

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: **48**

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 7 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		Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 29 C A G		Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln D A G J		Salami, Mettwurst, Gouda, Grießenfett mit Gewürzgerichte, dazu Butter, Brot und Garnitur 1 11 3 2 A G J K		Fruchtiges Apfelmus 3	Mo										
25.11.	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	6,46 € 4594	2122 kJ 29.3 ft 11.4 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 509 kcal 10.2 ew 5.19 sa	6,33 € 4074	2368 kJ 35.3 ft 12.1 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 568 kcal 18 ew 5.72 sa	7,67 € 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	25.11.											
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 geschneiten Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 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										
26.11.	4,85 € 7260	2575 kJ ft gs.ft 3.4 BE 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	6,93 € 4561	2266 kJ 32.3 ft 17.3 gs.ft 4 BE 48.4 kh 544 kcal 8.2 ew 5.05 sa	6,74 € 4001	1934 kJ 23.8 ft 7.2 gs.ft 3.1 BE 37.6 kh 463 kcal 20.8 ew 4.62 sa	7,69 € 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	26.11.											
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 "Altddeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 29 18 G J K		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln D G J K		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										
27.11.	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	6,14 € 4603	1029 kJ 11.9 ft 1.1 gs.ft 2.2 BE 26.7 kh 246 kcal 4.2 ew 4.14 sa	7,55 € 4158	1410 kJ 9.8 ft 3.4 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 335 kcal 25.5 ew 5.5 sa	7,26 € 4419	1355 kJ 8.5 ft 3.5 gs.ft 2.7 BE 32 kh 322 kcal 26 ew 3.6 sa	3,90 € 8106	3161 kJ 36 ft gs.ft 6.6 BE 79 kh 771 kcal 32 ew sa	0,70 € 9003	27.11.											
Do		Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln 1 2 C A G M J F		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 Hühnerfrikassee "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										
28.11.	4,85 € 7049	1902 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 39 kh 464 kcal 25 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	6,54 € 4599	1553 kJ 14.7 ft 9.7 gs.ft 3.8 BE 45.5 kh 370 kcal 8.6 ew 4.94 sa	7,69 € 4197	2678 kJ 39 ft 20.2 gs.ft 3.4 BE 40.3 kh 643 kcal 25.9 ew 6.4 sa	7,01 € 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	28.11.											
Fr		Gabelspaghetti mit Kochschinkenstreifen in Tomatensoße 7 3 2 A M		Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Brot 1 2 A J		Marinierter Hering in Remouladensoße mit Petersilienkartoffeln und Weißkrautsalat mit Ananas 4 1 11 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										
29.11.	4,85 € 7007	2341 kJ 16 ft gs.ft 7 BE 84.2 kh 571 kcal 20.9 ew sa	4,65 € 7148	1259 kJ 11 ft gs.ft 2.7 BE 33 kh 307 kcal 16 ew sa	5,15 € 7290	3169 kJ 49 ft gs.ft 4.4 BE 54 kh 773 kcal 24 ew sa	6,11 € 4533	1807 kJ 21.8 ft 7 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 432 kcal 10 ew 0.71 sa	7,87 € 4106	1976 kJ 17 ft 6.2 gs.ft 3.6 BE 43.5 kh 471 kcal 30.4 ew 4.57 sa	7,13 € 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	29.11.											
Sa*		Gefüllte Kohlroulade mit Specksoße und Petersilienkartoffeln A G K		Porreeintopf mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3 2 A J		Gebackenes Seelachsfilet mit Dillrahmsoße, dazu Buttermöhren und Kartoffelpüree 1 2 A G 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		Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis 31 J		Wildpastete, Zwiebelmettwurst, Edamer, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 1 3 2 A G J K		Cremiger Schokomilchreis G	Sa*										
30.11.	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 € 7291	2517 kJ 30 ft gs.ft 5.2 BE 63 kh 614 kcal 21 ew sa	6,91 € 4387	1709 kJ 18.1 ft 7.8 gs.ft 3.8 BE 46 kh 408 kcal 9.3 ew 4.36 sa	7,82 € 4221	1917 kJ 15.6 ft 2.5 gs.ft 3.7 BE 44.8 kh 456 kcal 28.8 ew 5.86 sa	7,45 € 4798	1504 kJ 6.3 ft 1.2 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 356 kcal 25.4 ew 5.04 sa	3,90 € 8094	3169 kJ 34 ft gs.ft 7.8 BE 94 kh 773 kcal 83 ew sa	0,70 € 9050	30.11.											
So*		Putengulasch mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln 2 C A G F		Sächsische Kartoffelsuppe mit 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		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln A G J K		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße, dazu Möhren und Risi-Bisi D A G K		Kochschicken, Kaßlerleberwurst, Gouda, Kaßlerhähnchensalat "Puszta Art", dazu Butter, Brot und Garnitur 3 2 A G K		Pfirsich Kompott	So*										
01.12.	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	6,62 € 4590	1849 kJ 17 ft 6.9 gs.ft 4.7 BE 56.9 kh 440 kcal 11.1 ew 0.89 sa	7,95 € 4202	1809 kJ 13 ft 3.1 gs.ft 3.3 BE 40 kh 430 kcal 35 ew 4.7 sa	7,60 € 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	01.12.											

