

# 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: **22**

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		
<b>Mo</b>		<b>1 Riesengemknödel mit</b> C A G J Vanillesoße		<b>Möhreneintopf mit Kaßlerfleisch,</b> 3 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		<b>Dresdner Sauerbraten mit</b> 11 2 A Rotkohl und Petersilienkartoffeln		<b>Spaghetti "Napoli" mit</b> C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße		<b>"Himmel und Erde"</b> 29 3 C A G J Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein		<b>Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"</b> G J in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkomreis		<b>Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler,</b> 4 1 3 9 2 C A G J K Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Heidelbeer Kompott</b>	<b>Mo</b>										<input type="checkbox"/>	
27.05.	<b>4,85 €</b> <b>7112</b>	3038 kJ 8 ft gs.ft 11.9 BE 143 kh 741 kcal 20 ew sa	<b>4,65 €</b> <b>7243</b>	964 kJ 3 ft gs.ft 3.02 BE 36 kh 235 kcal 14 ew sa	<b>5,15 €</b> <b>7026</b>	1792 kJ 13 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 437 kcal 24 ew sa	<b>6,06 €</b> <b>4321</b>	2114 kJ 13.8 ft 3.4 gs.ft 6.4 BE 76.4 kh 502 kcal 15.1 ew 5.13 sa	<b>6,64 €</b> <b>4378</b>	2393 kJ 33.1 ft 12.3 gs.ft 3.6 BE 43.6 kh 573 kcal 21 ew 5.7 sa	<b>6,26 €</b> <b>4780</b>	1660 kJ 11.3 ft 4.7 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 394 kcal 27.9 ew 4.25 sa	<b>3,90 €</b> <b>8076</b>	2997 kJ 46 ft gs.ft 4.8 BE 58 kh 731 kcal 22 ew sa	<b>0,70 €</b> <b>9025</b>	27.05.	<input type="checkbox"/>											
<b>Di</b>		<b>Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfeln</b> 7 3 2 A M K und Tomatensoße		<b>Weißkrauteintopf mit Rindfleisch,</b> 2 A dazu 1 Scheibe Brot		<b>Gebratene Schweinerippchen in</b> 3 2 A K Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln		<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit</b> 30 C A G Apfel-Rosinen-Kompott		<b>Zwei Rinderfrikadellen in</b> C A G J K herzhafter Bratensoße mit Poreegemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs in</b> 18 D G J feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln		<b>Hubertuspastete, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse,</b> 4 7 3 2 A G H J K Weißkrautsalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Vanillepudding mit Schokosoße</b> 1 G	<b>Di</b>										<input type="checkbox"/>	
28.05.	<b>4,85 €</b> <b>7059</b>	2194 kJ 15 ft gs.ft 6.3 BE 77 kh 535 kcal 21 ew sa	<b>4,65 €</b> <b>7245</b>	1005 kJ 7 ft gs.ft 2.5 BE 31 kh 245 kcal 15 ew sa	<b>5,15 €</b> <b>7038</b>	3403 kJ 45 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 830 kcal 51 ew sa	<b>6,37 €</b> <b>4522</b>	2656 kJ 13.2 ft 4 gs.ft 9.1 BE 109.7 kh 629 kcal 15.8 ew 1.42 sa	<b>7,04 €</b> <b>4044</b>	2220 kJ 32 ft 13.1 gs.ft 3.1 BE 36.8 kh 533 kcal 19.1 ew 5.96 sa	<b>7,77 €</b> <b>4475</b>	1430 kJ 14 ft 4.3 gs.ft 2.5 BE 29.8 kh 341 kcal 20 ew 4.36 sa	<b>3,90 €</b> <b>8113</b>	2825 kJ 34 ft gs.ft 6.2 BE 75 kh 689 kcal 80 ew sa	<b>0,70 €</b> <b>9026</b>	28.05.	<input type="checkbox"/>											
