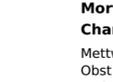
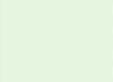


Täglich gut versorgt in Dresden

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: **17**

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		4 Hackbällchen in 1 2 CA G J K F Rahmsoße mit Rahmporree und Kartoffelpüree		Pichelsteiner Gemüseintopf mit 1 2 A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		4 Quarkkeulchen mit 3 9 A G Apfelmus und Zucker		Penne-Nudeln mit vegetarischer 31 A J Bolognese		Herzhafte Mini-Frikadellen vom C A G J K Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln		Goldgelb panierte Hähnchen- Happen A G J (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree		Kochschinken, Appetiter, Elbländer, 4 7 1 3 2 A G Weißkraut-Möhren-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Fruchtiges Apfelmus 3	Mo	<input type="checkbox"/>																		
26.04.	5,19 € 7276	2300 kj 29 ft gs.ft 4.6 BE 56 kh 561 kcal 19 ew sa		4,98 € 7102	1398 kj 7 ft gs.ft 2.7 BE 50 kh 341 kcal 19 ew sa	5,81 € 7110	3296 kj 28 ft gs.ft 9.2 BE 111 kh 804 kcal 14 ew sa	6,96 € 4552	2220 kj 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	6,85 € 4081	2468 kj 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	7,11 € 4747	2523 kj 31.5 ft 12.3 gs.ft 4.4 BE 52.2 kh 604 kcal 23.3 ew 4.3 sa	4,20 € 8225	2845 kj 38 ft gs.ft 5.4 BE 66 kh 694 kcal 22 ew sa	0,75 € 9001	26.04.											<input type="checkbox"/>								
Di		Bratwurst in Bratensoße, 7 3 2 A J K dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree		Deftiger Erbseneintopf mit 7 1 2 A 1 Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot		Grillfischfilet mit Käsesoße 1 2 A G F und Petersilienkartoffeln, dazu Chinakohlsalat mit Früchten		Süßer Kirschmichel mit C E A G H F Vanillesoße		Käsehacksteak vom Rind C A G K G H F und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln		Bunter Fischtopf vom D A G J Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln		Puten-Paprika-Lyoner, Honig-Schinken-Leberwurst, Klosterkäse-Weichkäse, 4 7 3 2 A G J K Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur		Birnenkompott mit Schokosoße G	Di	<input type="checkbox"/>																		
27.04.	5,19 € 7032	2776 kj 47 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 677 kcal 19 ew sa		4,98 € 7156	2645 kj 27 ft gs.ft 3.9 BE 64 kh 645 kcal 30 ew sa	5,81 € 7321	1935 kj 23 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 472 kcal 21 ew sa	7,28 € 4509	3445 kj 43.4 ft 12.8 gs.ft 7.2 BE 85.8 kh 824 kcal 20.1 ew 1.37 sa	6,23 € 4012	2271 kj ft gs.ft 4.1 BE kh 554 kcal ew sa	8,21 € 4465	1722 kj 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa	4,20 € 8251	3264 kj 46 ft gs.ft 6.2 BE 76 kh 796 kcal 89 ew sa	0,75 € 9015	27.04.													<input type="checkbox"/>						
Mi		Bauernroulade mit Bratensoße, 1 2 A G J K F dazu Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln		Ungarischer Kesselgulasch, dazu 2 A M 1 Scheibe Brot		Gepökeltes Eisbein in 3 2 Majoransoße mit Sauerkraut und Kartoffelklößen		Goldgelbes Eieromelette in C A G J Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln		Schweinegulasch "Jäger Art", 29 C A dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle		Geflügelrikadellen in Soße A G J K mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln		Mortadella mit Champignons, 7 3 2 A G F Mettwurst, Frischkäse Philadelphia, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur		Pflaumen Kompott	Mi	<input type="checkbox"/>																		
28.04.	5,19 € 7303	2034 kj 22 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 496 kcal 18 ew sa		4,98 € 7101	1722 kj 20 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 420 kcal 27 ew sa	5,81 € 7060	1997 kj 14 ft gs.ft 4 BE 49 kh 487 kcal 39 ew sa	7,19 € 4554	2214 kj 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	8,22 € 4145	1946 kj 14 ft 2.5 gs.ft 3.8 BE 46 kh 463 kcal 33 ew 4.6 sa	7,62 € 4768	2006 kj 25.1 ft 7 gs.ft 3.1 BE 36.6 kh 480 kcal 21.9 ew 5.57 sa	4,20 € 8245	3506 kj 36 ft gs.ft 9 BE 100 kh 855 kcal 22 ew sa	0,75 € 9017	28.04.														<input type="checkbox"/>					
