

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: **30**

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	
Mo		2 Grillwürstchen in Paprikasoße mit Bohnensalat und Kartoffelpüree 2 3 2 A G		Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot C A J		3 gefüllte Eierpannkuchen mit Vanillesoße 1 C A G J		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A G		Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln 29 3 16 C A G J		Schlemmerfilet "Florentin" vom D A G J Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln		Salami, Mettwurst, Gouda, Grießenfett mit Gewürzgerste, dazu Butter, Brot und Garnitur 1 11 3 2 A G J K		Fruchtiges Apfelmus 3	Mo										
22.07.	4,85 € 7029	2968 kJ 46 ft gs.ft 4.2 BE 52 kh 724 kcal 20 ew sa	4,65 € 7081	1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa	5,15 € 7261	3280 kJ 26 ft gs.ft 9.7 BE 117 kh 800 kcal 24 ew sa	6,37 € 4594	2122 kJ 29.3 ft 11.4 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 509 kcal 10.2 ew 5.19 sa	7,50 € 4059	2599 kJ 31.7 ft 10.4 gs.ft 3.4 BE 40.3 kh 622 kcal 36.7 ew 5.81 sa	7,54 € 4424	2145 kJ 27.7 ft 10.2 gs.ft 2.7 BE 32.4 kh 514 kcal 27.6 ew 5.07 sa	3,90 € 8153	2956 kJ 41 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 721 kcal 83 ew sa	0,70 € 9001	22.07.											
Di		Bratwurst mit Bratensoße, dazu Grüne Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln 7 2 A J K		Blumenkohlentopf mit Fleischklößchen, dazu 1 Scheibe Brot 2 A J		Gegrilltes Fischfilet in Kräuterfrischkäsesoße mit Broccoli und Reis G J F		Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise 30 A G J		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spirialnudeln 29 31 C A J		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 31 A J F		Röstzwiebelpastetenbraten, Honig-Schinken-Leberwurst, Frischkäse, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 1 3 2 A G J K		Vanillepudding mit Fruchtsoße 1 G	Di										
23.07.	4,85 € 7260	2575 kJ ft gs.ft 3.4 BE 49 kh 628 kcal ew sa	4,65 € 7118	1312 kJ 10 ft gs.ft 3.3 BE 40 kh 320 kcal 16 ew sa	5,15 € 7002	1960 kJ 23 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 478 kcal 22 ew sa	6,83 € 4561	2266 kJ 32.3 ft 17.3 gs.ft 4 BE 48.4 kh 544 kcal 8.2 ew 5.05 sa	6,64 € 4001	1934 kJ 23.8 ft 7.2 gs.ft 3.1 BE 37.6 kh 463 kcal 20.8 ew 4.62 sa	7,56 € 4445	2063 kJ 17.3 ft 3.7 gs.ft 4.3 BE 51.3 kh 491 kcal 27.5 ew 5.98 sa	3,90 € 8136	2583 kJ 35 ft gs.ft 5 BE 61 kh 630 kcal 17 ew sa	0,70 € 9002	23.07.											
Mi		Gefüllte Bauernroulade mit Bratensoße, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree 1 2 A G J K F		Flecke süß-sauer, dazu 1 Scheibe Brot 1		Zarter Rindersaftgulasch mit Nudeln 1 A		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 18 31		Schweinebraten "Alteutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 29 18 G J K		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln 18 D G J		Dillsaftfleisch, Bierschinken, Maasdammer, Käsesalat mit Radies und Lauch, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 1 11 3 2 A G K F		Mango-Birnen Kompott	Mi										
24.07.	4,85 € 7273	2189 kJ 27 ft gs.ft 4 BE 49 kh 534 kcal 19 ew sa	4,65 € 7086	1952 kJ 17 ft gs.ft 3.7 BE 46 kh 476 kcal 34 ew sa	5,15 € 7188	2481 kJ 26 ft gs.ft 5.4 BE 66 kh 605 kcal 25 ew sa	6,06 € 4603	1029 kJ 11.9 ft 1.1 gs.ft 2.2 BE 26.7 kh 246 kcal 4.2 ew 4.14 sa	7,37 € 4158	1410 kJ 9.8 ft 3.4 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 335 kcal 25.5 ew 5.5 sa	6,90 € 4477	1120 kJ 5.6 ft 2 gs.ft 2.5 BE 30.2 kh 266 kcal 20.2 ew 3.67 sa	3,90 € 8106	3161 kJ 36 ft gs.ft 6.6 BE 79 kh 771 kcal 32 ew sa	0,70 € 9003	24.07.											
Do		Gabelspaghetti mit Kochschinkenstreifen in Tomatensoße 7 3 2 A M		Grüne Bohneneintopf mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3 2 A J		Grützwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 4 3 2 A J		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln A G J		Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln 29 18 31 3 16		Feines Hühnerfriskassee "Frühlingsart" mit Langkorreis A G J		Herzpastete, Blutwurst, Butterkäse, Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 1 3 2 C A G J K		Cremiger Bananenjoghurt G	Do										
