

# 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: **04**

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	
<b>Mo</b>		<b>4 Hackbällchen in Rahmsauce</b> mit Rahmporree und Kartoffelpüree 2300 kJ 29 ft gs.ft 4.6 BE 56 kh 561 kcal 19 ew sa		<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot 1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa		<b>4 Quarkkeulchen mit Apfelmus</b> und Zucker 3296 kJ 28 ft gs.ft 9.2 BE 111 kh 804 kcal 14 ew sa		<b>Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese</b> 2220 kJ 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa		<b>Herzhafte Mini-Frikadellen</b> vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln 2468 kJ 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa		<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 2523 kJ 31.5 ft 12.3 gs.ft 4.4 BE 52.2 kh 604 kcal 23.3 ew 4.3 sa		<b>Putenkaßlerbraten, Appetiter, Edamer,</b> Zitronenminze, dazu Butter, Brot und Garnitur 2845 kJ 40 ft gs.ft 5.5 BE 66 kh 694 kcal 24 ew sa		<b>Fruchtiges Apfelmus</b>	<b>Mo</b>										<input type="checkbox"/>
20.01.	<b>5,19 €</b> 7276		<b>4,98 €</b> 7067		<b>5,51 €</b> 7110		<b>6,86 €</b> 4552		<b>6,75 €</b> 4081		<b>7,01 €</b> 4747		<b>4,20 €</b> 8170		<b>0,75 €</b> 9001	20.01.	<input type="checkbox"/>										
<b>Di</b>		<b>Spaghetti "Carbonara"</b> (mit Käse-Kochschinken-Champignon-Soße) 3780 kJ 58 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 922 kcal 32 ew sa		<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> , dazu 1 Scheibe Brot 1722 kJ 20 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 420 kcal 27 ew sa		<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Bratensoße, dazu Blumenkohl mit holländische Soße und Petersilienkartoffeln 1927 kJ 17 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 470 kcal 22 ew sa		<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße 3445 kJ 43.4 ft 12.8 gs.ft 7.2 BE 85.8 kh 824 kcal 20.1 ew 1.37 sa		<b>Käsehacksteak vom Rind</b> und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hönchennudeln 2271 kJ ft gs.ft 4.1 BE kh 554 kcal ew sa		<b>Bunter Fischtopf</b> vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 1722 kJ 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa		<b>Paprikalyoner, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse,</b> Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 2940 kJ 34 ft gs.ft 6.8 BE 82 kh 717 kcal 80 ew sa		<b>Birnenkompott mit Schokosoße</b>	<b>Di</b>									<input type="checkbox"/>	
21.01.	<b>5,19 €</b> 7284		<b>4,98 €</b> 7101		<b>5,51 €</b> 7198		<b>7,18 €</b> 4509		<b>6,23 €</b> 4012		<b>8,07 €</b> 4465		<b>4,20 €</b> 8120		<b>0,75 €</b> 9015	21.01.	<input type="checkbox"/>										
<b>Mi</b>		<b>Bratwurst in Bratensoße</b> , dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 2776 kJ 47 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 677 kcal 19 ew sa		<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa		<b>Schlemmerfilet mit Käsesoße</b> , dazu Chinakohlsalat und Kartoffelpüree 2489 kJ 30 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 607 kcal 33 ew sa		<b>Goldgelbes Eieromelette</b> in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln 2214 kJ 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa		<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> , dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle 1946 kJ 14 ft 2.5 gs.ft 3.8 BE 46 kh 463 kcal 33 ew 4.6 sa		<b>Geflügel-frikadellen in Soße</b> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 2006 kJ 25.1 ft 7 gs.ft 3.1 BE 36.6 kh 480 kcal 21.9 ew 5.57 sa		<b>Mortadella mit Champignons,</b> Mettwurst, Frischkäse Philadelphia, Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur 3239 kJ 41 ft gs.ft 6.7 BE 81 kh 790 kcal 24 ew sa		<b>Pflaumen Kompott</b>	<b>Mi</b>									<input type="checkbox"/>	
22.01.	<b>5,19 €</b> 7032		<b>4,98 €</b> 7097		<b>5,51 €</b> 7266		<b>7,09 €</b> 4554		<b>8,08 €</b> 4145		<b>7,51 €</b> 4768		<b>4,20 €</b> 8171		<b>0,75 €</b> 9017	22.01.	<input type="checkbox"/>										
<b>Do</b>		<b>Jägerschnitzel mit Bratensoße</b> , dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree 2956 kJ 47 ft gs.ft 4.4 BE 53 kh 721 kcal 21 ew sa		<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit 1 Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot 2337 kJ 27 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 570 kcal 28 ew sa		<b>Gefüllte Schweineroulade</b> mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1923 kJ 16 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 469 kcal 25 ew sa		<b>Cremiger Milchreis</b> mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln) 1638 kJ 12.5 ft 6.2 gs.ft 4.7 BE 56.5 kh 389 kcal 10.7 ew 0.78 sa		<b>Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln 1585 kJ 13 ft 3.8 gs.ft 3 BE 35.8 kh 378 kcal 21.5 ew 4.71 sa		<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspüree 2664 kJ 33 ft 12 gs.ft 4.3 BE 52 kh 637 kcal 28 ew 3.6 sa		<b>Dillsaftfleisch, Kaßleraufschnitt, Maasdamer,</b> Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur 2464 kJ 27 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 601 kcal 82 ew sa		<b>Rhabarber Vanille Pudding</b>	<b>Do</b>									<input type="checkbox"/>	
23.01.	<b>5,19 €</b> 7240		<b>4,98 €</b> 7156		<b>5,51 €</b> 7256		<b>6,41 €</b> 4501		<b>8,43 €</b> 4183		<b>8,20 €</b> 4425		<b>4,20 €</b> 8172		<b>0,75 €</b> 9039	23.01.	<input type="checkbox"/>										
<b>Fr</b>		<b>Nierchen "pikant"</b> mit Pariser Karotten und Kartoffelpüree 1989 kJ 24 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 485 kcal 20 ew sa		<b>Hähnchen-Tomaten-Eintopf "Südafrika"</b> , dazu 1 Scheibe Brot 1546 kJ 18 ft gs.ft 2.2 BE 27 kh 377 kcal 27 ew sa		<b>1 Backfischfilet</b> in Zitronen-Butter-Soße, dazu Bohnensalat und Kartoffelpüree 2493 kJ 24 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 608 kcal 25 ew sa		<b>Herzhafter Pfannkuchen</b> mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale 1756 kJ 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa		<b>Schweinehacksteak in Rahmsauce</b> mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle 1831 kJ 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa		<b>Zarte Hähnchenbrust</b> Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris 2276 kJ 16.8 ft 6.3 gs.ft 5.5 BE 65.8 kh 541 kcal 29.5 ew 6.01 sa		<b>Partyfrikadelle, Leberkäse, Schmelzkäse,</b> 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur 3132 kJ 30 ft gs.ft 8.2 BE 99 kh 764 kcal 22 ew sa		<b>Bunter Fruchtcocktail</b>	<b>Fr</b>									<input type="checkbox"/>	
