

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: **43**



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		
Mo		1 Riesengermknödel mit Vanillesoße 1 C A G J		Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot A J		Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, dazu Buttererbsen und Petersilienkartoffeln 2 C A		Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße C A G		"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettballchen vom Schwein 29 3 C A G J		Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornteig A G J		Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 1 3 9 2 C A G J K		Heidelbeer Kompott	Mo	<input type="checkbox"/>										
25.10.	5,19 € 7112	3038 kj 8 ft gs.ft 11.9 BE 143 kh 741 kcal 20 ew sa	4,98 € 7329	1460 kj 3.5 ft gs.ft 3.6 BE 61 kh 356 kcal 20 ew sa	5,81 € 7328	3210 kj 42 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 783 kcal 48 ew sa	6,66 € 4321	2114 kj 13.8 ft 3.4 gs.ft 6.4 BE 76.4 kh 502 kcal 15.1 ew 5.13 sa	7,33 € 4378	2393 kj 33.1 ft 12.3 gs.ft 3.6 BE 43.6 kh 573 kcal 21 ew 5.7 sa	6,88 € 4780	1660 kj 11.3 ft 4.7 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 394 kcal 27.9 ew 4.25 sa	4,20 € 8076	2997 kj 46 ft gs.ft 4.8 BE 58 kh 731 kcal 22 ew sa	0,75 € 9025		25.10.	<input type="checkbox"/>										
Di		Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfeln und Tomatensoße 7 3 2 A M K		Weißer Bohneneintopf süß-sauer mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3 2 A J		Gegrilltes Fischfilet in Tomaten-Frischkäse-Soße, dazu Gartengemüse und Kartoffelpüree 1 2 A G		Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott 30 C A G		Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln C A G J K		Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree D A G	Puten-Kräuter-Bierschinken, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse, Blumenkohlsalat süß-sauer, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 3 2 A G J K		Vanillepudding mit Schokosoße 1 G	Di	<input type="checkbox"/>											
26.10.	5,19 € 7059	2194 kj 15 ft gs.ft 6.3 BE 77 kh 535 kcal 21 ew sa	4,98 € 7107	1861 kj 8 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 454 kcal 28 ew sa	5,81 € 7269	1997 kj 19 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 487 kcal 28 ew sa	7,02 € 4522	2656 kj 13.2 ft 4 gs.ft 9.1 BE 109.7 kh 629 kcal 15.8 ew 1.42 sa	7,77 € 4044	2220 kj 32 ft 13.1 gs.ft 3.1 BE 36.8 kh 533 kcal 19.1 ew 5.96 sa	7,68 € 4429	2414 kj 29.9 ft 6.1 gs.ft 4.3 BE 51.2 kh 578 kcal 21.8 ew 4.19 sa	4,20 € 8242	2657 kj 33 ft gs.ft 6.2 BE 75 kh 648 kcal 80 ew sa	0,75 € 9026		26.10.	<input type="checkbox"/>										
Mi		Herzhafter Quark mit Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln 3 2 G		Weißkrauteintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 2 A		Klassischer Schweinebraten mit Rosenkohl Gemüse und Kartoffelklößen G F		Creimige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage A G J		Zwei saftige Kohlroutladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert 29 A G J		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln A G J K	Röstzwiebelpastetenbraten, Leberkäse, Schmelzkäse, Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur 15 4 7 1 3 2 A G J K F		Fruchtiges Apfelmus 3	Mi	<input type="checkbox"/>											