<b>Mi</b>		<b>Gefüllte Wirsingroulade mit</b> 1 2 A G F Rahmsauce und Petersilienkartoffeln		<b>Bunter Reiseintopf mit</b> A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Gebratene Hähnchenbrust mit</b> 2 A Letschosoße, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Cremlige Erbsensuppe mit</b> A G J bunter Gemüseeinlage		<b>Zwei saftige Kohlrouladen</b> 29 A G J vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert		<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen in</b> A G J K Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln		<b>Dillsaftfleisch, Salami, Maasdamer,</b> 4 7 1 3 2 A G J Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Fruchtiges Apfelmus</b> <sup>3</sup>	<b>Mi</b>											<input type="checkbox"/>
29.05.	<b>4,85 €</b> <b>7074</b>	2202 kJ 31 ft gs.ft 3.1 BE 38 kh 537 kcal 16 ew sa	<b>4,65 €</b> <b>7025</b>	1218 kJ 6 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 297 kcal 16 ew sa	<b>5,15 €</b> <b>7268</b>	1841 kJ 11 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 449 kcal 31 ew sa	<b>5,87 €</b> <b>4683</b>	1859 kJ 22.8 ft 12 gs.ft 3.4 BE 40.7 kh 445 kcal 12.7 ew 4.31 sa	<b>7,40 €</b> <b>4086</b>	2424 kJ 36.2 ft 13 gs.ft 3.3 BE 40.1 kh 582 kcal 19.7 ew 4.68 sa	<b>6,88 €</b> <b>4734</b>	1848 kJ 18.9 ft 5.9 gs.ft 3.8 BE 45.1 kh 441 kcal 18 ew 5.72 sa	<b>3,90 €</b> <b>8114</b>	2899 kJ 32 ft gs.ft 6.83 BE 82 kh 707 kcal 53 ew sa	<b>0,70 €</b> <b>9001</b>	29.05.	<input type="checkbox"/>											
<b>Do *</b>		<b>Feiertag - Sondermenü</b>		<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit</b> 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Klassischer Schweinebraten mit</b> G F Rosenkohlgemüse und Kartoffelklößen		<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit</b> 31 C A Tomaten und Paprika		<b>Herzhafter Rindergulaschtopf</b> <sup>31 A</sup>		<b>Zarte Hähnchenbrust auf</b> <sup>31</sup> buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln		<b>Lachsschinken, Honigschinken, Kräuterschnittkäse,</b> 4 1 3 2 A G J K Frische Erdbeeren, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Mirabellen Kompott</b> <sup>3</sup>	<b>Do *</b>											<input type="checkbox"/>
30.05.	<b>8,90 €</b> <b>8000</b>	kJ ft gs.ft BE kh kcal ew sa	<b>4,65 €</b> <b>7067</b>	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	<b>5,15 €</b> <b>7232</b>	1894 kJ 21 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 462 kcal 21 ew sa	<b>6,47 €</b> <b>4549</b>	1807 kJ 14.6 ft 1.6 gs.ft 4.8 BE 57 kh 431 kcal 12.8 ew 6.39 sa	<b>7,30 €</b> <b>4205</b>	1611 kJ 14.8 ft 2.1 gs.ft 2.7 BE 32.2 kh 384 kcal 26.7 ew 6.6 sa	<b>7,43 €</b> <b>4799</b>	1972 kJ 17.6 ft 4.6 gs.ft 4 BE 48.1 kh 470 kcal 25.1 ew 3.98 sa	<b>3,90 €</b> <b>8140</b>	3563 kJ 38 ft gs.ft 8.8 BE 106 kh 869 kcal 23 ew sa	<b>0,70 €</b> <b>9028</b>	30.05.	<input type="checkbox"/>											
