



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: 05

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>	<b>Deftige Krautpfanne mit</b> 2 A Hackfleisch und Kartoffeln		<b>Bunter Gemüseintopf mit</b> 2 A Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> D A G K dazu Möhren und Risi-Bisi		<b>Schweinehacksteak in pikanter</b> 29 C A G J K Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße		<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> C A G J K mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel		<b>Deftige Schweinsplatte mit</b> 29 3 16 A G geschnittener Blutwurst und Schweinebauchscheibe dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten		<b>Putenkaßlerbraten, Kaßlerleberwurst, Edamer,</b> 7 3 2 A G K F Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Erdbeerkompott</b>		<b>Mo</b>												
<b>28.01.</b>	3.5 BE 493 kcal 2021 kJ	3.5 BE 296 kcal 1214 kJ	4433	4.5 BE 474 kcal 1991 kJ	4099	3.4 BE 411 kcal 1720 kJ	4553	3.2 BE 424 kcal 1777 kJ	4029	7.2 BE 706 kcal 2895 kJ	0.8 BE 76 kcal 312 kJ	28.01.																	
<b>Di</b>	<b>Beefsteak in Rahmsoße</b> 3 2 C A G J K F mit Sauerkraut und Kartoffeln		<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit</b> 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Gebratene Geflügelleber in</b> 31 A J F Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln		<b>Süßer Kirschmichel mit</b> C E A G H F Vanillesoße		<b>Feine Gemüseauswahl mit</b> A G Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree		<b>Zwei Rinderfrikadellen in</b> C A G J K dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree		<b>Herzpastete, Putenteewurst, Camembert,</b> 4 7 1 3 2 A G H J K Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Fruchtquarkspeise</b> G		<b>Di</b>												
<b>29.01.</b>	4.55 BE 548 kcal 2247 kJ	3.8 BE 403 kcal 1652 kJ	4445	4.3 BE 491 kcal 2063 kJ	4509	7.2 BE 824 kcal 3445 kJ	4594	3.7 BE 509 kcal 2122 kJ	4080	5 BE 591 kcal 2423 kJ	1.3 BE 139 kcal 570 kJ	29.01.																	
<b>Mi</b>	<b>Gefüllte Wirsingroulade in</b> 1 2 A G F Rahmsoße mit Kartoffeln		<b>Spitzkohleintopf mit 2</b> 4 1 3 2 A J K Mettendchen, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Gefüllter Schweinebraten in</b> 29 31 16 C A K Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfespätzle		<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"</b> A G J K mit Petersilienkartoffeln		<b>Spaghetti "Napoli" mit</b> C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße		<b>Grünkohl mit Kasseler</b> 29 18 31 3 16 und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln		<b>Putenhackbraten, Spicker Wurst,</b> 4 7 1 11 3 2 A G J K Schnittkäse, Rote-Bete-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Aprikosenkompott</b>		<b>Mi</b>												
<b>30.01.</b>	3.1 BE 534 kcal 2189 kJ	2.93 BE 354 kcal 1451 kJ	4154	3.7 BE 480 kcal 2012 kJ	4233	2.6 BE 290 kcal 1218 kJ	4321	6.4 BE 502 kcal 2114 kJ	4197	6.3 BE 632 kcal 2591 kJ	1.5 BE 78 kcal 320 kJ	30.01.																	
<b>Do</b>	<b>2 Eier in</b> 1 2 A K Senfsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffeln		<b>Grüne Bohnen-Eintopf mit</b> 2 A Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Mini-Steaklets "Genfer Art"</b> 29 C A G J vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen "naturell" und Spätzle		<b>Goldgelbes Rührei mit</b> 18 C G Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree		<b>Vegetarischer Möhreintopf mit</b> 18 31 feinen Kartoffelwürfeln		<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> A G J K mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln		<b>Ofenkrakauer, Kochschinken, Maasdamer,</b> 4 7 1 3 2 A G J K Vogtländischer Bratensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Rote Grütze mit</b> 1 A G Vanillesoße		<b>Do</b>												
