



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: 39

Menü-angebot	1 4,65€		2 4,45€		3 5,95€		4 5,50€		5 5,55€		6 5,95€		7 3,90€		8 0,70€		Kuchen														
	Hausmannskost		Eintöpfe		Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker		Mini Menüs		Vegetarische Menüs		Kräftig & Deftig		Abendbrot		Nachtisch																
																	Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Anzahl					
Mo	Deftige Krautpfanne mit 2 A Hackfleisch und Kartoffeln		Bunter Gemüseeintopf mit 2 A Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße D A G K dazu Möhren und Risi-Bisi		 Schweinehacksteak in pikanter 29 C A G J K Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße		 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße C A G J K mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel		 Deftige Schweinsplatte mit 29 3 16 A G geschnittener Blutwurst und Schweinebauchscheibe dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten		Putenkaßlerbraten, Kablerleberwurst, Edamer, 7 3 2 A G K F Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur		Erdbeerkompott		Mo														
24.09.	3.5 BE 493 kcal 2021 kJ	3.5 BE 296 kcal 1214 kJ	4433	4.5 BE 474 kcal 1991 kJ	4099	3.4 BE 411 kcal 1720 kJ	4553	3.2 BE 424 kcal 1777 kJ	4029	2.9 BE 614 kcal 2559 kJ	7.2 BE 706 kcal 2895 kJ	0.8 BE 76 kcal 312 kJ	24.09.																		
Di	Beefsteak mit Rahmsoße, 1 2 C A G J K F dazu Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln		Sächsische Kartoffelsuppe mit 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		 Gebratene Geflügelleber in 31 A J F Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln		 Süßer Kirschmichel mit C E A G H F Vanillesoße		 Feine Gemüseauswahl mit A G Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree		 Zwei Rinderfrikadellen in C A G J K dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree		Herzpastete, Putenteewurst, Camembert, 4 7 1 3 2 A G H J K Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur		Fruchtquarkspeise G		Di														
25.09.	4.3 BE 502 kcal 2058 kJ	3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	4445	4.3 BE 491 kcal 2063 kJ	4509	7.2 BE 824 kcal 3445 kJ	4594	3.7 BE 509 kcal 2122 kJ	4080	4 BE 589 kcal 2458 kJ	5 BE 591 kcal 2423 kJ	1.3 BE 139 kcal 570 kJ	25.09.																		
Mi	Gefüllte Wirsingroulade in 1 2 A G F Rahmsoße mit Kartoffeln		Rahmiger Kartoffel-Lauch-Eintopf mit 1 2 A G F Lammfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		 Gefüllter Schweinebraten in 29 31 16 C A K Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle		 Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" A G J K mit Petersilienkartoffeln		 Spaghetti "Napoli" mit C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße		 Grünkohl mit Kasseler 29 18 31 3 16 und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln		Putenhackbraten, Spicker Wurst, 4 7 1 11 3 2 A G J K Schnittkäse, Rote-Bete-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Aprikosenkompott		Mi														
26.09.	3.1 BE 534 kcal 2189 kJ	4.2 BE 406 kcal 1665 kJ	4154	3.7 BE 480 kcal 2012 kJ	4233	2.6 BE 290 kcal 1218 kJ	4321	6.4 BE 502 kcal 2114 kJ	4197	3.4 BE 643 kcal 2678 kJ	6.3 BE 632 kcal 2591 kJ	1.5 BE 78 kcal 320 kJ	26.09.																		
Do	2 Eier in 1 2 A K Senfsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffeln		Grüne Bohnen-Eintopf mit 2 A Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		 Mini-Steaklets "Genfer Art" 29 C A G J vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen "naturell" und Spätzle		 Goldgelbes Rührei mit 18 C G Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree		 Vegetarischer Möhreintopf mit 18 feinen Kartoffelwürfeln		 Putenmedallions in Butter-Kräutersoße A G J K mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln		Ofenkrakauer, Kochschinken, Maasdamer, 4 7 3 2 A G J K Wurstsalat mit Dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur		Rote Grütze mit 1 A G Vanillesoße		Do														