25.07.	4,85 € 7007	2341 kJ 16 ft gs.ft 7 BE 84.2 kh 571 kcal 20.9 ew sa	4,65 € 7252	1136 kJ 7 ft gs.ft 2.8 BE 34 kh 277 kcal 17 ew sa	5,15 € 7003	2608 kJ 34 ft gs.ft 4 BE 48 kh 636 kcal 32 ew sa	6,44 € 4599	1553 kJ 14.7 ft 9.7 gs.ft 3.8 BE 45.5 kh 370 kcal 8.6 ew 4.94 sa	7,50 € 4197	2678 kJ 39 ft 20.2 gs.ft 3.4 BE 40.3 kh 643 kcal 25.9 ew 6.4 sa	6,90 € 4745	2067 kJ 17.6 ft 7.2 gs.ft 4 BE 48.1 kh 492 kcal 33.9 ew 3.89 sa	3,90 € 8107	3030 kJ 38 ft gs.ft 5.8 BE 70 kh 739 kcal 28 ew sa	0,70 € 9004	25.07.											
Fr		Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln 1 2 C A G M J F		Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot 1 2 A J		Marinierter Hering in Remouladensoße mit frischem Bohnensalat und Petersilienkartoffeln 4 1 11 3 9 2 G K		Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 9 A G		Mini-Steaklets "Genfer Art" vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen "naturell" und Spätzle 29 C A G J		Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle C A G J		Partyfrikadelle, Putensalami, Schmelzkäse, Möhrenrohkost mit Apfelstückchen, dazu Butter, Brot und Garnitur 7 1 3 2 C A G J K F		Bunter Fruchtcocktail 3	Fr										
26.07.	4,85 € 7049	1902 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 39 kh 464 kcal 25 ew sa	4,65 € 7148	1259 kJ 11 ft gs.ft 2.7 BE 33 kh 307 kcal 16 ew sa	5,15 € 7283	3760 kJ 56 ft gs.ft 4.8 BE 59 kh 917 kcal 37 ew sa	6,02 € 4533	1807 kJ 21.8 ft 7 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 432 kcal 10 ew 0.71 sa	7,68 € 4106	1976 kJ 17 ft 6.2 gs.ft 3.6 BE 43.5 kh 471 kcal 30.4 ew 4.57 sa	7,02 € 4732	1847 kJ 16.4 ft 6.8 gs.ft 3.6 BE 43 kh 440 kcal 28 ew 4.54 sa	3,90 € 8137	2686 kJ 30 ft gs.ft 7.2 BE 87 kh 655 kcal 52 ew sa	0,70 € 9005	26.07.											
Sa*		Gefüllte Kohlroulade mit Specksoße und Petersilienkartoffeln 2 A G K		Porreeintopf mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3 2 A J		Gebackenes Seelachsfilet mit Dillrahmsoße, dazu Frischer Gurkensalat und Kartoffelpüree 2 C A G J F		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln C A G		Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 16 A J K		Ei & Meer - Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp 18 C B G K		Wildpastete, Zwiebelmettwurst, Edamer, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 1 3 2 A G J K		Cremiger Schokomilchreis G	Sa*										
27.07.	4,85 € 7047	2267 kJ 33.1 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 553 kcal 15.1 ew sa	4,65 € 7089	877 kJ 3 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 214 kcal 15 ew sa	5,15 € 7274	2370 kJ 23 ft gs.ft 4.8 BE 50 kh 578 kcal 18 ew sa	6,80 € 4387	1709 kJ 18.1 ft 7.8 gs.ft 3.8 BE 46 kh 408 kcal 9.3 ew 4.36 sa	7,69 € 4221	1917 kJ 15.6 ft 2.5 gs.ft 3.7 BE 44.8 kh 456 kcal 28.8 ew 5.86 sa	7,05 € 4408	2312 kJ 30 ft 8.1 gs.ft 3.5 BE 41.5 kh 553 kcal 27.4 ew 4.74 sa	3,90 € 8094	3169 kJ 34 ft gs.ft 7.8 BE 94 kh 773 kcal 83 ew sa	0,70 € 9050	27.07.											
So*		Putengulasch mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln 2 C A G F		Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot 7 3 2 A J		Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln 2 C A G J F		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 11 C A G		Rinderbraten in Bratensoße mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln 30 C A G J K		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi D A G K		Kochschicken, Kaßlerleberwurst, Gouda, Käblerhähnchensalat "Puzta Art", dazu Butter, Brot und Garnitur 3 2 A G K		Pfirsich Kompott	So*										
28.07.	4,85 € 7251	1857 kJ 20 ft gs.ft 3.2 BE 43 kh 453 kcal 23 ew sa	4,65 € 7067	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	5,15 € 7143	1980 kJ 23 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 483 kcal 18 ew sa	6,53 € 4590	1849 kJ 17 ft 6.9 gs.ft 4.7 BE 56.9 kh 440 kcal 11.1 ew 0.89 sa	7,40 € 4257	2169 kJ 26.7 ft 8.6 gs.ft 3.4 BE 40.5 kh 519 kcal 23.9 ew 5.92 sa	7,47 € 4433	1991 kJ 17.5 ft 8.3 gs.ft 4.5 BE 54.3 kh 474 kcal 21.4 ew 4.85 sa	3,90 € 8044	2583 kJ 32 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 630 kcal 25 ew sa	0,70 € 9051	28.07.											