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 Hühnerweiß, 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 Krebserzeugnisse, C Eier und D; Eiererzeugnisse, Fisch; und; Fischerzeugnisse, E Erdnüsse; und F; Erdnusserzeugnisse, Soja; und; Sojaerzeugnisse, G Milch; und; Milcherzeugnisse (einschließlich; Laktose), Haselnüsse; sowie; daraus; hergestellte; Erzeugnisse, H1 Walnüsse, H2 Cashewnüsse; H3 Pekannüsse, H4 Paranüsse, H5 Macadamianüsse, H6 Pistazien, H7 Mandeln, J Sellerie; und K; Senf; und; Senferzeugnisse, L Sesamsamen; und; Sesamsamenerzeugnisse, M Schwefeldioxid; und; Sulfide (bei; einer; Konzentration; von; mg; oder; L), N Lupinen; und; Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere; und; Weichtiererzeugnisse

BE = Menüs; mit; Informationen; für; Diabetiker (mit; BE-Angaben; und; höchstens; 35g; Fett); 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

Änderungen; vorbehalten;

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, I} 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: **49**

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	Nachtsch „schlemmen & genießen“
Mo										Mo	3 Buchteln mit Vanillesoße 1 C A N G J	Hausmannskost „sächsische Art“	Möhreneintopf mit Rindfleisch, 2 A J dazu 1 Scheibe Brot	Hausmannskost „Eintopfküche“	Gebratene Putenleber mit Zwiebelsoße, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 2 A G	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 Gemüseeinlage, dazu Langkomreis A G J	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Nachtsch „schlemmen & genießen“						
02.12.										02.12.	4,85 € 7120	3641 kJ 23 ft 11.9 BE 143 kh 888 kcal 27 ew sa	4,65 € 7090	1074 kJ 5 ft 3.1 BE 38 kh 262 kcal 15 ew sa	5,15 € 7241	2886 kJ 38 ft 4.1 BE 50 kh 704 kcal 37 ew sa	6,14 € 4321	2114 kJ 13.8 ft 3.4 gs.ft 6.4 BE 76.4 kh 502 kcal 15.1 ew 5.13 sa	6,74 € 4378	2393 kJ 33.1 ft 12.3 gs.ft 3.6 BE 43.6 kh 573 kcal 21 ew 5.7 sa	6,34 € 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 5.4 BE 65 kh 739 kcal 83 ew sa	0,70 € 9033	Aprikosen Kompott
Di										Di	Gebäckener Fleischkäse mit Rahmsoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 4 1 1 3 2 G F	Hausmannskost „sächsische Art“	Bunter Nudleintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot C A J	Hausmannskost „Eintopfküche“	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 Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln D G J K	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Nachtsch „schlemmen & genießen“						