Do		Spaghetti "Carbonara" (mit 7 1 3 2 A G F Käse-Kochschinken- Champignon-Soße)		Sächsische Kartoffelsuppe mit 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		Putenstreifen in Senfrahm 2 C A G K F mit Honigmöhren und Kartoffelpüree		Cremiger Milchreis mit 18 11 G fruchtigen Mandarinenstücken (mit Süßungsmitteln)		Klassischer Leberkäse vom 29 18 3 16 G J K Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln		Panierter Alaska-Seelachs mit D A G J Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree		Partyrikadelle, Kaßleraufschnitt, Elbländer, 4 7 1 3 2 C A G J K F Kohlrabialat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Rhabarber Vanille Pudding 1 G	Do	<input type="checkbox"/>																		
29.04.	5,19 € 7284	3780 kj 58 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 922 kcal 32 ew sa		4,98 € 7067	1456 kj 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	5,81 € 7153	2230 kj 20 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 544 kcal 34 ew sa	6,50 € 4501	1638 kj 12.5 ft 6.2 gs.ft 4.7 BE 56.5 kh 389 kcal 10.7 ew 0.78 sa	7,56 € 4085	2668 kj 45 ft 14.8 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 642 kcal 15.9 ew 6.65 sa	8,33 € 4425	2664 kj 33 ft 12 gs.ft 4.3 BE 52 kh 637 kcal 28 ew 3.6 sa	4,20 € 8246	2698 kj 33 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 658 kcal 53 ew sa	0,75 € 9039	29.04.															<input type="checkbox"/>				
Fr		Nierchen "pikant" mit 1 11 2 A G M K Pariser Karotten und Kartoffelpüree		Königsberger Kohlrabieintopf mit 3 A Fleischklößchen, dazu 1 Scheibe Brot		1 Backfischfilet mit 2 A G F Zitronen-Butter-Soße und Kartoffelpüree, dazu Roktrahmsalat		Herzhafter Pfannkuchen mit C A G Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale		Schweinehacksteak in Rahmsoße 29 C A G J K mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle		Zarte Hähnchenbrust in 18 G J K 29 C A G J K Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris		Dillsaftfleisch, Putenleberkäse, Schmelzkäse, 4 7 3 2 A G J Pilzcocktail, dazu Butter, Brot und Garnitur		Bunter Fruchtcocktail 3	Fr	<input type="checkbox"/>																		
30.04.	5,19 € 7065	1989 kj 24 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 485 kcal 20 ew sa		4,98 € 7313	1394 kj ft gs.ft 1.7 BE kh 340 kcal ew sa	5,81 € 7326	2349 kj 25 ft gs.ft 5 BE 63 kh 573 kcal 20 ew sa	7,20 € 4543	1756 kj 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	7,68 € 4039	1831 kj 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa	8,15 € 4400	2276 kj 16.8 ft 6.3 gs.ft 5.5 BE 65.8 kh 541 kcal 29.5 ew 6.01 sa	4,20 € 8247	2378 kj 24 ft gs.ft 5.8 BE 70 kh 580 kcal 19 ew sa	0,75 € 9005	30.04.														<input type="checkbox"/>					
Sa*		Krautnudeln mit gebratenen 7 3 2 A K Jagdwurstwürfeln		Bunter Reiseintopf mit A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Paniertes Schweineschnitzel mit 2 C A G F Rahmsoße, dazu Blumenkohl mit holländische Soße und Petersilienkartoffeln		Champignons in Rahmsoße C A G J dazu Serviettenknödel		Rinderschmorbraten in kräftiger 29 16 C A G J K Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen		Paniertes Hähnchen-Krusty (aus A G J) Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevelfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße		Hausgemachter Kartoffelsalat mit 7 1 11 3 9 2 C A K 2 Wienern, dazu Senf und eine kleine Garnitur		Stracciatella Dessert G H	Sa*	<input type="checkbox"/>																		
01.05.	5,19 € 7127	1939 kj 14 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 473 kcal 20 ew sa		4,98 € 7025	1218 kj 6 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 297 kcal 16 ew sa	5,81 € 7198	1878 kj 17 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 458 kcal 22 ew sa	7,52 € 4580	2231 kj 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	8,24 € 4240	2238 kj 21.6 ft 8.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 534 kcal 38.2 ew 4.63 sa	8,20 € 4749	2448 kj 25 ft 4.9 gs.ft 4.6 BE 55 kh 584 kcal 29 ew 5.9 sa	4,20 € 8006	2075 kj 35 ft gs.ft 2.4 BE 29 kh 506 kcal 18 ew sa	0,75 € 9063	01.05.														<input type="checkbox"/>					
