



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: 48

Menü-angebot	1		2		3		4		5		6		7		8		Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Kuchen		
	4,65€		4,45€		5,95€		5,50€		5,55€		5,95€		3,90€		0,70€												Anzahl	
	Hausmannskost		Eintöpfe		Tagesgericht Leichte Vollkost / Menüs mit Infos für Diabetiker		Mini Menüs		Vegetarische Menüs		Kräftig & Deftig		Abendbrot		Nachtisch													
Mo	4 Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker		Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese		Herzhafte Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln		Putenkaßlerömerbraten, Zwiebelmatt, Edamer, Heringshappen in Zitronenminze, dazu Butter, Brot und Garnitur		Apfelmus		Mo											
26.11.	9.2 BE 806 kcal 3305 kJ	3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	4083 2.9 BE 382 kcal 1598 kJ	4553 3.2 BE 424 kcal 1777 kJ	4552 6.1 BE 527 kcal 2220 kJ	4081 3.8 BE 592 kcal 2468 kJ	5.5 BE 658 kcal 2698 kJ	1.3 BE 72 kcal 295 kJ																				
Di	Paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße, dazu Blumenkohl mit holländischer Soße und Kartoffeln		Ungarischer Kesselgulasch, dazu 1 Scheibe Brot		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis		Goldgelbes Eieromelette in Käse-Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln		Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln		Paprikalyoner, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse, Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Birnenkompott mit Schokosoße		Di											
27.11.	4.9 BE 507 kcal 2079 kJ	3.5 BE 473 kcal 1939 kJ	4543 4.6 BE 418 kcal 1756 kJ	4493 3.7 BE 401 kcal 1682 kJ	4554 3.1 BE 531 kcal 2214 kJ	4169 2.4 BE 326 kcal 1367 kJ	6.8 BE 717 kcal 2940 kJ	1.2 BE 83 kcal 340 kJ																				
Mi	Bratwurst in Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree		Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Geflügelrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis		Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln		Appetiter, Mortadella mit Champignons, Frischkäse Philadelphia, Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Fruchtcocktail		Mi											
28.11.	3.4 BE 694 kcal 2845 kJ	3.5 BE 296 kcal 1214 kJ	4768 3.1 BE 480 kcal 2006 kJ	4744 2.8 BE 344 kcal 1440 kJ	4521 6.4 BE 450 kcal 1902 kJ	4206 2.7 BE 328 kcal 1377 kJ	6.8 BE 748 kcal 3067 kJ	1.2 BE 62 kcal 254 kJ																				
Do	Jägerschnitzel mit Bratensoße, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree		Deftiger Erbseneintopf mit 1 Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle		Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln		Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis		Dillsaftfleisch, Kaßleraufschnitt, Maasdamer, Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur		Rhabarber-Vanille-Pudding		Do											
29.11.	4.4 BE 722 kcal 2960 kJ	5.2 BE 594 kcal 2435 kJ	4192 3.6 BE 374 kcal 1571 kJ	4626 3.6 BE 498 kcal 2084 kJ	4387 3.8 BE 408 kcal 1709 kJ	4400 5.5 BE 541 kcal 2276 kJ	5.4 BE 639 kcal 2620 kJ	1.3 BE 77 kcal 316 kJ																				
Fr	Backfischfilet in Zitronen-Butter-Soße, dazu Kartoffelpüree und Rote Beete Salat		Weißkrauteintopf mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage		Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln		Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle		Partyfrikadelle, Leberkäse, Schmelzkäse, 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur		Pflaumenkompott		Fr											
30.11.	4.8 BE 553 kcal 2267 kJ	3.5 BE 304 kcal 1246 kJ	4683 3.4 BE 445 kcal 1859 kJ	4169 2.4 BE 326 kcal 1367 kJ	4603 2.2 BE 246 kcal 1029 kJ	4039 3.1 BE 438 kcal 1831 kJ	9 BE 809 kcal 3317 kJ	0.8 BE 44 kcal 180 kJ																				
Sa*	Ungarischer Gulasch mit Butternudeln		Bunter Reiseintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln		Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel		Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln		Hausgemachter Nudelsalat mit 3 Mini Fleischkäsebällchen, dazu Garnitur		Pfirsich-Eierlikör-Dessert		Sa*											
01.12.	5.5 BE 577 kcal 2366 kJ	4.3 BE 324 kcal 1328 kJ	4225 3.1 BE 421 kcal 1765 kJ	4082 1.9 BE 443 kcal 1843 kJ	4580 4.2 BE 534 kcal 2231 kJ	4183 3 BE 378 kcal 1585 kJ	1.2 BE 481 kcal 1972 kJ	2.3 BE 259 kcal 1062 kJ																				
So*	Rinderzunge in Rotweinsauce mit feinen Erbsen und Kartoffeln		Linseneintopf süß-sauer mit Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln		Reibekuchen mit Apfelmus		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Kochschinken, Gefüllte Putenbrust, Emmentaler, Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur		Ananas-Quark-Dessert		So*											
02.12.	4.1 BE 453 kcal 1857 kJ	6.8 BE 608 kcal 2493 kJ	4475 2.5 BE 341 kcal 1430 kJ	4231 2.2 BE 250 kcal 1051 kJ	4557 6.1 BE 545 kcal 2285 kJ	4226 3 BE 361 kcal 1519 kJ	5.7 BE 686 kcal 2813 kJ	1.3 BE 151 kcal 619 kJ																				

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 Hühnerweiß, 15 mit Stärke, 16 Nitrtpökelsalz, 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 Erdnusserezeugnisse, 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; Weichtiereerzeugnisse

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.