03.12.										03.12.	4,85 € 7287	2148 kJ 29 ft 3.9 BE 48 kh 524 kcal 15 ew sa	4,65 € 7165	1193 kJ 6 ft 3.2 BE 40 kh 291 kcal 18 ew sa	5,15 € 7199	1693 kJ 17 ft 3.5 BE 43 kh 413 kcal 20 ew sa	6,46 € 4522	2656 kJ 13.2 ft 4 gs.ft 9.1 BE 109.7 kh 629 kcal 15.8 ew 1.42 sa	7,15 € 4044	2220 kJ 32 ft 13.1 gs.ft 3.1 BE 36.8 kh 533 kcal 19.1 ew 5.96 sa	7,90 € 4474	1576 kJ 16 ft 4.8 gs.ft 2.8 BE 34 kh 376 kcal 20 ew 4 sa	3,90 € 8060	2780 kJ 30 ft 7.5 BE 90 kh 678 kcal 24 ew sa	0,70 € 9009	Schokopudding mit Vanillesoße
Mi										Mi	Quark mit Gartenkräutern, Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln 3 2 G	Hausmannskost „sächsische Art“	Kräuterkartoffelsuppe mit Gemüse, dazu 1 Scheibe Brot 1 2 A J	Hausmannskost „Eintopfküche“	Szegediner Gulasch mit 3 Knödelscheiben 1 3 2 A	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage 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	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Nachtsch „schlemmen & genießen“						
04.12.										04.12.	4,85 € 7019	2456 kJ 32 ft 2.9 BE 35 kh 599 kcal 29 ew sa	4,65 € 7121	894 kJ 4 ft 3 BE 37 kh 218 kcal 6 ew sa	5,15 € 7248	2870 kJ 44 ft 7.7 BE 93 kh 700 kcal 25 ew sa	5,95 € 4683	1859 kJ 22.8 ft 12 gs.ft 3.4 BE 40.7 kh 445 kcal 12.7 ew 4.31 sa	7,52 € 4086	2424 kJ 36.2 ft 13 gs.ft 3.3 BE 40.1 kh 582 kcal 19.7 ew 4.68 sa	6,99 € 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 5.6 BE 68 kh 640 kcal 22 ew sa	0,70 € 9010	Mandarinen Kompott
Do										Do	Blumenkohl mit holländischer Soße und Kochinchenstreifen, dazu Petersilienkartoffeln 7 1 3 2 C A G J	Hausmannskost „sächsische Art“	Deftiger Linseneintopf süß-sauer mit 2 Wienem, dazu 1 Scheibe Brot 7 3 2 A J	Hausmannskost „Eintopfküche“	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen 4 1 1 1 A G F	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	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Nachtsch „schlemmen & genießen“						
05.12.										05.12.	4,85 € 7021	1558 kJ 15 ft 3.6 BE 43 kh 380 kcal 16 ew sa	4,65 € 7150	2489 kJ 22 ft 6.1 BE 74 kh 607 kcal 27 ew sa	5,15 € 7262	2255 kJ 18 ft 4.7 BE 57 kh 550 kcal 37 ew sa	6,57 € 4549	1807 kJ 14.6 ft 1.6 gs.ft 4.8 BE 57 kh 431 kcal 12.8 ew 6.39 sa	7,09 € 4614	3727 kJ 75.9 ft 32.5 gs.ft 1.8 BE 21.3 kh 901 kcal 24.9 ew 7.91 sa	7,54 € 4759	1844 kJ 13 ft 2 gs.ft 4.2 BE 51 kh 438 kcal 26 ew 4.5 sa	3,90 € 8159	3030 kJ 36 ft 7.1 BE 85 kh 739 kcal 77 ew sa	0,70 € 9052	Cremige Vanillequarkspeise
Fr										Fr	Pikanter Wurstgulasch mit Gabelspaghetti 7 3 2 A K	Hausmannskost „sächsische Art“	Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3 2 A J	Hausmannskost „Eintopfküche“	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	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Nachtsch „schlemmen & genießen“						