27.10.	5,19 € 7063	2485 kj 36 ft gs.ft 2.8 BE 35 kh 606 kcal 25 ew sa	4,98 € 7245	1005 kj 7 ft gs.ft 2.5 BE 31 kh 245 kcal 15 ew sa	5,81 € 7232	1894 kj 21 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 462 kcal 21 ew sa	6,45 € 4683	1859 kj 22.8 ft 12 gs.ft 3.4 BE 40.7 kh 445 kcal 12.7 ew 4.31 sa	8,19 € 4086	2424 kj 36.2 ft 13 gs.ft 3.3 BE 40.1 kh 582 kcal 19.7 ew 4.68 sa	7,59 € 4734	1848 kj 18.9 ft 5.9 gs.ft 3.8 BE 45.1 kh 441 kcal 18 ew 5.72 sa	4,20 € 8141	3284 kj 39 ft gs.ft 6.8 BE 82 kh 801 kcal 30 ew sa	0,75 € 9001		27.10.	<input type="checkbox"/>										
Do		Putenbratwurst mit Bratensoße, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree 2 A G J		Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot 7 3 2 A J	Gyrosgeschmnetzeltes mit Reis, dazu Gurkensalat mit Zaziki A G M J		Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika 31 C A		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 29 18 31 3 16 J K		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 18	Puten-Frühlings-Lyoner, Kaßleraufschnitt, Frischkäse, Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 1 3 2 A G J		Vanille Joghurt G	Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28.10.	5,19 € 7330	2522 kj 41 ft gs.ft 3.3 BE 40 kh 615 kcal 20 ew sa	4,98 € 7067	1456 kj 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	5,81 € 7286	2444 kj 32 ft gs.ft 4.2 BE 52 kh 596 kcal 24 ew sa	7,13 € 4549	1807 kj 14.6 ft 1.6 gs.ft 4.8 BE 57 kh 431 kcal 12.8 ew 6.39 sa	7,70 € 4614	3727 kj 75.9 ft 32.5 gs.ft 1.8 BE 21.3 kh 901 kcal 24.9 ew 7.91 sa	8,21 € 4759	1844 kj 13 ft 2 gs.ft 4.2 BE 51 kh 438 kcal 26 ew 4.5 sa	4,20 € 8214	2542 kj 24 ft gs.ft 6.4 BE 78 kh 620 kcal 21 ew sa	0,75 € 9064		28.10.	<input type="checkbox"/>										
Fr		Gefüllte Wirsingroulade mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln 1 2 A G F		Szegediner Gulaschtopf, dazu 1 Scheibe Brot 1 3 2 A	1 Backfischfilet mit Tomatensoße, dazu Broccoli und Kartoffelpüree 2 A G M		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		Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel D A G J K	Dillsaftfleisch, Salami, Maasdammer, Vogtländischer Bratensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 1 3 2 A G J K		Birnen Kompott	Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
29.10.	5,19 € 7074	2202 kj 31 ft gs.ft 3.1 BE 38 kh 537 kcal 16 ew sa	4,98 € 7126	1743 kj 25 ft gs.ft 2.5 BE 31 kh 425 kcal 18 ew sa	5,81 € 7331	2513 kj 23 ft gs.ft 5.9 BE 72 kh 613 kcal 25 ew sa	6,86 € 4574	1485 kj 17.5 ft 3.2 gs.ft 3 BE 35.7 kh 356 kcal 7.9 ew 4.28 sa	7,99 € 4263	1582 kj 10.3 ft 1.8 gs.ft 3.7 BE 44 kh 376 kcal 22.4 ew 4.17 sa	8,05 € 4472	2222 kj 21.1 ft 5.6 gs.ft 4.6 BE 55.5 kh 530 kcal 25.7 ew 4.96 sa	4,20 € 8177	3104 kj 43 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 757 kcal 59 ew sa	0,75 € 9047		29.10.	<input type="checkbox"/>										
Sa*		Gebratene Schweineleber mit Schmorzwiebeln und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelpüree 2 A G		Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot C A J	Hähnchensteak mit Jägersauce, dazu Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 3 A G		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 31 J K		Senfcrustenbraten 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		Hausgemachter Kartoffelsalat mit 2 Wienern, dazu Senf und eine kleine Garnitur 7 1 11 3 9 2 C A K		Grießpudding mit Fruchtsoße A G	Sa*	<input type="checkbox"/>											