24.01.	<b>5,19 €</b> 7065		<b>4,98 €</b> 7182		<b>5,51 €</b> 7288		<b>7,10 €</b> 4543		<b>7,57 €</b> 4039		<b>8,01 €</b> 4400		<b>4,20 €</b> 8019		<b>0,75 €</b> 9005	24.01.	<input type="checkbox"/>										
<b>Sa*</b>		<b>Krautnudeln mit gebratenen Jagdwurstwürfeln</b> 1939 kJ 14 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 473 kcal 20 ew sa		<b>Bunter Reiseintopf</b> mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 1218 kJ 6 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 297 kcal 16 ew sa		<b>Putenstreifen in Senfrahm</b> mit Honigmöhren und Kartoffelpüree 2230 kJ 20 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 544 kcal 34 ew sa		<b>Champignons in Rahmsauce</b> dazu Serviettenknödel 2231 kJ 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa		<b>Saftiger Rinderschmorbraten</b> in kräftiger Soße, dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf 1455 kJ 13 ft 6.9 gs.ft 2.2 BE 26 kh 347 kcal 27 ew 4.4 sa		<b>Scholle "Finkenwerder Art"</b> garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 2315 kJ 27.4 ft 6 gs.ft 4.4 BE 53.3 kh 553 kcal 20.7 ew 3.49 sa		<b>Hausgemachter Nudelsalat mit 3 Mini Fleischkäsebällchen</b> , dazu Garnitur 2005 kJ 31 ft gs.ft 1.3 BE 39 kh 489 kcal 15 ew sa		<b>Himbeer Quark Dessert</b>	<b>Sa*</b>									<input type="checkbox"/>	
25.01.	<b>5,19 €</b> 7127		<b>4,98 €</b> 7025		<b>5,51 €</b> 7153		<b>7,41 €</b> 4580		<b>8,39 €</b> 4200		<b>8,47 €</b> 4427		<b>4,20 €</b> 8121		<b>0,75 €</b> 9016	25.01.	<input type="checkbox"/>										
<b>So*</b>		<b>Deftiger Hackbraten</b> mit Bratensoße, dazu Grüne Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln 1857 kJ 20 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 453 kcal 17 ew sa		<b>Linseneintopf süß-sauer</b> mit Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot 2251 kJ 19 ft gs.ft 5.4 BE 66 kh 549 kcal 27 ew sa		<b>Gepökelte Rinderzunge</b> in Rotweinsauce mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln 1857 kJ 20 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 453 kcal 17 ew sa		<b>Herzhafte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur 3274 kJ 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa		<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 1765 kJ 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa		<b>Zarter Putenbraten</b> im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle 1448 kJ 9.6 ft 2.3 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 344 kcal 25 ew 4.54 sa		<b>Kochschinken, Gefüllte Putenbrust,</b> Emmentaler, Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur 2796 kJ 31 ft gs.ft 5.7 BE 69 kh 682 kcal 30 ew sa		<b>Ananas Kompott</b>	<b>So*</b>									<input type="checkbox"/>	
26.01.	<b>5,19 €</b> 7013		<b>4,98 €</b> 7039		<b>5,51 €</b> 7164		<b>7,20 €</b> 4558		<b>8,22 €</b> 4225		<b>8,40 €</b> 4740		<b>4,20 €</b> 8122		<b>0,75 €</b> 9055	26.01.	<input type="checkbox"/>										

**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 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 Krebserzeugnisse, C Eier und D Eierzeugnisse, 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 mi. 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**<sup>A, B, G</sup> 1,60 €
- Kirschkuchen**<sup>A, B, C</sup> 1,60 €
- Butterkuchen**<sup>A, H, B</sup> 1,60 €
- 2 Fischbrötchen**<sup>2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N</sup> 4,17 €
