



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			
<b>Mo</b>	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			
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																	
<b>Di</b>	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			
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																	
<b>Mi</b>	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			
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																	
<b>Do</b>	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			
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																	
<b>Fr</b>	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			
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																	
<b>Sa*</b>	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			
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																	
<b>So*</b>	Rinderzunge in Rotweinsoße 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			
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.