<b>Fr</b>		<b>Geflügelkräuterbällchen in Kräutersoße</b> 7 2 C A G mit Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree		<b>Szegediner Gulaschtopf, dazu</b> 1 3 2 A 1 Scheibe Brot		<b>Gegrilltes Fischfilet in</b> 1 2 A G Tomaten-Frischkäse-Soße, dazu Gartengemüse und Kartoffelpüree		<b>Bunte Gemüseplatte mit</b> 18 G J grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln		<b>Zartes Gulasch vom</b> 18 C G J Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße		<b>Panierter Alaska-Seelachs in</b> D A G J K Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel		<b>Röstzwiebelpastetenbraten, Thüringer Leberkäse,</b> 15 4 7 1 3 2 A G J K F Schmelzkäse, Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Erdbeer Joghurt Dessert</b> <sup>1 16 G</sup>	<b>Fr</b>											<input type="checkbox"/>
31.05.	<b>4,85 €</b> <b>7061</b>	1898 kJ 25 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 463 kcal 16 ew sa	<b>4,65 €</b> <b>7126</b>	1743 kJ 25 ft gs.ft 2.5 BE 31 kh 425 kcal 18 ew sa	<b>5,15 €</b> <b>7269</b>	1997 kJ 19 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 487 kcal 28 ew sa	<b>6,24 €</b> <b>4574</b>	1485 kJ 17.5 ft 3.2 gs.ft 3 BE 35.7 kh 356 kcal 7.9 ew 4.28 sa	<b>7,23 €</b> <b>4263</b>	1582 kJ 10.3 ft 1.8 gs.ft 3.7 BE 44 kh 376 kcal 22.4 ew 4.17 sa	<b>7,29 €</b> <b>4472</b>	2222 kJ 21.1 ft 5.6 gs.ft 4.6 BE 55.5 kh 530 kcal 25.7 ew 4.96 sa	<b>3,90 €</b> <b>8141</b>	3210 kJ 37 ft gs.ft 6.8 BE 83 kh 783 kcal 30 ew sa	<b>0,70 €</b> <b>9053</b>	31.05.	<input type="checkbox"/>											
<b>Sa *</b>		<b>Gebratene Schweineleber mit</b> 2 A G Schmorzwiebeln und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelpüree		<b>Bunter Nudleintopf mit</b> C A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Schweineschnitzel in Rahmsauce</b> 29 C A G J dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle		<b>Pichelsteiner Eintopf mit</b> 18 31 J K Rindfleisch		<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> 29 C A G J K in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle		<b>Zarte Hähnchenfilets in</b> A G J herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Hausgemachter Kartoffelsalat mit</b> 7 1 3 9 2 C A K 2 Wienern, dazu Senf und eine kleine Garnitur		<b>Grießpudding mit Fruchtsoße</b> <sup>3</sup> A G	<b>Sa *</b>											<input type="checkbox"/>
01.06.	<b>4,85 €</b> <b>7015</b>	2788 kJ 40 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 680 kcal 32 ew sa	<b>4,65 €</b> <b>7081</b>	1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa	<b>7,10 €</b> <b>4189</b>	2059 kJ 20.2 ft 5.2 gs.ft 4.1 BE 49.2 kh 491 kcal 24.4 ew 4.82 sa	<b>6,36 €</b> <b>4644</b>	1449 kJ 15.7 ft 2 gs.ft 2.6 BE 31.1 kh 346 kcal 15.6 ew 4.2 sa	<b>7,09 €</b> <b>4192</b>	1571 kJ 11.6 ft 5.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 374 kcal 21.1 ew 5.27 sa	<b>6,91 €</b> <b>4458</b>	1330 kJ 10 ft 2 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 317 kcal 19.1 ew 4.83 sa	<b>3,90 €</b> <b>8006</b>	2075 kJ 35 ft gs.ft 2.3 BE 29 kh 506 kcal 18 ew sa	<b>0,70 €</b> <b>9057</b>	01.06.	<input type="checkbox"/>											