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 Alkohol, 31 ohne Laktose

Allergene: A Weizen, A1 Roggen, A2 Glutenhaltiges Getreide - Gerste, A3 Hafer, B Krebstiere und Krebszerzeugnisse, 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; Sesamsamenerzeugnisse, M Schwefeldioxid; und; Sulfide (bei; einer; Konzentration; von; ml; 10; mg/kg; oder; L), N Lupinen; und; Lupinenerzeugnisse

BE = Menü; mit; Informationen; für; Diabetiker (mit; BE-Angaben; und; höchstens; 35;g; 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} 1,50 €
- Kirschkuchen ^{A, B, C} 1,50 €
- Butterkuchen ^{A, H, B} 1,50 €
- 2 Fischbrötchen ^{2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N} 3,90 €
- Bäckertüte ^{A, A1, A2, A3, C, F, G, N} 3,90 €
- Obsttüte 4,20 €
- Gemüsetüte 4,20 €

Bestellschein

Kalenderwoche: **31**

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“
Mo										Mo	3 Buchteln mit Vanillesoße 1 C A N G J	Möhreneintopf mit Rindfleisch, 2 A J dazu 1 Scheibe Brot	Gebratene Putenleber mit Zwiebelsoße, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße C A G	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 29 3 C A G J	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüsebeilage, dazu Langkomreis A G J	Kochsalami, Feine Leberwurst, Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 1 3 9 2 C A G J K	Aprikosen Kompott								
29.07.										29.07.	4,85 € 7120 3641 kJ 23 ft gs.ft 11.9 BE 143 kh 888 kcal 27 ew sa	4,65 € 7090 1074 kJ 5 ft gs.ft 3.1 BE 38 kh 262 kcal 15 ew sa	5,15 € 7241 2886 kJ 38 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 704 kcal 37 ew sa	6,06 € 4321 2114 kJ 13.8 ft 3.4 gs.ft 6.4 BE 76.4 kh 502 kcal 15.1 ew 5.13 sa	6,64 € 4378 2393 kJ 33.1 ft 12.3 gs.ft 3.6 BE 43.6 kh 573 kcal 21 ew 5.7 sa	6,26 € 4780 1660 kJ 11.3 ft 4.7 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 394 kcal 27.9 ew 4.25 sa	3,90 € 8008 3030 kJ 43 ft gs.ft 5.4 BE 65 kh 739 kcal 83 ew sa	0,70 € 9033								
Di										Di	Gebackener Fleischkäse in Rahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree 4 1 1 3 2 G F	Bunter Nudleintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot C A J	Kaflerbraten mit Sauerkraut und Kartoffelklößen 1 3 2 A	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott 30 C A G	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porengemüse und Petersilienkartoffeln C A G J K	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 18 D G J	Schweinelachsbraten, Putenteewurst, Camembert, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur 7 3 2 E A G	Schokopudding mit Vanillesoße G								
30.07.										30.07.	4,85 € 7146 2263 kJ 33 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 552 kcal 16 ew sa	4,65 € 7165 1193 kJ 6 ft gs.ft 3.2 BE 40 kh 291 kcal 18 ew sa	5,15 € 7199 1693 kJ 17 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 413 kcal 20 ew sa	6,37 € 4522 2656 kJ 13.2 ft 4 gs.ft 9.1 BE 109.7 kh 629 kcal 15.8 ew 1.42 sa	7,04 € 4044 2220 kJ 32 ft 13.1 gs.ft 3.1 BE 36.8 kh 533 kcal 19.1 ew 5.96 sa	7,77 € 4475 1430 kJ 14 ft 4.3 gs.ft 2.5 BE 29.8 kh 341 kcal 20 ew 4.36 sa	3,90 € 8060 2780 kJ 30 ft gs.ft 7.5 BE 90 kh 678 kcal 24 ew sa	0,70 € 9009								
