



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: 04

Menü-angebot	1		2		3		4		5		6		7		8		Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Kuchen				
	4,65€		4,45€		5,95€		5,50€		5,55€		5,95€		3,90€		0,70€												Anzahl			
	Hausmannskost		Eintöpfe		Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker		Mini Menüs		Vegetarische Menüs		Kräftig & Deftig		Abendbrot		Nachtisch															
<b>Mo</b>	<b>Würzige Kaßler-Champignon-Pfanne mit</b> <sup>3 2 A G F</sup> Knödels		<b>Möhreneintopf mit Kaßlerfleisch,</b> <sup>3 2 A J</sup> dazu 1 Scheibe Brot		 <b>Rührei mit cremigem</b> <sup>18 C G</sup> Spinat und Salzkartoffeln		 <b>Hausgemachte Wirsingroulade in</b> <sup>29 31 A J K</sup> Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln		 <b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <sup>A G</sup>		 <b>Gegrillte Hähnchenkeule "Königin"</b> <sup>A G J</sup> Art" in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln		<b>Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler,</b> <sup>4 1 3 9 2 C A G J K</sup> Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Heidelbeerkompott</b>		<b>Mo</b>													
<b>21.01.</b>	4.3 BE 465 kcal 1907 kJ	3.02 BE 231 kcal 947 kJ	<b>4565</b>	3.3 BE 518 kcal 2162 kJ	<b>4060</b>	2.4 BE 337 kcal 1405 kJ	<b>4512</b>	7.7 BE 771 kcal 3227 kJ	<b>4779</b>	2.8 BE 550 kcal 2300 kJ	4.8 BE 731 kcal 2997 kJ	1.5 BE 83 kcal 340 kJ	<b>21.01.</b>																	
<b>Di</b>	<b>Weilfleisch in Majoransoße</b> <sup>3 2 J</sup> mit Sauerkraut und Kartoffelklößen		<b>Weißkrauteintopf mit Rindfleisch,</b> <sup>2 A</sup> dazu 1 Scheibe Brot		 <b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> <sup>29 31 C A J</sup> mit Erbsengemüse und Spätzle		 <b>Feines Gemüseragout in</b> <sup>A G J</sup> Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln		 <b>Penne-Nudeln mit vegetarischer</b> <sup>31 A J</sup> Bolognese		 <b>Zwetschgenknödel mit Vanillesoße,</b> <sup>9 C A G</sup> dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		<b>Hubertuspastete, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse,</b> <sup>4 7 3 2 A G H J K</sup> Weißkrautsalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Vanillepudding mit Schokosoße</b> <sup>G</sup>		<b>Di</b>													
<b>22.01.</b>	3.9 BE 783 kcal 3210 kJ	2.5 BE 245 kcal 1005 kJ	<b>4175</b>	4.5 BE 405 kcal 1700 kJ	<b>4573</b>	2.8 BE 279 kcal 1168 kJ	<b>4552</b>	6.1 BE 527 kcal 2220 kJ	<b>4524</b>	5 BE 460 kcal 1928 kJ	6.27 BE 689 kcal 2825 kJ	1.5 BE 118 kcal 484 kJ	<b>22.01.</b>																	
<b>Mi</b>	<b>Schweineleber meliert mit</b> <sup>2 A G</sup> Schmorzwiebeln und Apfelstückchen, dazu Kartoffelpüree		<b>Bunter Reiseintopf mit</b> <sup>A J</sup> Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		 <b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> <sup>A G</sup> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln		 <b>Zartes Huhnfleisch in</b> <sup>31</sup> Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkomreis		 <b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> <sup>31 C A</sup>		<b>"Himmel und Erde"</b> <sup>29 3 C A G J</sup> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein		<b>Dillsaftfleisch, Salami, Maasdamer,</b> <sup>4 7 1 3 2 A G J</sup> Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Apfelmus</b> <sup>3</sup>		<b>Mi</b>													
<b>23.01.</b>	3.7 BE 673 kcal 2759 kJ	4.3 BE 324 kcal 1328 kJ	<b>4210</b>	3.6 BE 445 kcal 1871 kJ	<b>4792</b>	3.3 BE 341 kcal 1435 kJ	<b>4557</b>	6.1 BE 545 kcal 2285 kJ	<b>4378</b>	3.6 BE 573 kcal 2393 kJ	6.83 BE 707 kcal 2899 kJ	1.3 BE 72 kcal 295 kJ	<b>23.01.</b>																	
<b>Do</b>	<b>Schweinebraten mit Rahmsoße</b> <sup>G F</sup> dazu Rosenkohl Gemüse und Klöße		<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit</b> <sup>7 3 2 A J</sup> 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		 <b>Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße,</b> <sup>18 D G J</sup> dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln		 <b>Hausgemachte Erbsensuppe mit</b> <sup>29 18 31 3 16 J</sup> Räucherendchen vom Schwein		 <b>Goldgelbes Eieromelette in</b> <sup>C A G J</sup> Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln		 <b>Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"</b> <sup>A G J</sup> in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkomreis		<b>Partyfrikadelle, Mortadella mit</b> <sup>15 7 3 2 C A G H J K</sup> Ei, Philadelphia Frischkäse, Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Rhabarber mit Vanillesoße</b> <sup>1 G</sup>		<b>Do</b>													