<b>So *</b>		<b>Paniertes Schweineschnitzel mit</b> 2 A G F Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Weißer Bohneneintopf süß-sauer</b> 3 2 A J mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Klopse "Königsberger Art"</b> 29 C A G J aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln		<b>Zwetschgenknödel mit Vanillesoße,</b> 9 C A G dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		<b>Rheinischer Sauerbraten vom</b> C A G J Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße		<b>Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsauce</b> 30 A G J dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln		<b>Kochschinken, Jagdwurst, Gouda,</b> 4 7 1 11 3 2 A G K Puten-Pfirsich-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Rote Grütze mit</b> 1 A G Vanillesoße	<b>So *</b>											<input type="checkbox"/>
02.06.	<b>4,85 €</b> <b>7250</b>	2206 kJ 20 ft gs.ft 5.2 BE 63 kh 538 kcal 25 ew sa	<b>4,65 €</b> <b>7107</b>	1861 kJ 8 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 454 kcal 28 ew sa	<b>6,31 €</b> <b>4079</b>	2113 kJ 24.1 ft 8.7 gs.ft 4 BE 48.3 kh 505 kcal 20.1 ew 4.85 sa	<b>6,57 €</b> <b>4524</b>	1928 kJ 19.5 ft 8.6 gs.ft 5 BE 59.9 kh 460 kcal 8.6 ew 0.86 sa	<b>7,50 €</b> <b>4260</b>	1925 kJ 14.6 ft 2.3 gs.ft 4.9 BE 58.2 kh 458 kcal 18.5 ew 5.55 sa	<b>7,37 €</b> <b>4793</b>	2082 kJ 21.9 ft 6.4 gs.ft 3.1 BE 37.6 kh 497 kcal 29.1 ew 4.43 sa	<b>3,90 €</b> <b>8052</b>	2776 kJ 33 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 677 kcal 58 ew sa	<b>0,70 €</b> <b>9021</b>	02.06.	<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 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 Hühnereiweiß, 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 Krebszerzeugnisse, C Eier und D; Eierzeugnisse, Fisch; und; Fischerzeugnisse, E Erdnüsse; und F; Erdnusserzeugnisse, Soja; und; Sojaerzeugnisse, G Milch; und; Milcherzeugnisse (einschließlich; Laktose H); Haselnüsse; sowie; daraus; hergestellte; Erzeugnisse, H1 Walnüsse, 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.; 10; mg/kg; oder; L), N Lupinen; und; Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere; und; Weichtiererzeugnisse

**BE = Menü; mit; Informationen; für; Diabetiker (mit; BE-Angaben; und; höchstens; 35;g; 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<sup>A, B, G</sup> 1,50 €
- Kirschkuchen<sup>A, B, C</sup> 1,50 €
- Butterkuchen<sup>A, H, I, B</sup> 1,50 €
- 2 Fischbrötchen<sup>2, 3, 9, 11; A, A2, F, G, K, N</sup> 3,90 €
- Bäckertüte<sup>A, A1, A2, A3, C, F, G, N</sup> 3,90 €
- Obsttüte 4,20 €
- Gemüsetüte 4,20 €

# Bestellschein

Kalenderwoche: **23**

# 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	Nachtisch „schlemmen & genießen“								
<b>Mo</b>										<b>Mo</b>	<b>Milchreis mit Butter,</b> <sup>1 G J</sup> Zucker und Zimt	<b>Bunter Gemüseintopf mit</b> <sup>2 A J</sup> Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	<b>4 gebackene Fischstäbchen</b> <sup>2 A G F</sup> mit Dillsoße, dazu Weißkraut-Möhren-Salat und Kartoffelpüree	<b>Penne-Nudeln mit vegetarischer</b> <sup>31 A J</sup> Bolognese	<b>Herzhafte Mini-Frikadellen vom</b> <sup>29 C A G J K</sup> Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> <sup>A G J</sup> (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree	<b>Putenkaflerrömerbraten, Kaflerleberwurst, Edamer,</b> <sup>4 7 1 3 2 C A G J K F</sup> Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur															<b>Erdbeer Kompott</b>		
