcal 16.7 ew 5.93 sa	7,75 € 4732	1847 kJ 16.4 ft 6.8 gs.ft 3.6 BE 43 kh 440 kcal 28 ew 4.54 sa	4,20 26 50 kJ 34 ft gs.ft 5.8 BE 8240 ¹ kh 695 kcal 24 ew sa	0,75 € 9022
Sa*					đ 🗆	Sa*		Bratwurst mit Bratensoße, ^{7 2 A J K} dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln		Bunter Gemüseeintopf mit ^{2 A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		4 Hähnchennuggets mit ⁷ 2 A J Geflügelsoße, dazu Broccoli und Petersilienkartoffeln		Saftige Gemüsefrikadelle mit ^{C A G} Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	8	Hausgemachter Schweinebraten in ²⁹ ¹⁶ ^C ^A ^G ^J ^K einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen		Hähnchenbrust in fruchtiger ¹⁸ 31 J Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis	Schinkensülze, Spicker Wurst, ^{4711132AGJK} Schmelzkäse, Rote-Bete-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Cremiger Erdbeerpudding ^{12G}
31.07.						31.07.	5,19 € 7210	2632 kJ 44 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 642 kcal 19 ew sa	4,98 € 7097	1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa	5,81 € 7278	1874 kJ 20 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 457 kcal 16 ew sa	7,51 € 4387	1709 kJ 18.1 ft 7.8 gs.ft 3.8 BE 46 kh 408 kcal 9.3 ew 4.36 sa	8,13 € 4148	1846 kJ 17.5 ft 7.2 gs.ft 4 BE 47.7 kh 440 kcal 19.6 ew 6.99 sa	8,09 € 4798	1504 kJ 6.3 ft 1.2 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 356 kcal 25.4 ew 5.04 sa	4,20 € 77 kJ 32 ft gs.ft 5.8 BE 824 I h 653 kcal 80 ew sa	0,75 € 9056
So*					J			Schweinefleisch "Spreewälder Art" 1113 AGJF mit Speckbohnen und		Möhreneintopf mit Kaßlerfleisch, ^{3 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot		Dresdner Sauerbraten mit 1 11 2 A Rotkohl und Petersilienkartoffeln		Quarktaler auf Vanillesoße 11 C A G dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)		Deftiger Sonntagsbraten vom ²⁹ ¹⁶ C A G J K Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen		Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße ^{D A G K} dazu Möhren und Risi-Bisi	Putenhirtenbraten, Salami, Räucherkäse, ^{47132AGHJK} Heringssalat mit Dilldressing, dazu Butter, Brot und Garnitur	Apfel Kompott ³
01.08.					& []	01.08.	5,19 € 7200	Kartoffelklößen 1952 kJ 21 ft gs.ft 4 BE 48 kh 476 kcal 23 ew sa	4,98 € 7243	964 kJ 3 ft gs.ft 3.02 BE 36 kh 235 kcal 14 ew sa	5,81 € 7026	1792 kJ 13 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 437 kcal 24 ew sa	7,19 € 4590	1849 kJ 17 ft 6.9 gs.ft 4.7 BE 56.9 kh 440 kcal 11.1 ew 0.89 sa	8,19 € 4117	2245 kJ 23.4 ft 8.3 gs.ft 3.5 BE 41.5 kh 536 kcal 35.3 ew 4.53 sa	8,27 € 4433	1991 kJ 17.5 ft 8.3 gs.ft 4.5 BE 54.3 kh 474 kcal 21.4 ew 4.85 sa	4,20 20 96 kJ 47 ft gs.ft 5.5 BE 8204 6 kh 755 kcal 25 ew sa	0,75 € 9061
Kunden-Nr	<u>.</u>		Tel.			∞ •	uchen ^{A, 8, G} Kuchen ^{A, 8, C}	1,60 € 1,60 €	T	Sie hitte die									V	olkssolidarität Dresden gGmbH

Straße, Hausnr.

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.

⊗ Kirschkuchen A, 8, C 1,60€ **Butterkuchen** A, H7, 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€

4,49 €

4,49 €

🥪 Obsttüte

Gemüsetüte

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.

Essen auf Rädern Altgorbitzer Ring 58 01169 Dresden Tel.: 0351 - 50 10 134 essen@volkssoli-dresden.de www.volkssoli-dresden.de