- Bäckertüte**<sup>A, A1, A2, A3, C, F, G, N</sup> 4,17 €
- Obsttüte** 4,49 €
- Gemüsetüte** 4,49 €

# Bestellschein

Kalenderwoche: **5**

## 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>Cremeriger Grießbrei mit heißen Früchten</b> A G J 1935 kJ 6 ft gs.ft 6.7 BE 81 kh 472 kcal 19 ew sa <b>5,19 €</b> <b>7295</b>	<b>Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot</b> C A J 1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa <b>4,98 €</b> <b>7081</b>	<b>Würzige Kaßler-Champignon-Pfanne mit 3 Knödelscheiben</b> 3 2 2878 kJ 42 ft gs.ft 7.6 BE 92 kh 702 kcal 31 ew sa <b>5,51 €</b> <b>7037</b>	<b>Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree</b> A G F 2122 kJ 29.3 ft 11.4 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 509 kcal 10.2 ew 5.19 sa <b>6,91 €</b> <b>4594</b>	<b>Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln</b> 29 C A G 2368 kJ 35.3 ft 12.1 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 568 kcal 18 ew 5.72 sa <b>6,78 €</b> <b>4074</b>	<b>Schlemmerfilet "Florentin" vom D A G J</b> Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln 2145 kJ 27.7 ft 10.2 gs.ft 2.7 BE 32.4 kh 514 kcal 27.6 ew 5.07 sa <b>8,21 €</b> <b>4424</b>	<b>Salami, Blutwurst, Gouda, Rettichsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur</b> 7 1 3 2 A G J K 2927 kJ 39 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 714 kcal 53 ew sa <b>4,20 €</b> <b>8173</b>	<b>Sauerkirsch Kompott</b> <b>0,75 €</b> <b>9043</b>								
<b>Di</b>										<b>Di</b>	<b>Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln</b> 1 2 C A G M J F 1902 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 39 kh 464 kcal 25 ew sa <b>5,19 €</b> <b>7049</b>	<b>Rosenkohleintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot</b> 2 A J 1550 kJ 10 ft gs.ft 2.6 BE 49 kh 378 kcal 24 ew sa <b>4,98 €</b> <b>7296</b>	<b>Seelachsfilet mit Tomate und Käse überbacken, dazu Kräutersoße, Weißkraut-Möhren-Salat und Kartoffelpüree</b> 1 2 A G J F 2977 kJ 34 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 726 kcal 33 ew sa <b>5,51 €</b> <b>7285</b>	<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise</b> 30 A G J 2266 kJ 32.3 ft 17.3 gs.ft 4 BE 48.4 kh 544 kcal 8.2 ew 5.05 sa <b>7,42 €</b> <b>4561</b>	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln</b> 29 31 C A J 1934 kJ 23.8 ft 7.2 gs.ft 3.1 BE 37.6 kh 463 kcal 20.8 ew 4.62 sa <b>7,21 €</b> <b>4001</b>	<b>Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln</b> 31 A J F 2063 kJ 17.3 ft 3.7 gs.ft 4.3 BE 51.3 kh 491 kcal 27.5 ew 5.98 sa <b>8,23 €</b> <b>4445</b>	<b>Eipastete, Putenteewurst, Camembert, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur</b> 7 3 2 A G H K 2661 kJ 35 ft gs.ft 6 BE 71 kh 649 kcal 22 ew sa <b>4,20 €</b> <b>8062</b>	<b>Sahnepudding Panna Cotta</b> <b>0,75 €</b> <b>9046</b>								