03.06.										03.06.	4,85 € 7270	2677 kJ 23 ft gs.ft 7.8 BE 94 kh 653 kcal 18 ew sa	4,65 € 7097	1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa	5,15 € 7075	2255 kJ 23 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 550 kcal 22 ew sa	6,32 € 4552	2220 kJ 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	6,23 € 4081	2468 kJ 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	6,45 € 4747	2523 kJ 31.5 ft 12.3 gs.ft 4.4 BE 52.2 kh 604 kcal 23.3 ew 4.3 sa	3,90 € 8088	3333 kJ 39 ft gs.ft 7.4 BE 90 kh 813 kcal 32 ew sa	0,70 € 9031									
<b>Di</b>										<b>Di</b>	<b>Beefsteak mit Rahmsoße,</b> <sup>3 2 C A G J K F</sup> dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit</b> <sup>7 3 2 A J</sup> 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot	<b>Gebackener Blumenkohl mit</b> <sup>1 2 C A G F</sup> holländischer Soße und Petersilienkartoffeln	<b>Süßer Kirschmichel mit</b> <sup>C E A G H F</sup> Vanillesoße	<b>Deftige Schweinsplatte mit</b> <sup>29 3 16 A G</sup> geschnittener Blutwurst und Schweinebauchscheibe dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten	<b>Bunter Fischtopf vom</b> <sup>D A G J</sup> Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	<b>Herzpastete, Putenteewurst, Camembert,</b> <sup>4 1 3 2 A G J K</sup> Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur																<b>Cremige Fruchtquarkspeise</b> <sup>G</sup>	
04.06.										04.06.	4,85 € 7259	2485 kJ 35 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 606 kcal 19 ew sa	4,65 € 7067	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	5,15 € 7272	2005 kJ 14 ft gs.ft 5.9 BE 72 kh 489 kcal 12 ew sa	6,61 € 4509	3445 kJ 43.4 ft 12.8 gs.ft 7.2 BE 85.8 kh 824 kcal 20.1 ew 1.37 sa	7,23 € 4029	2559 kJ 39 ft 14.5 gs.ft 2.9 BE 34.9 kh 614 kcal 24.6 ew 6.16 sa	7,43 € 4465	1722 kJ 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa	3,90 € 8068	2608 kJ 34 ft gs.ft 5.9 BE 71 kh 636 kcal 21 ew sa	0,70 € 9032									
<b>Mi</b>										<b>Mi</b>	<b>1 Backfischfilet mit</b> <sup>1 11 2 A G K</sup> Hausgemachtem Kartoffelsalat	<b>Ungarischer Kesselgulasch, dazu</b> <sup>2 A M</sup> 1 Scheibe Brot	<b>Kaflerbraten in Meerrettichsoße</b> <sup>1 11 3 2 A G F</sup> mit Rotkohl und Kartoffelklößen	<b>Goldgelbes Eieromelette in</b> <sup>C A G J</sup> Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerle" und Stampfkartoffeln	<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> <sup>29 31 C A J</sup> mit Erbsengemüse und Spätzle	<b>Geflügelrikadellen in Soße</b> <sup>A G J K</sup> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>Putenhackbraten, Spicker Wurst,</b> <sup>4 7 1 11 3 2 A G J K</sup> Schnittkäse, Rote-Bete-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur																	<b>Aprikosen Kompott</b>