Mi										Mi	Quark mit Gartenkräutern, Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln 3 2 G	Kräuterkartoffelsuppe mit Gemüse, dazu 1 Scheibe Brot 1 2 A J	Szegediner Gulasch mit 3 Knödelscheiben 1 3 2 A	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüsebeilage A G J	Zwei saftige Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert 29 A G J	Gebratene Geflügelbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln A G J K	Hirschelebkäse, Kochschinken, Schnittkäse, Schüttelgurken, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 1 3 2 A G	Mandarinen Kompott								
31.07.										31.07.	4,85 € 7019 2456 kJ 32 ft gs.ft 2.9 BE 35 kh 599 kcal 29 ew sa	4,65 € 7121 894 kJ 4 ft gs.ft 3 BE 37 kh 218 kcal 6 ew sa	5,15 € 7248 2870 kJ 44 ft gs.ft 7.7 BE 93 kh 700 kcal 25 ew sa	5,87 € 4683 1859 kJ 22.8 ft 12 gs.ft 3.4 BE 40.7 kh 445 kcal 12.7 ew 4.31 sa	7,40 € 4086 2424 kJ 36.2 ft 13 gs.ft 3.3 BE 40.1 kh 582 kcal 19.7 ew 4.68 sa	6,88 € 4734 1848 kJ 18.9 ft 5.9 gs.ft 3.8 BE 45.1 kh 441 kcal 18 ew 5.72 sa	3,90 € 8154 2624 kJ 31 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 640 kcal 22 ew sa	0,70 € 9010								
Do										Do	Blumenkohl mit holländischer Soße und Kochinchenstreifen, dazu Petersilienkartoffeln 7 1 3 2 C A G J	Deftiger Linseneintopf süß-sauer mit 2 Wienem, dazu 1 Scheibe Brot 7 3 2 A J	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen 4 1 1 1 A G F	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika 31 C A	Herzhafter Rindergulaschtopf bunte Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln 31 A	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln 31	Putenjagdwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, Melonenwürfel, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 3 2 A G J K	Cremige Vanillequarkspeise 1 G								
01.08.										01.08.	4,85 € 7021 1558 kJ 15 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 380 kcal 16 ew sa	4,65 € 7150 2489 kJ 22 ft gs.ft 6.1 BE 74 kh 607 kcal 27 ew sa	5,15 € 7262 2255 kJ 18 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 550 kcal 37 ew sa	6,47 € 4549 1807 kJ 14.6 ft 1.6 gs.ft 4.8 BE 57 kh 431 kcal 12.8 ew 6.39 sa	7,30 € 4205 1611 kJ 14.8 ft 2.1 gs.ft 2.7 BE 32.2 kh 384 kcal 26.7 ew 6.6 sa	7,43 € 4799 1972 kJ 17.6 ft 4.6 gs.ft 4 BE 48.1 kh 470 kcal 25.1 ew 3.98 sa	3,90 € 8147 2841 kJ 36 ft gs.ft 6.1 BE 74 kh 693 kcal 77 ew sa	0,70 € 9052								
Fr										Fr	Pikanter Wurstgulasch mit Gabelspaghetti 7 3 2 A K	Gräupcheneintopf mit Kaflerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3 2 A J	Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Gartengemüse und Petersilienkartoffeln 2 C A	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 18 G J	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße 18 C G J	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel D A G J K	Kafleraufschnitt, Bierschinken, Edamer, Frischer Tomatensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 3 2 A G	Mirabellen Kompott 3								
02.08.										02.08.	4,85 € 7216 2501 kJ 25 ft gs.ft 5.8 BE 71 kh 610 kcal 25 ew sa	4,65 € 7053 1292 kJ 4 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 315 kcal 17 ew sa	5,15 € 7254 3087 kJ 42 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 753 kcal 49 ew sa	6,24 € 4574 1485 kJ 17.5 ft 3.2 gs.ft 3 BE 35.7 kh 356 kcal 7.9 ew 4.28 sa	7,23 € 4263 1582 kJ 10.3 ft 1.8 gs.ft 3.7 BE 44 kh 376 kcal 22.4 ew 4.17 sa	7,29 € 4472 2222 kJ 21.1 ft 5.6 gs.ft 4.6 BE 55.5 kh 530 kcal 25.7 ew 4.96 sa	3,90 € 8155 2460 kJ 28 ft gs.ft 5.4 BE 65 kh 600 kcal 82 ew sa	0,70 € 9028								