<b>Mi</b>										<b>Mi</b>	<b>Hühnerfrikassee mit Pariser Karotten und Butterreis</b> C A G M J F 1927 kJ 14 ft gs.ft 4.8 BE 58 kh 470 kcal 24 ew sa <b>5,19 €</b> <b>7292</b>	<b>Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Scheibe Brot</b> 1 2 A G J 1583 kJ 22 ft gs.ft 2 BE 25 kh 386 kcal 21 ew sa <b>4,98 €</b> <b>7109</b>	<b>Gepökeltes Eisbein in Majoransoße mit Sauerkraut und Kartoffelklößen</b> 3 2 1997 kJ 14 ft gs.ft 4 BE 49 kh 487 kcal 39 ew sa <b>5,51 €</b> <b>7060</b>	<b>Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln</b> 18 31 1029 kJ 11.9 ft 1.1 gs.ft 2.2 BE 26.7 kh 246 kcal 4.2 ew 4.14 sa <b>6,57 €</b> <b>4603</b>	<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln</b> 29 18 G J K 1410 kJ 9.8 ft 3.4 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 335 kcal 25.5 ew 5.5 sa <b>8,08 €</b> <b>4158</b>	<b>Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln</b> D G J K 1355 kJ 8.5 ft 3.5 gs.ft 2.7 BE 32 kh 322 kcal 26 ew 3.6 sa <b>7,77 €</b> <b>4419</b>	<b>Schinkensülze, Spicker Wurst, Schmelzkäse, Blumenkohlsalat süß-sauer, dazu Butter, Brot und Garnitur</b> 4 7 1 3 2 A G J K F 2829 kJ 28 ft gs.ft 6.9 BE 84 kh 690 kcal 24 ew sa <b>4,20 €</b> <b>8138</b>	<b>Mandarinen Kompott</b> <b>0,75 €</b> <b>9010</b>								
<b>Do</b>										<b>Do</b>	<b>Geflügelkräuterbällchen in Kräutersoße mit Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree</b> 7 2 C A G 1898 kJ 25 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 463 kcal 16 ew sa <b>5,19 €</b> <b>7061</b>	<b>Tomatensuppe mit Reis und Fleischklößchen, dazu 1 Scheibe Brot</b> A J 1656 kJ 10 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 404 kcal 16 ew sa <b>4,98 €</b> <b>7141</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote mit Zwiebelsoße und Petersilienkartoffeln</b> 1 2 C A 1759 kJ 17 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 429 kcal 20 ew sa <b>5,51 €</b> <b>7247</b>	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln</b> A G J 1553 kJ 14.7 ft 9.7 gs.ft 3.8 BE 45.5 kh 370 kcal 8.6 ew 4.94 sa <b>6,99 €</b> <b>4599</b>	<b>Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln</b> 29 18 31 3 16 2678 kJ 39 ft 20.2 gs.ft 3.4 BE 40.3 kh 643 kcal 25.9 ew 6.4 sa <b>8,23 €</b> <b>4197</b>	<b>Feines Hühnerfrikassee "Frühlingsart" mit Langkornreis</b> A G J 2067 kJ 17.6 ft 7.2 gs.ft 4 BE 48.1 kh 492 kcal 33.9 ew 3.89 sa <b>7,50 €</b> <b>4745</b>	<b>Schinkenwurst, Feine Leberwurst, Schnittkäse, Thunfischsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur</b> 1 1 1 3 2 A G K 2829 kJ 35 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 690 kcal 89 ew sa <b>4,20 €</b> <b>8098</b>	<b>Rote Grütze mit Vanillesoße</b> 1 A G <b>0,75 €</b> <b>9021</b>								
<b>Fr</b>										<b>Fr</b>	<b>Spaghetti "Bolognese" (mit Hackfleisch-Tomaten-Soße)</b> 1 A M 2353 kJ 26 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 574 kcal 24 ew sa <b>5,19 €</b> <b>7219</b>	<b>Weißkrautintopf mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot</b> 3 2 A J 1046 kJ 7 ft gs.ft 2.7 BE 33 kh 255 kcal 15 ew sa <b>4,98 €</b> <b>7098</b>	<b>Bauernsülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Möhren Apfel-Rohkost</b> 4 1 11 3 2 G J K 3846 kJ 67 ft gs.ft 5.3 BE 65 kh 938 kcal 13 ew sa <b>5,51 €</b> <b>7123</b>	<b>Cremeriger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)</b> 9 A G 1807 kJ 21.8 ft 7 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 432 kcal 10 ew 0.71 sa <b>6,54 €</b> <b>4533</b>	<b>Mini-Steaklets "Genfer Art" vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen "naturell" und Spätzle</b> 29 C A G J 1976 kJ 17 ft 6.2 gs.ft 3.6 BE 43.5 kh 471 kcal 30.4 ew 4.57 sa <b>8,43 €</b> <b>4106</b>	<b>Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle</b> C A G J 1847 kJ 16.4 ft 6.8 gs.ft 3.6 BE 43 kh 440 kcal 28 ew 4.54 sa <b>7,62 €</b> <b>4732</b>	<b>Puten-Ei-Hackbraten, Feine Leberwurst, Frischkäse, Möhrenrohkost mit Rosinen, dazu Butter, Brot und Garnitur</b> 7 3 2 A G K 2874 kJ 34 ft gs.ft 7.1 BE 86 kh 701 kcal 19 ew sa <b>4,20 €</b> <b>8175</b>	<b>Stachelbeer Kompott</b> <b>0,75 €</b> <b>9022</b>								