06.12.										06.12.	4,85 € 7216	2501 kJ 25 ft 5.8 BE 71 kh 610 kcal 25 ew sa	4,65 € 7053	1292 kJ 4 ft 4.2 BE 51 kh 315 kcal 17 ew sa	5,15 € 7254	3087 kJ 42 ft 3.6 BE 44 kh 753 kcal 49 ew sa	6,32 € 4574	1485 kJ 17.5 ft 3.2 gs.ft 3 BE 35.7 kh 356 kcal 7.9 ew 4.28 sa	7,35 € 4263	1582 kJ 10.3 ft 1.8 gs.ft 3.7 BE 44 kh 376 kcal 22.4 ew 4.17 sa	7,40 € 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 € 8160	2727 kJ 31 ft 5.4 BE 66 kh 665 kcal 31 ew sa	0,70 € 9028	Mirabellen Kompott
Sa*										Sa*	Beefsteak "Zigeuner Art" mit feinen Erbsen und Kartoffelpüree 1 2 C A G M J K	Hausmannskost „sächsische Art“	Spargeltopf mit Fleischklößen, dazu 1 Scheibe Brot 1 2 A J	Hausmannskost „Eintopfküche“	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	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Nachtsch „schlemmen & genießen“						
07.12.										07.12.	4,85 € 7023	3038 kJ 43 ft 5.1 BE 61 kh 741 kcal 27 ew sa	4,65 € 7115	1464 kJ 13 ft 3.4 BE 42 kh 357 kcal 16 ew sa	5,15 € 7275	1751 kJ 13 ft 3.5 BE 57 kh 427 kcal 17 ew sa	6,44 € 4644	1449 kJ 15.7 ft 2 gs.ft 2.6 BE 31.1 kh 346 kcal 15.6 ew 4.2 sa	7,26 € 4192	1571 kJ 11.6 ft 5.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 374 kcal 21.1 ew 5.27 sa	7,02 € 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 6.7 BE 83 kh 872 kcal 29 ew sa	0,70 € 9053	Erdbeer Joghurt Dessert
So*										So*	Kaßler-Sahne-Gulasch mit Grüne Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln 1 3 2 A G F	Hausmannskost „sächsische Art“	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 2 A J	Hausmannskost „Eintopfküche“	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	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree D A G	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Nachtsch „schlemmen & genießen“						
08.12.										08.12.	4,85 € 7255	2165 kJ 25 ft 3.7 BE 44 kh 528 kcal 30 ew sa	4,65 € 7157	1013 kJ 5 ft 2.7 BE 33 kh 247 kcal 16 ew sa	5,15 € 7282	1369 kJ 7 ft 3 BE 39 kh 334 kcal 28 ew sa	6,67 € 4524	1928 kJ 19.5 ft 8.6 gs.ft 5 BE 59.9 kh 460 kcal 8.6 ew 0.86 sa	7,63 € 4260	1925 kJ 14.6 ft 2.3 gs.ft 4.9 BE 58.2 kh 458 kcal 18.5 ew 5.55 sa	6,48 € 4415	2278 kJ 29 ft 4.4 gs.ft 4.1 BE 49 kh 545 kcal 16 ew 4.4 sa	3,90 € 8045	2915 kJ 39 ft 6.2 BE 77 kh 711 kcal 53 ew sa	0,70 € 9054	Granatapfel Joghurt

Kunden-Nr. _____	Tel. _____	Apfelkuchen A, B, G 1,50 €
Name _____		Kirschkuchen A, B, C 1,50 €
Straße, Hausnr. _____		Butterkuchen A, H7, 8 1,50 €
Wohnort _____		2 Fischbrötchen 2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N 3,90 €
Ihre; personenbezogenen; Daten; werden; von; uns; ausschließlich; zu; Auftrags- und; Werbezwecken; erhoben; verarbeitet; und; genutzt; Der; Verarbeitung; oder; Nutzung;		Bäckertüte A, A1, A2, A3, C, F, G, N 3,90 €
Ihrer; Daten; für; Zwecke; der; Werbung; können; Sie; jederzeit; widersprechen.		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