Sa*										Sa*	Beefsteak "Zigeuner Art" mit feinen Erbsen und Kartoffelpüree 1 2 C A G M J K	Spargeltopf mit Fleischklößen, dazu 1 Scheibe Brot 1 2 A J	1 Fischfrikadelle mit Schnittlauchsoße, dazu Balkangemüse und Kartoffelpüree 2 A G J K F	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 18 31 J K	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 29 C A G J K	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln A G J	Römerbraten, Zwiebelmettwurst, Maasdamer, Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 1 2 A G J K F	Erdbeer Joghurt Dessert 1 16 G								
03.08.										03.08.	4,85 € 7023 3038 kJ 43 ft gs.ft 5.1 BE 61 kh 741 kcal 27 ew sa	4,65 € 7115 1464 kJ 13 ft gs.ft 3.4 BE 42 kh 357 kcal 16 ew sa	5,15 € 7275 1751 kJ 13 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 427 kcal 17 ew sa	6,36 € 4644 1449 kJ 15.7 ft 2 gs.ft 2.6 BE 31.1 kh 346 kcal 15.6 ew 4.2 sa	7,09 € 4192 1571 kJ 11.6 ft 5.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 374 kcal 21.1 ew 5.27 sa	6,91 € 4458 1330 kJ 10 ft 2 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 317 kcal 19.1 ew 4.83 sa	3,90 € 8092 3575 kJ 47 ft gs.ft 6.7 BE 83 kh 872 kcal 29 ew sa	0,70 € 9053								
So*										So*	Kafler-Sahne-Gulasch mit Grüne Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln 1 3 2 A G F	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 2 A J	Gebratene Hähnchenbrust mit Jägersoße, dazu Kaiergemüse und Petersilienkartoffeln 2 A	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 9 C A G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße C A G J	Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsauce, dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln 30 A G J	Salami im Käsemantel, Putenhinterrücken, Butterkäse, Gabelrollmops, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 1 3 9 2 A G H J K	Granatapfel Joghurt G								
04.08.										04.08.	4,85 € 7255 2165 kJ 25 ft gs.ft 3.7 BE 44 kh 528 kcal 30 ew sa	4,65 € 7157 1013 kJ 5 ft gs.ft 2.7 BE 33 kh 247 kcal 16 ew sa	5,15 € 7282 1369 kJ 7 ft gs.ft 3 BE 39 kh 334 kcal 28 ew sa	6,57 € 4524 1928 kJ 19.5 ft 8.6 gs.ft 5 BE 59.9 kh 460 kcal 8.6 ew 0.86 sa	7,50 € 4260 1925 kJ 14.6 ft 2.3 gs.ft 4.9 BE 58.2 kh 458 kcal 18.5 ew 5.55 sa	7,37 € 4793 2082 kJ 21.9 ft 6.4 gs.ft 3.1 BE 37.6 kh 497 kcal 29.1 ew 4.43 sa	3,90 € 8149 3009 kJ 39 ft gs.ft 6.2 BE 75 kh 734 kcal 60 ew sa	0,70 € 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** A, B, G 1,50 €
- Kirschkuchen** A, B, C 1,50 €
- Butterkuchen** A, H, 7, 8 1,50 €
- 2 Fischbrötchen** 2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N 3,90 €
- Bäckertüte** A, A1, A2, A3, C, F, G, N 3,90 €
- Obsttüte** 4,20 €
- Gemüsetüte** 4,20 €

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein.

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

Für Personen, die nicht dem Personenkreis nach §53 AO angehören, erhöht sich der angegebene Essenspreis um den aktuell geltenden vollen Mehrwertsteuersatz.

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