27.09.	3.7 BE 507 kcal 2079 kJ	3.5 BE 372 kcal 1525 kJ	4106	3.6 BE 471 kcal 1976 kJ	4581	2.4 BE 416 kcal 1736 kJ	4603	2.2 BE 246 kcal 1029 kJ	4751	2.9 BE 409 kcal 1714 kJ	4.7 BE 645 kcal 2645 kJ	1.5 BE 86 kcal 353 kJ	27.09.																		
Fr	2 Fischfrikadellen mit A G K F Kräuterfrischkäsesoße, dazu Broccoliroschen und Reis		Linseneintopf süß-sauer mit 7 3 2 A J K Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		 Hausgemachte Erbsensuppe mit 29 18 31 3 16 J Räucherendchen vom Schwein		 Schweinebraten in herzhafter 29 A G K Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln		 Buntes Spargelgemüse-Ragout in A G J feiner Soße, dazu Salzkartoffeln		 Sauerbraten vom Rind 31 C A J in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle		Schinkenwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, 4 3 2 A G J K Kräuterquark, dazu Butter, Brot und Garnitur		Pfirsichkompott		Fr														
28.09.	6 BE 547 kcal 2243 kJ	6.8 BE 608 kcal 2493 kJ	4626	3.6 BE 498 kcal 2084 kJ	4169	2.4 BE 326 kcal 1367 kJ	4599	3.8 BE 370 kcal 1553 kJ	4227	3.2 BE 338 kcal 1419 kJ	5.4 BE 704 kcal 2886 kJ	1.3 BE 73 kcal 299 kJ	28.09.																		
Sa*	Schweinegulasch mit Weinkraut 1 A M und Knödel		Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch, 3 2 A dazu 1 Scheibe Brot		 Rostbratwürstchen "Fränkische Art" 29 18 3 G vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree		 Zwei Pfannkuchen gefüllt C A G mit Blaubeer-Kompott		 Bunte Gemüseplatte mit 18 G J grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln		 Panirtes Schweineschnitzel "Jäger" 29 A G J Art" goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsspüree und Petersilienkartoffeln		Kaßleraufschnitt, Zwiebelmettwurst, Edamer, 4 7 1 3 2 A G J K feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur		Mango-Quark-Dessert G F		Sa*														
29.09.	4.9 BE 573 kcal 2349 kJ	4.9 BE 353 kcal 1447 kJ	4021	3.4 BE 666 kcal 2768 kJ	4525	6.8 BE 464 kcal 1961 kJ	4574	3 BE 356 kcal 1485 kJ	4153	3.6 BE 419 kcal 1755 kJ	5.3 BE 740 kcal 3034 kJ	1.4 BE 230 kcal 943 kJ	29.09.																		
So*	Hähnchenschnitzel "Cordon bleu" 7 1 3 2 C A G in Geflügelsoße mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln		Bunter Bauerntopf mit 7 1 3 2 A J 2 Wienern, dazu 1 Scheibe Brot		 Zartes Gulasch vom 18 C G J Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße		 Hühnerfrikassee mit feinem 30 A G J Spargel dazu bunter Gemüserais		 Saftige Gemüsfrikadelle mit C A G Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln		 Rinderroulade "Hausfrauen Art" 31 16 A J K in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln		Salami im Käsemantel, 4 7 1 3 2 A G H J K Putenhirtenbraten, Grünländer, frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur		Schoko-Bananen-Dessert A G F		So*														
30.09.	4.7 BE 546 kcal 2239 kJ	3.3 BE 494 kcal 2025 kJ	4263	3.7 BE 376 kcal 1582 kJ	4797	3.3 BE 410 kcal 1718 kJ	4387	3.8 BE 408 kcal 1709 kJ	4221	3.7 BE 456 kcal 1917 kJ	6.2 BE 689 kcal 2825 kJ	1.8 BE 162 kcal 664 kJ	30.09.																		

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

- = Apfelkuchen
- = Kirschkuchen
- = Butterkuchen

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; Krebserzeugnisse, 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; 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.