05.06.										05.06.	4,85 € 7229	1898 kJ 21 ft gs.ft 4 BE 49 kh 463 kcal 18 ew sa	4,65 € 7101	1722 kJ 20 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 420 kcal 27 ew sa	5,15 € 7239	2153 kJ 24 ft gs.ft 4.5 BE 55 kh 525 kcal 21 ew sa	6,53 € 4554	2214 kJ 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	7,14 € 4175	1700 kJ 14.7 ft 2.9 gs.ft 4.5 BE 38 kh 405 kcal 25.6 ew 4.09 sa	6,91 € 4768	2006 kJ 25.1 ft 7 gs.ft 3.1 BE 36.6 kh 480 kcal 21.9 ew 5.57 sa	3,90 € 8069	2702 kJ 33 ft gs.ft 6.3 BE 76 kh 659 kcal 81 ew sa	0,70 € 9033									
<b>Do</b>										<b>Do</b>	<b>2 Eier in</b> <sup>1 2 A K</sup> Senfsoße mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln	<b>Grüne Bohneneintopf mit</b> <sup>2 A J</sup> Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	<b>Schweizer Saftbraten mit</b> <sup>1 11 A G</sup> Rotkohl und Kartoffelklößen	<b>Milchreis mit fruchtiger</b> <sup>18 9 G</sup> Sauerkirschoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	<b>Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße</b> <sup>29 30 A G J</sup> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	<b>Paniertes Alaska-Seelachs mit</b> <sup>D A G J</sup> Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel	<b>Ofenkrakauer, Kochschinken, Maasdamer,</b> <sup>4 7 1 3 2 A G J K</sup> Vogtländischer Bratensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur																	<b>Rote Grütze mit</b> <sup>1 A G</sup> Vanillesoße
06.06.										06.06.	4,85 € 7077	1976 kJ 23 ft gs.ft 3.8 BE 47 kh 482 kcal 20 ew sa	4,65 € 7011	1357 kJ 13 ft gs.ft 2.7 BE 34 kh 331 kcal 18 ew sa	5,15 € 7082	1894 kJ 23 ft gs.ft 4.4 BE 53 kh 462 kcal 23 ew sa	6,14 € 4537	1389 kJ 8.6 ft 4.2 gs.ft 4.4 BE 53 kh 330 kcal 7.3 ew 0.56 sa	7,68 € 4183	1585 kJ 13 ft 3.8 gs.ft 3 BE 35.8 kh 378 kcal 21.5 ew 4.71 sa	7,49 € 4422	2566 kJ 27.7 ft 11.7 gs.ft 4.8 BE 58 kh 613 kcal 27.5 ew 4.35 sa	3,90 € 8124	2763 kJ 37 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 674 kcal 28 ew sa	0,70 € 9021									
<b>Fr</b>										<b>Fr</b>	<b>Spirelli mit Kochschinkenstreifen</b> <sup>7 3 2 A M</sup> und Tomatensoße	<b>Linseneintopf süß-sauer mit</b> <sup>7 3 2 A J K</sup> Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot	<b>Brathering mit Zwiebelringen,</b> <sup>1 11 9 A J K F</sup> dazu Rote-Bete-Salat und Bratkartoffeln	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit</b> <sup>C A G</sup> Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale	<b>Schweinehacksteak in Rahmsoße</b> <sup>29 C A G J K</sup> mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle	<b>Zarte Hähnchenbrust in</b> <sup>18 G J K</sup> Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais	<b>Schinkenwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse,</b> <sup>4 1 3 2 A G J K</sup> Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur																	<b>Pfirsich Kompott</b>
07.06.										07.06.	4,85 € 7271	2263 kJ 17 ft gs.ft 6.4 BE 77 kh 552 kcal 21 ew sa	4,65 € 7039	2251 kJ 19 ft gs.ft 5.4 BE 66 kh 549 kcal 27 ew sa	5,15 € 7163	2772 kJ 39 ft gs.ft 4.5 BE 55 kh 676 kcal 22 ew sa	6,54 € 4543	1756 kJ 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	6,91 € 4039	1831 kJ 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa	7,37 € 4400	2276 kJ 16.8 ft 6.3 gs.ft 5.5 BE 65.8 kh 541 kcal 29.5 ew 6.01 sa	3,90 € 8142	3268 kJ 51 ft gs.ft 5.3 BE 66 kh 797 kcal 79 ew sa	0,70 € 9045									