<b>24.01.</b>	3.9 BE 462 kcal 1894 kJ	3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	<b>4477</b>	2.5 BE 266 kcal 1120 kJ	<b>4626</b>	3.6 BE 498 kcal 2084 kJ	<b>4554</b>	3.1 BE 531 kcal 2214 kJ	<b>4780</b>	3.7 BE 394 kcal 1660 kJ	6.01 BE 724 kcal 2968 kJ	1.2 BE 75 kcal 308 kJ	<b>24.01.</b>																	
<b>Fr</b>	<b>Kaßlerbraten in Meerrettichsoße</b> <sup>1 11 3 2 A G F</sup> mit Rotkohl und Kartoffelklößen		<b>Szegediner Gulaschtopf, dazu</b> <sup>1 3 2 A</sup> 1 Scheibe Brot		 <b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b> <sup>18 31 J</sup>		 <b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> <sup>A G J K</sup> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree		 <b>Cremige Erbsensuppe mit</b> <sup>A G J</sup> bunter Gemüseeinlage		 <b>Tafelspitz aus zartem</b> <sup>A G J</sup> Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln		<b>Röstzwiebelpastetenbraten, Thüringer Leberkäse,</b> <sup>4 7 1 3 2 A G J K F</sup> Schmelzkäse, 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Mirabellenkompott</b> <sup>3</sup>		<b>Fr</b>													
<b>25.01.</b>	4.5 BE 526 kcal 2157 kJ	3.3 BE 473 kcal 1939 kJ	<b>4608</b>	2.2 BE 301 kcal 1252 kJ	<b>4790</b>	2.4 BE 352 kcal 1469 kJ	<b>4683</b>	3.4 BE 445 kcal 1859 kJ	<b>4225</b>	3.1 BE 421 kcal 1765 kJ	9.9 BE 859 kcal 3522 kJ	1.5 BE 81 kcal 332 kJ	<b>25.01.</b>																	
<b>Sa*</b>	<b>Gebratene Schweinerippchen in</b> <sup>3 2 A K</sup> Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffeln		<b>Weißer Bohneneintopf mit</b> <sup>29 3 2 A</sup> Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		 <b>Mini-Frikadellen vom Rind</b> <sup>29 C A G J K</sup> und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel		 <b>Gekochter Schweinebauch auf</b> <sup>29 18 16 G J</sup> dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln		 <b>Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit</b> <sup>9 A G</sup> Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		 <b>Gedünsteter Alaska-Seelachs in</b> <sup>18 D G J</sup> feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln		<b>Hausgemachter Nudelsalat mit</b> <sup>4 7 1 11 3 9 2 C A J K</sup> 1 Knoblauchwurst und Senf, Kleine Garnitur		<b>Stracciatelladessert mit Kirschen</b> <sup>G F</sup>		<b>Sa*</b>													
<b>26.01.</b>	4.3 BE 850 kcal 3485 kJ	5.4 BE 516 kcal 2116 kJ	<b>4053</b>	4.3 BE 483 kcal 2023 kJ	<b>4170</b>	2.9 BE 438 kcal 1834 kJ	<b>4513</b>	3.9 BE 432 kcal 1807 kJ	<b>4475</b>	2.5 BE 341 kcal 1430 kJ	2.3 BE 717 kcal 2940 kJ	2.1 BE 138 kcal 566 kJ	<b>26.01.</b>																	
<b>So*</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit</b> <sup>2 A G F</sup> Rahmsoße, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln		<b>Bunter Nudleintopf mit</b> <sup>C A J</sup> Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		 <b>Gegrillte Hähnchenkeule "Königin"</b> <sup>A G J</sup> Art" in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln		 <b>Sauerbraten vom Rind</b> <sup>31 C A J</sup> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle		 <b>Champignons in Rahmsoße</b> <sup>C A G J</sup> dazu Serviettenknödel		 <b>Paniertes Schweineschnitzel mit</b> <sup>29 A G J</sup> Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße		<b>Kochschinken, Jagdwurst, Gouda,</b> <sup>4 7 1 11 3 2 A G K</sup> Puten-Pfirsich-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Mandarinen-Quark-Dessert</b> <sup>1 G</sup>		<b>So*</b>													
<b>27.01.</b>	5.3 BE 562 kcal 2304 kJ	3.3 BE 273 kcal 1119 kJ	<b>4779</b>	2.8 BE 550 kcal 2300 kJ	<b>4227</b>	3.2 BE 338 kcal 1419 kJ	<b>4580</b>	4.2 BE 534 kcal 2231 kJ	<b>4191</b>	4.9 BE 461 kcal 1937 kJ	5.5 BE 677 kcal 2776 kJ	1.8 BE 145 kcal 595 kJ	<b>27.01.</b>																	

Anlieferungszuschlag: 0,30 €  
\* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €  
Freuen Sie; sich auf leckerem 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.

**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; Krebszerzeugnisse, C Eier und; Eierzeugnisse, 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 hergestellte 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; Weichtiereerzeugnisse  
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.