30.10.	5,19 € 7015	2788 kj 40 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 680 kcal 32 ew sa	4,98 € 7081	1128 kj 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa	5,81 € 7334	2608 kj 26 ft gs.ft 4.4 BE 72 kh 636 kcal 24 ew sa	6,99 € 4644	1449 kj 15.7 ft 2 gs.ft 2.6 BE 31.1 kh 346 kcal 15.6 ew 4.2 sa	7,90 € 4192	1571 kj 11.6 ft 5.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 374 kcal 21.1 ew 5.27 sa	7,62 € 4458	1330 kj 10 ft 2 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 317 kcal 19.1 ew 4.83 sa	4,20 € 8006	2075 kj 35 ft gs.ft 2.4 BE 29 kh 506 kcal 18 ew sa	0,75 € 9057		30.10.	<input type="checkbox"/>										
So*		Putengulasch mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln 2 C A G F		Zucchini-Möhren-Eintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 2 A J		Gekochter Schweinenackchen in Petersiliensoße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln 2 A G J F		Zwetschgenknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerkart) 9 C A G		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße C A G J		Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingssauce D A G	Kaßlerbraten, 1 Fleischkäsebällchen, Elbländer-Schnittkäse, Gurken-Tomaten-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur 7 3 2 A G M F		Mirabellen Kompott 3	So*	<input type="checkbox"/>											
31.10.	5,19 € 7251	1857 kj 20 ft gs.ft 3.2 BE 43 kh 453 kcal 23 ew sa	4,98 € 7092	1415 kj 6 ft gs.ft 2.8 BE 52 kh 345 kcal 20 ew sa	5,81 € 7222	1915 kj 22 ft gs.ft 3.7 BE 56 kh 467 kcal 20 ew sa	7,24 € 4524	1928 kj 19.5 ft 8.6 gs.ft 5 BE 59.9 kh 460 kcal 8.6 ew 0.86 sa	8,30 € 4260	1925 kj 14.6 ft 2.3 gs.ft 4.9 BE 58.2 kh 458 kcal 18.5 ew 5.55 sa	7,04 € 4415	2278 kj 29 ft 4.4 gs.ft 4.1 BE 49 kh 545 kcal 16 ew 4.4 sa	4,20 € 8259	2763 kj 40 ft gs.ft BE 54 kh 674 kcal 24 ew sa	0,75 € 9028		31.10.	<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 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 Hühnerweiß, 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 Krebszeugnisse, 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 Wallnüsse, 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. 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^{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 €**

Bestellschein

Kalenderwoche: **44**

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	Hausmannkost „sächsische Art“	2	Hausmannkost „Eintopfküche“	3	Hausmannkost „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									<input type="checkbox"/>	Mo	Milchreis mit Butter, ^{1 G} Zucker und Zimt 5,19 € 2677 kj 23 ft gs.ft 7.8 BE 94 kh 653 kcal 18 ew sa	Bunter Gemüseeintopf mit ^{2 A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 1009 kj 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa	4 gebackene Fischstäbchen ^{11 2 A G F} mit Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Rote-Bete-Salat 5,81 € 2255 kj 23 ft gs.ft 5 BE 60 kh 550 kcal 22 ew sa	Penne-Nudeln mit vegetarischer ^{31 A J} Bolognese 6,96 € 2220 kj 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	Herzhafte Mini-Frikadellen vom ²⁹ C A G J K Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln 6,85 € 2468 kj 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen ^{A G J} (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 7,11 € 2523 kj 31.5 ft 12.3 gs.ft 4.4 BE 52.2 kh 604 kcal 23.3 ew 4.3 sa	Putenkaßlerbraten, Kaßlerleberwurst, Edamer, Camembert, ⁴ Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brod und Garnitur 4,20 € 3333 kj 39 ft gs.ft 7.4 BE 90 kh 813 kcal 32 ew sa	0,75 € 9031								