So*		Feiner Hackbraten mit 4 7 1 2 A G J F Rahmsoße, dazu Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln		Linseneintopf süß- sauer mit 7 3 2 A J K Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		Gepökelte Rinderzunge in 3 2 A G M F Rotweinsauce mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		Herzhafte Käsespätzle mit C A G Röstzwiebelgarnitur		Tafelspitz aus zartem A G J C A G J Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln		Kalbshacksteak in cremiger 30 C A G J Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle		Kochschinken, Putenbrust mit 4 7 1 3 2 A G J K Paprika, Emmentaler, Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur		Ananas Kompott	So*	<input type="checkbox"/>																		
02.05.	5,19 € 7311	2075 kj 28 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 506 kcal 16 ew sa		4,98 € 7039	2251 kj 19 ft gs.ft 5.4 BE 66 kh 549 kcal 27 ew sa	5,81 € 7164	1857 kj 20 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 453 kcal 17 ew sa	7,32 € 4558	3274 kj 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	8,36 € 4225	1765 kj 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa	8,06 € 4347	2156 kj 27.6 ft 13.4 gs.ft 3.6 BE 42.6 kh 516 kcal 20.1 ew 5.85 sa	4,20 € 8239	2759 kj 30 ft gs.ft 5.7 BE 69 kh 673 kcal 31 ew sa	0,75 € 9055	02.05.															<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 Krebserzeugnisse, C Eier und D Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und F Erdnusserezeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), 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 Weichtiereerzeugnisse

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, H7, 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: **18**



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	Nachttisch „schlemmen & genießen“		
Mo	<input type="checkbox"/>	Mo	5,19 € 2333 kJ 23 ft gs.ft 5.8 BE 70 kh 569 kcal 20 ew sa 7111	Hausmannskost „sächsische Art“	4,98 € 1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa 7081	Hausmannskost „Eintopfküche“	3	5,81 € 3128 kJ 42 ft gs.ft 4.1 BE 52 kh 763 kcal 44 ew sa 7327	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	7,02 € 2122 kJ 29.3 ft 11.4 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 509 kcal 10.2 ew 5.19 sa 4594	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	6,87 € 2368 kJ 35.3 ft 12.1 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 568 kcal 18 ew 5.72 sa 4074	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	8,35 € 2145 kJ 27.7 ft 10.2 gs.ft 2.7 BE 32.4 kh 514 kcal 27.6 ew 5.07 sa 4424	Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker	4,20 € 86 kJ 36 ft gs.ft 5.3 BE 8212 704 kcal 60 ew sa	7	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	8	Nachttisch „schlemmen & genießen“								
Di	<input type="checkbox"/>	Di	5,19 € 1902 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 39 kh 464 kcal 25 ew sa 7049	Hausmannskost „sächsische Art“	4,98 € 1550 kJ 10 ft gs.ft 2.6 BE 49 kh 378 kcal 24 ew sa 7296	Hausmannskost „Eintopfküche“	3	5,81 € 2878 kJ 42 ft gs.ft 7.6 BE 92 kh 702 kcal 31 ew sa 7037	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	7,53 € 2266 kJ 32.3 ft 17.3 gs.ft 4 BE 48.4 kh 544 kcal 8.2 ew 5.05 sa 4561	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	7,33 € 1934 kJ 23.8 ft 7.2 gs.ft 3.1 BE 37.6 kh 463 kcal 20.8 ew 4.62 sa 4001	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	8,37 € 2063 kJ 17.3 ft 3.7 gs.ft 4.3 BE 51.3 kh 491 kcal 27.5 ew 5.98 sa 4445	Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker	4,20 € 53 kJ 32 ft gs.ft 6.7 BE 8233 647 kcal 18 ew sa	7	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	8	Nachttisch „schlemmen & genießen“								
Mi	<input type="checkbox"/>	Mi	5,19 € 1927 kJ 14 ft gs.ft 4.8 BE 58 kh 470 kcal 24 ew sa 7292	Hausmannskost „sächsische Art“	4,98 € 1583 kJ 22 ft gs.ft 2 BE 25 kh 386 kcal 21 ew sa 7109	Hausmannskost „Eintopfküche“	5,81 € 1759 kJ 17 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 429 kcal 20 ew sa 7247	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	6,66 € 1029 kJ 11.9 ft 1.1 gs.ft 2.2 BE 26.7 kh 246 kcal 4.2 ew 4.14 sa 4603	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	8,22 € 1410 kJ 9.8 ft 3.4 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 335 kcal 25.5 ew 5.5 sa 4158	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	7,90 € 1355 kJ 8.5 ft 3.5 gs.ft 2.7 BE 32 kh 322 kcal 26 ew 3.6 sa 4419	Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker	4,20 € 10 kJ 47 ft gs.ft 6.6 BE 8227 856 kcal 27 ew sa	7	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	8	Nachttisch „schlemmen & genießen“									
