



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: 13

| 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                     |  |        |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| Mo           | Gebratene Putenleber mit Zwiebelsoße, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree        |                         | Möhreneintopf mit Rindfleischwürfeln, dazu 1 Scheibe Brot    |                         | Gemüseeeintopf nach "Gärtnerin" Art mit Mettbällchen vom Schwein                               |                         | Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln                 |                         | Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln  |                         | Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln                   |                         | Kochsalami, feine Leberwurst, Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur             |  | Aprikosenkompott              |  | Menü   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Anzahl |  |  |  |
| 25.03.       | 4.1 BE 694 kcal 2845 kJ   | 2.9 BE 250 kcal 1025 kJ | 4612   | 2.5 BE 398 kcal 1660 kJ | 4040   | 2.8 BE 343 kcal 1437 kJ | 4565  | 3.3 BE 518 kcal 2162 kJ | 4164   | 2.8 BE 337 kcal 1416 kJ | 5.4 BE 739 kcal 3030 kJ   | 1.5 BE 78 kcal 320 kJ   | 25.03.   |  |                               |  |        |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| Di           | Kaflerbraten in Soße mit Sauerkraut und Klößen  |                         | Nudeleintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot            |                         | Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln                  |                         | Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf  |                         | Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur   |                         | Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott                                      |                         | Schweinelachsbraten, Putenteewurst, Camembert, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur                     |  | Schokopudding mit Vanillesoße |  | Di     |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| 26.03.       | 4.2 BE 483 kcal 1980 kJ   | 3.2 BE 291 kcal 1193 kJ | 4734   | 3.8 BE 441 kcal 1848 kJ | 4608   | 2.2 BE 301 kcal 1252 kJ | 4547  | 4.3 BE 529 kcal 2216 kJ | 4522   | 9.1 BE 629 kcal 2656 kJ | 6.5 BE 648 kcal 2657 kJ   | 1.4 BE 126 kcal 517 kJ  | 26.03.   |  |                               |  |        |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| Mi           | Szedediner Gulasch mit 3 Knödelscheiben   |                         | Kräuterkartoffelsuppe mit Gemüse, dazu 1 Scheibe Brot        |                         | Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße |                         | Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln)         |                         | Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage   |                         | Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln              |                         | Kuchenschinken, Gabelrollmops, dazu Butter, Brot und Garnitur  |  | Mandarinenkompott             |  | Mi     |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| 27.03.       | 7.7 BE 700 kcal 2870 kJ   | 3 BE 218 kcal 894 kJ    | 4263   | 3.7 BE 376 kcal 1582 kJ | 4515   | 5 BE 382 kcal 1614 kJ   | 4683  | 3.4 BE 445 kcal 1859 kJ | 4427   | 4.4 BE 553 kcal 2315 kJ | 6.3 BE 698 kcal 2862 kJ   | 1.3 BE 73 kcal 299 kJ   | 27.03.   |  |                               |  |        |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| Do           | Rindfleisch in Meerrettichsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße                       |                         | Deftiger Linseneintopf mit 2 Wienern, dazu 1 Scheibe Brot    |                         | Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln                                |                         | Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln |                         | Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße  |                         | Herzhafter Rindergulaschtopf  |                         | Putenjagdwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, Bohnensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur              |  | Vanillequarkspeise            |  | Do     |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| 28.03.       | 4.7 BE 546 kcal 2239 kJ   | 6.1 BE 607 kcal 2489 kJ | 4599   | 3.8 BE 370 kcal 1553 kJ | 4097   | 2.4 BE 353 kcal 1474 kJ | 4321  | 6.4 BE 502 kcal 2114 kJ | 4205   | 2.7 BE 384 kcal 1611 kJ | 5.98 BE 717 kcal 2940 kJ  | 1.6 BE 154 kcal 631 kJ  | 28.03.   |  |                               |  |        |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| Fr           | Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Gartengemüse und Petersilienkartoffeln |                         | Gräupcheneintopf mit Kaflerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot      |                         | Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel                            |                         | Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen                                     |                         | Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika  |                         | Paniertes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße  |                         | Kafleraufschnitt, Bierschinken, Edamer, Weißkraut-Möhren-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur                     |  | Mirabellenkompott             |  | Fr     |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| 29.03.       | 3.3 BE 748 kcal 3067 kJ   | 4.2 BE 315 kcal 1292 kJ | 4472   | 4.6 BE 530 kcal 2222 kJ | 4219   | 3.4 BE 333 kcal 1401 kJ | 4549  | 4.8 BE 431 kcal 1807 kJ | 4191   | 4.9 BE 461 kcal 1937 kJ | 6.1 BE 658 kcal 2698 kJ   | 1.5 BE 81 kcal 332 kJ   | 29.03.   |  |                               |  |        |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| Sa*          | Beefsteak "Zigeuner" Art mit feinen Erbsen und Kartoffelpüree                         |                         | Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot |                         | Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)                     |                         | Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüserais                                       |                         | Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) |                         | Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln  |                         | Römerbraten, Zwiebelmett, Maasdamer, Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur             |  | Joghurt-Himbeer-Dessert       |  | Sa*    |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| 30.03.       | 5 BE 734 kcal 3009 kJ   | 2.7 BE 247 kcal 1013 kJ | 4590   | 4.7 BE 440 kcal 1849 kJ | 4797   | 3.3 BE 410 kcal 1718 kJ | 4524  | 5 BE 460 kcal 1928 kJ   | 4044   | 3.1 BE 533 kcal 2220 kJ | 6.7 BE 872 kcal 3575 kJ   | 1.7 BE 208 kcal 853 kJ  | 30.03.   |  |                               |  |        |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| So*          | Kafler-Sahne-Gulasch mit Grüne Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln                 |                         | Spargeltopf mit Fleischklößchen, dazu 1 Scheibe Brot         |                         | Schweineschnitzel in Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle                        |                         | Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln                             |                         | Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln                        |                         | Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße, dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln |                         | Salami im Käsemantel, Putenhirtenbraten, Butterkäse, frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur |  | Frischkäse-Kirsch-Dessert     |  | So*    |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |
| 31.03.       | 3.6 BE 516 kcal 2116 kJ   | 3.4 BE 357 kcal 1464 kJ | 4189   | 4.1 BE 491 kcal 2059 kJ | 4199   | 2 BE 301 kcal 1256 kJ   | 4574  | 3 BE 356 kcal 1485 kJ   | 4793   | 3.1 BE 497 kcal 2082 kJ | 6.2 BE 681 kcal 2792 kJ   | 2.2 BE 309 kcal 1267 kJ | 31.03.   |  |                               |  |        |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |  |  |

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.

- = Apfelkuchen
- = Kirschkuchen
- = Butterkuchen

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; Eierzerzeugnisse, 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.