Di									<input type="checkbox"/>	Di	Beefsteak mit Rahmsoße, ^{3 2 C A G J K F} dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 5,19 € 2485 kj 35 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 606 kcal 19 ew sa	Sächsische Kartoffelsuppe mit ^{7 3 2 A J} 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 1456 kj 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	Gebackener Blumenkohl mit ^{1 2 C A G F} holländischer Soße und Petersilienkartoffeln 5,81 € 2005 kj 14 ft gs.ft 5.9 BE 72 kh 489 kcal 12 ew sa	Süßer Kirschnichel mit ^{C E A G H F} Vanillesoße 7,28 € 3445 kj 43.4 ft 12.8 gs.ft 7.2 BE 85.8 kh 824 kcal 20.1 ew 1.37 sa	Käsehacksteak vom Rind ^{C A G K} und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörchennudeln 6,23 € 2271 kj ft gs.ft 4.1 BE kh 554 kcal ew sa	Bunter Fischtopf vom ^{D A G J} Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 8,21 € 1722 kj 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa	Herzpastete, Salami, Camembert, ^{4 7 1 3 2 A G J K F} Putensalat "Puszta Art", dazu Butter, Brod und Garnitur 4,20 € 2595 kj 35 ft gs.ft BE 56 kh 633 kcal 21 ew sa	0,75 € 9032								
Mi									<input type="checkbox"/>	Mi	Putenleberwurst mit Grüne ^{1 2 C A G M F} Bohnengemüse und Kartoffelpüree 5,19 € 2062 kj 23 ft gs.ft 3.2 BE 40 kh 503 kcal 32 ew sa	Ungarischer Kesselgulasch, dazu ^{2 A} 1 Scheibe Brot 4,98 € 1722 kj 20 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 420 kcal 27 ew sa	Kaßlerbraten in Meerrettichsoße ^{1 11 3 2 A G F} mit Rosenkohl und Kartoffelknößen 5,81 € 1779 kj 18 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 434 kcal 20 ew sa	Goldgelbes Eieromelette in ^{C A G J} Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln 7,19 € 2214 kj 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	Schweinegulasch "Jäger Art", ^{29 C A} dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle 8,22 € 1946 kj 14 ft 2.5 gs.ft 3.8 BE 46 kh 463 kcal 33 ew 4.6 sa	Geflügelrikadellen in Soße ^{A G} mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 7,62 € 2006 kj 25.1 ft 7 gs.ft 3.1 BE 36.6 kh 480 kcal 21.9 ew 5.57 sa	Putenteewurst, Bierschinken, Schnittkäse, ⁴ Frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brod und Garnitur 4,20 € 2796 kj 41 ft gs.ft BE 56 kh 682 kcal 20 ew sa	0,75 € 9008								
Do									<input type="checkbox"/>	Do	2 Eier in ^{1 2 A K} Senfsoße mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln 5,19 € 1976 kj 23 ft gs.ft 3.8 BE 47 kh 482 kcal 20 ew sa	Grüne Bohneneintopf mit ^{2 A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 1357 kj 13 ft gs.ft 2.7 BE 34 kh 331 kcal 18 ew sa	Schweizer Saftbraten mit ^{1 11 A G} Rotkohl und Kartoffelknößen 5,81 € 1894 kj 23 ft gs.ft 4.4 BE 53 kh 462 kcal 23 ew sa	Cremiger Milchreis mit ^{18 11 G} fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln) 6,50 € 1638 kj 12.5 ft 6.2 gs.ft 4.7 BE 56.5 kh 389 kcal 10.7 ew 0.78 sa	Klassischer Leberkäse vom ^{29 18 3} 16 G J K Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 7,56 € 2668 kj 45 ft 14.8 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 642 kcal 15.9 ew 6.65 sa	Paniertes Alaska-Seelachs mit ^{D A G J} Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree 8,33 € 2664 kj 33 ft 12 gs.ft 4.3 BE 52 kh 637 kcal 28 ew 3.6 sa	Schlackwurst, Putenfleisch in ^{4 1 3 2 A G J K F} Broccolispike, Maasdamer-Schnittkäse, Heringsalat mit Roter Bete, dazu Butter, Brod und Garnitur 4,20 € 2296 kj 30 ft gs.ft BE 52 kh 560 kcal 19 ew sa	0,75 € 9026								