<b>Sa*</b>										<b>Sa*</b>	<b>Deftige Krautpfanne mit</b> <sup>2 A</sup> Hackfleisch und Petersilienkartoffeln	<b>Gräupcheneintopf mit Kaflerfleisch,</b> <sup>3 2 A J</sup> dazu 1 Scheibe Brot	<b>Deutsches Beefsteak in</b> <sup>31 C A J K</sup> kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>Champignons in Rahmsoße</b> <sup>C A G J</sup> dazu Serviettenknödel	<b>Saftiger Rinderschmorbraten in</b> <sup>C A G J K</sup> dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	<b>Scholle "Finkenwerder Art"</b> <sup>29 16 D A B G</sup> garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln	<b>Spargelschinken, Kräuterbraten, Edamer,</b> <sup>4 7 3 2 A G</sup> Frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur																<b>Cremiger Karamelpudding</b> <sup>G F</sup>	
08.06.										08.06.	4,85 € 7201	2050 kJ 25 ft gs.ft 3.6 BE 44 kh 500 kcal 25 ew sa	4,65 € 7053	1292 kJ 4 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 315 kcal 17 ew sa	6,85 € 4083	1598 kJ 15.7 ft 7.5 gs.ft 2.9 BE 35 kh 382 kcal 20.2 ew 4.92 sa	6,82 € 4580	2231 kJ 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	7,55 € 4270	1771 kJ 12.8 ft 2.9 gs.ft 4.2 BE 50 kh 421 kcal 22.3 ew 4.98 sa	7,79 € 4427	2315 kJ 27.4 ft 6 gs.ft 4.4 BE 53.3 kh 553 kcal 20.7 ew 3.49 sa	3,90 € 8143	2550 kJ 27 ft gs.ft 5.7 BE 71 kh 622 kcal 23 ew sa	0,70 € 9058									
<b>So*</b>										<b>So*</b>	<b>Schweinegulasch mit Kaisergemüse</b> <sup>1 2 A M</sup> und Petersilienkartoffeln	<b>Spitzkohleintopf mit Rindfleisch,</b> <sup>2 A J</sup> dazu 1 Scheibe Brot	<b>Rostbratwürstchen "Fränkische Art"</b> <sup>29 18 3 G</sup> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	<b>Herzhafte Käsespätzle mit</b> <sup>C A G</sup> Röstzwiebelgarnitur	<b>Tafelspitz aus zartem</b> <sup>A G J</sup> Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> <sup>16 A G</sup> aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree	<b>Salami im Käsemantel,</b> <sup>4 7 1 3 2 A G H J K</sup> Putenhirtensbraten, Grünländer, Frische Erdbeeren, dazu Butter, Brot und Garnitur															<b>Rhabarber mit Vanillesoße</b> <sup>1 G</sup>		
09.06.										09.06.	4,85 € 7042	2280 kJ 31 ft gs.ft 3.4 BE 44 kh 556 kcal 23 ew sa	4,65 € 7129	1259 kJ 9 ft gs.ft 2.8 BE 35 kh 307 kcal 18 ew sa	6,86 € 4021	2768 kJ 45.4 ft 16.5 gs.ft 3.4 BE 41.3 kh 666 kcal 16.7 ew 5.93 sa	6,63 € 4558	3274 kJ 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	7,55 € 4225	1765 kJ 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa	7,94 € 4770	2362 kJ 26.2 ft 5.7 gs.ft 4 BE 48.2 kh 564 kcal 27.5 ew 6.19 sa	3,90 € 8144	3374 kJ 34 ft gs.ft 9.3 BE 112 kh 823 kcal 84 ew sa	0,70 € 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 <sup>A, B, G</sup> 1,50 €
- Kirschkuchen <sup>A, B, C</sup> 1,50 €
- Butterkuchen <sup>A, H, B</sup> 1,50 €
- 2 Fischbrötchen <sup>2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N</sup> 3,90 €
- Bäckertüte <sup>A, A1, A2, A3, C, F, G, N</sup> 3,90 €
- 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