<b>31.01.</b>	3.7 BE 507 kcal 2079 kJ	3.5 BE 372 kcal 1525 kJ	4106	3.6 BE 471 kcal 1976 kJ	4581	2.4 BE 416 kcal 1736 kJ	4603	2.2 BE 246 kcal 1029 kJ	4751	4.7 BE 674 kcal 2763 kJ	1.5 BE 86 kcal 353 kJ	31.01.																	
<b>Fr</b>	<b>Brathering mit Zwiebeln,</b> 1 11 9 A J K F dazu Rote Bete Salat und Bratkartoffeln		<b>Linseneintopf süß-sauer mit</b> 7 3 2 A J K Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Hausgemachte Erbsensuppe mit</b> 29 18 31 3 16 J Räucherendchen vom Schwein		<b>Schweinebraten in herzhafter</b> 29 A G K Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln		<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout in</b> A G J feiner Soße, dazu Salzkartoffeln		<b>Sauerbraten vom Rind</b> 31 C A J in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle		<b>Schinkenwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse,</b> 4 3 2 A G J K Kräuterquark, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Pfirsichkompott</b>		<b>Fr</b>												
<b>01.02.</b>	4.8 BE 710 kcal 2911 kJ	6.8 BE 608 kcal 2493 kJ	4626	3.6 BE 498 kcal 2084 kJ	4169	2.4 BE 326 kcal 1367 kJ	4599	3.8 BE 370 kcal 1553 kJ	4227	5.4 BE 704 kcal 2886 kJ	1.3 BE 73 kcal 299 kJ	01.02.																	
<b>Sa*</b>	<b>Schweinegulasch mit Weinkraut</b> 1 A M und Knödeln		<b>Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch,</b> 3 2 A dazu 1 Scheibe Brot		<b>Rostbratwürstchen "Fränkische Art"</b> 29 18 3 G vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree		<b>Zwei Pfannkuchen gefüllt</b> C A G mit Blaubeer-Kompott		<b>Bunte Gemüseplatte mit</b> 18 G J grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln		<b>Paniertes Schweineschnitzel "Jäger"</b> 29 A G J Art" goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Kaßleraufschnitt, Zwiebelmettwurst, Edamer,</b> 4 7 1 3 2 A G J K feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Mango-Quark-Dessert</b> G F		<b>Sa*</b>												
<b>02.02.</b>	4.9 BE 573 kcal 2349 kJ	4.9 BE 353 kcal 1447 kJ	4021	3.4 BE 666 kcal 2768 kJ	4525	6.8 BE 464 kcal 1961 kJ	4574	3 BE 356 kcal 1485 kJ	4153	5.3 BE 740 kcal 3034 kJ	1.4 BE 230 kcal 943 kJ	02.02.																	
<b>So*</b>	<b>Hähnchenschnitzel "Cordon bleu"</b> 7 1 3 2 C A G in Geflügelsoße mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Hackfleischtopf mit Kartoffeln</b> 1 2 A G und Möhren, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Zartes Gulasch vom</b> 18 C G J Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße		<b>Hühnerfrikassee mit feinem</b> 30 A G J Spargel dazu bunter Gemüserais		<b>Saftige Gemüsekadelle mit</b> C A G Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln		<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> 31 16 A J K in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln		<b>Salami im Käsemantel,</b> 4 7 1 3 2 A G H J K Putenhirtenbraten, Grünländer, frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Schoko-Bananen-Dessert</b> A G F		<b>So*</b>												
<b>03.02.</b>	4.7 BE 546 kcal 2239 kJ	2.53 BE 438 kcal 1796 kJ	4263	3.7 BE 376 kcal 1582 kJ	4797	3.3 BE 410 kcal 1718 kJ	4387	3.8 BE 408 kcal 1709 kJ	4221	6.2 BE 689 kcal 2825 kJ	1.8 BE 162 kcal 664 kJ	03.02.																	

Anlieferungszuschlag: 0,30 €  
\* Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,25 €

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.

- = Apfelkuchen
- = Kirschkuchen
- = Butterkuchen

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 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 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 Erdnusserzeugnisse, 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 Sesamsamerzeugnisse, M Schwefeldioxid; und Sulfide (bei einer Konzentration von; mi. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere und; Weichtierzeugnisse

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.