Fr									<input type="checkbox"/>	Fr	Hörchennudeln mit Kochschinkenstreifen ^{7 3 2 C A M} und Tomatensoße 5,19 € 2599 kj 27 ft gs.ft 6.2 BE 75 kh 634 kcal 21 ew sa	Linseneintopf süß-sauer mit ^{7 3 2 A J K} Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 2251 kj 19 ft gs.ft 5.4 BE 66 kh 549 kcal 27 ew sa	Bauernsülze mit Remouladensoße, ^{4 1 3 2 G J K} dazu Bratkartoffeln und Rotkrautsalat 5,81 € 3608 kj 64 ft gs.ft 4.8 BE 59 kh 880 kcal 14 ew sa	Herzhafter Pfannkuchen mit ^{C A G} Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale 7,20 € 1756 kj 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	Schweinehacksteak in Rahmsoße ^{29 C A G J K} mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle 7,68 € 1831 kj 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa	Zarte Hähnchenbrust in ^{18 G J K} Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris 8,15 € 2276 kj 16.8 ft 6.3 gs.ft 5.5 BE 65.8 kh 541 kcal 29.5 ew 6.01 sa	Schinkenwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, ^{4 3 2 A G J K} Obst der Saison, dazu Butter, Brod und Garnitur 4,20 € 2727 kj 36 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 665 kcal 76 ew sa	0,75 € 9045								
Sa*									<input type="checkbox"/>	Sa*	Deftige Krautpfanne mit ^{2 A} Hackfleisch und Petersilienkartoffeln 5,19 € 2050 kj 25 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 500 kcal 25 ew sa	Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch, ^{3 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 1292 kj 4 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 315 kcal 17 ew sa	Gebackenes Flunderfilet mit ^{2 A G J F} Schnittlauchsoße, dazu Balkangemüse und Kartoffelpüree 5,81 € 3391 kj 12 ft gs.ft 5.2 BE 56 kh 827 kcal 12 ew sa	Champignons in Rahmsoße ^{C A G J} dazu Serviettenknödel 7,52 € 2231 kj 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	Rinderschmorbraten in kräftiger ^{29 16 C A G J K} Soße mit grünen Bohnen und Speckknößen 8,24 € 2238 kj 21.6 ft 8.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 534 kcal 38.2 ew 4.63 sa	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus ^{A G J} Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße 8,20 € 2448 kj 25 ft 4.9 gs.ft 4.6 BE 55 kh 584 kcal 29 ew 5.9 sa	Kaßleraufschnitt, Jagdwurst, Edamer, ^{4 7 1 3 2 A G K} Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brod und Garnitur 4,20 € 3128 kj 43 ft gs.ft 5.6 BE 69 kh 763 kcal 24 ew sa	0,75 € 9058								
So*									<input type="checkbox"/>	So*	Schweinegulasch mit Kaisergemüse ^{1 2 A M} und Petersilienkartoffeln 5,19 € 2280 kj 31 ft gs.ft 3.4 BE 44 kh 556 kcal 23 ew sa	Spitzkohleintopf mit Rindfleisch, ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot 4,98 € 1259 kj 9 ft gs.ft 2.8 BE 35 kh 307 kcal 18 ew sa	Hähnchenschnitzel "Cordon bleu" ^{7 1 3 2 C A G F} mit Geflügelsoße, dazu Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln 5,81 € 2755 kj 32 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 672 kcal 31 ew sa	Herzhafte Käsespätzle mit ^{C A G} Röstzwiebelgarnitur 7,32 € 3274 kj 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	Tafelspitz aus zartem ^{A G J} Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 8,36 € 1765 kj 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa	Kalbshacksteak in cremiger ^{30 C A G J} Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle 8,06 € 2156 kj 27.6 ft 13.4 gs.ft 3.6 BE 42.6 kh 516 kcal 20.1 ew 5.85 sa	Putenhirtenbraten, Kochschinken mit ^{4 7 1 3 2 A G K F} Fettrand, Räucherkäse, Hähnchen-Cocktail "Hawaii", dazu Butter, Brod und Garnitur 4,20 € 2854 kj 18 ft gs.ft BE 67 kh 696 kcal 15 ew sa	0,75 € 9027								

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