<b>Sa*</b>										<b>Sa*</b>	<b>Bratwurst mit Bratensoße, dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln</b> 7 2 A J K 2632 kJ 44 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 642 kcal 19 ew sa <b>5,19 €</b> <b>7210</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot</b> 2 A J 1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa <b>4,98 €</b> <b>7097</b>	<b>4 Hähnchennuggets mit Geflügelsoße, dazu Broccoli und Petersilienkartoffeln</b> 7 2 A J 1874 kJ 20 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 457 kcal 16 ew sa <b>5,51 €</b> <b>7278</b>	<b>Saftige Gemüsekugeln mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln</b> C A G 1709 kJ 18.1 ft 7.8 gs.ft 3.8 BE 46 kh 408 kcal 9.3 ew 4.36 sa <b>7,40 €</b> <b>4387</b>	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</b> 16 A J K 1917 kJ 15.6 ft 2.5 gs.ft 3.7 BE 44.8 kh 456 kcal 28.8 ew 5.86 sa <b>8,37 €</b> <b>4221</b>	<b>Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis</b> 31 J 1504 kJ 6.3 ft 1.2 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 356 kcal 25.4 ew 5.04 sa <b>7,97 €</b> <b>4798</b>	<b>Kaßleraufschnitt, Lachsschinken, Edamer, Würstsalat mit Dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur</b> 4 7 11 3 2 A G J K 2989 kJ 42 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 729 kcal 85 ew sa <b>4,20 €</b> <b>8174</b>	<b>Cremeriger Erdbeerpudding</b> 1 2 G <b>0,75 €</b> <b>9056</b>								
<b>So*</b>										<b>So*</b>	<b>Schweinefleisch "Spreewälder Art" mit Speckbohnen und Kartoffelklößen</b> 1 11 3 A G J F 1952 kJ 21 ft gs.ft 4 BE 48 kh 476 kcal 23 ew sa <b>5,19 €</b> <b>7200</b>	<b>Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Kochschinkenstreifen, dazu 1 Scheibe Brot</b> 3 2 A J 931 kJ 4 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 227 kcal 14 ew sa <b>4,98 €</b> <b>7166</b>	<b>Dresdner Sauerbraten mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln</b> 1 1792 kJ 13 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 437 kcal 24 ew sa <b>5,51 €</b> <b>7026</b>	<b>Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)</b> 11 C A G 1849 kJ 17 ft 6.9 gs.ft 4.7 BE 56.9 kh 440 kcal 11.1 ew 0.89 sa <b>7,09 €</b> <b>4590</b>	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln</b> A G J K 1809 kJ 13 ft 3.1 gs.ft 3.3 BE 40 kh 430 kcal 35 ew 4.7 sa <b>8,51 €</b> <b>4202</b>	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi</b> D A G K 1991 kJ 17.5 ft 8.3 gs.ft 4.5 BE 54.3 kh 474 kcal 21.4 ew 4.85 sa <b>8,13 €</b> <b>4433</b>	<b>Putenhirtenbraten, Salami im Kräuter-Grünländler, Heringshappen, dazu Butter, Brot und Garnitur</b> 4 7 1 11 3 16 2 A G H J K F 2813 kJ 40 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 686 kcal 26 ew sa <b>4,20 €</b> <b>8162</b>	<b>Apfel Kompott</b> 3 <b>0,75 €</b> <b>9061</b>								

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, 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 €**

**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