Do	<input type="checkbox"/>	Do	5,19 € 1767 kJ 20 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 431 kcal 16 ew sa 7323	Hausmannskost „sächsische Art“	4,98 € 1656 kJ 10 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 404 kcal 16 ew sa 7141	Hausmannskost „Eintopfküche“	5,81 € 3403 kJ 45 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 830 kcal 51 ew sa 7038	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	7,10 € 1553 kJ 14.7 ft 9.7 gs.ft 3.8 BE 45.5 kh 370 kcal 8.6 ew 4.94 sa 4599	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	8,37 € 2678 kJ 39 ft 20.2 gs.ft 3.4 BE 40.3 kh 643 kcal 25.9 ew 6.4 sa 4197	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	7,61 € 2067 kJ 17.6 ft 7.2 gs.ft 4 BE 48.1 kh 492 kcal 33.9 ew 3.89 sa 4745	Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker	4,20 € 68 kJ 37 ft gs.ft 5.5 BE 8202 675 kcal 80 ew sa	7	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	8	Nachttisch „schlemmen & genießen“									
Fr	<input type="checkbox"/>	Fr	5,19 € 2353 kJ 26 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 574 kcal 24 ew sa 7219	Hausmannskost „sächsische Art“	4,98 € 931 kJ 4 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 227 kcal 14 ew sa 7166	Hausmannskost „Eintopfküche“	5,81 € 3169 kJ 49 ft gs.ft 4.4 BE 54 kh 773 kcal 24 ew sa 7290	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	6,63 € 1807 kJ 21.8 ft 7 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 432 kcal 10 ew 0.71 sa 4533	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	7,62 € 2768 kJ 45.4 ft 16.5 gs.ft 3.4 BE 41.3 kh 666 kcal 16.7 ew 5.93 sa 4021	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	7,75 € 1847 kJ 16.4 ft 6.8 gs.ft 3.6 BE 43 kh 440 kcal 28 ew 4.54 sa 4732	Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker	4,20 € 50 kJ 34 ft gs.ft 5.8 BE 8240 695 kcal 24 ew sa	7	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	8	Nachttisch „schlemmen & genießen“									
Sa*	<input type="checkbox"/>	Sa*	5,19 € 2632 kJ 44 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 642 kcal 19 ew sa 7210	Hausmannskost „sächsische Art“	4,98 € 1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa 7097	Hausmannskost „Eintopfküche“	4	5,81 € 1874 kJ 20 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 457 kcal 16 ew sa 7278	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	7,51 € 1709 kJ 18.1 ft 7.8 gs.ft 3.8 BE 46 kh 408 kcal 9.3 ew 4.36 sa 4387	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	8,13 € 1846 kJ 17.5 ft 7.2 gs.ft 4 BE 47.7 kh 440 kcal 19.6 ew 6.99 sa 4148	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	8,09 € 1504 kJ 6.3 ft 1.2 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 356 kcal 25.4 ew 5.04 sa 4798	Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker	4,20 € 77 kJ 32 ft gs.ft 5.8 BE 8241 653 kcal 80 ew sa	7	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	8	Nachttisch „schlemmen & genießen“								
So*	<input type="checkbox"/>	So*	5,19 € 1952 kJ 21 ft gs.ft 4 BE 48 kh 476 kcal 23 ew sa 7200	Hausmannskost „sächsische Art“	4,98 € 964 kJ 3 ft gs.ft 3.02 BE 36 kh 235 kcal 14 ew sa 7243	Hausmannskost „Eintopfküche“	4	5,81 € 1792 kJ 13 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 437 kcal 24 ew sa 7026	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	7,19 € 1849 kJ 17 ft 6.9 gs.ft 4.7 BE 56.9 kh 440 kcal 11.1 ew 0.89 sa 4590	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	8,19 € 2245 kJ 23.4 ft 8.3 gs.ft 3.5 BE 41.5 kh 536 kcal 35.3 ew 4.53 sa 4117	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	8,27 € 1991 kJ 17.5 ft 8.3 gs.ft 4.5 BE 54.3 kh 474 kcal 21.4 ew 4.85 sa 4433	Feinschmecker Küche mit Informationen für Diabetiker	4,20 € 96 kJ 47 ft gs.ft 5.5 BE 8204 755 kcal 25 ew sa	7	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	8	Nachttisch „schlemmen & genießen“								

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.	
Apfelmilch ^{A, B, G}	1,60 €
Kirschmilk ^{A, B, C}	1,60 €
Buttermilch ^{A, H7, 8}	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