

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: **40**

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 C A G J K F} Rahmsoße mit Rahmporree und Kartoffelpüree		Sächsische Kartoffelsuppe mit ^{7 3 2 A J} 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		4 Quarkkeulen mit ^{3 9 A G} Apfelmus und Zucker		Penne-Nudeln mit vegetarischer ^{3 1 A J} Bolognese		Herzhafte Mini-Frikadellen vom ^{29 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, Edamer, ^{4 7 3 2 A G} Tomatensalat mit Feta, dazu Butter, Brot und Garnitur	Fruchtiges Apfelmus ³	Mo											<input type="checkbox"/>
28.09.	5,19 € 7276	€000 kJ 29 ft gs.ft 4.6 BE 66 kh 561 kcal 19 ew sa	4,98 € 7067	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	5,51 € 7110	3296 kJ 28 ft gs.ft 9.2 BE 111 kh 804 kcal 14 ew sa	6,86 € 4552	2220 kJ 12.7 ft 1.4 gs.ft 6.1 BE 73.5 kh 527 kcal 25.3 ew 5.08 sa	6,75 € 4081	2468 kJ 35.8 ft 10.4 gs.ft 3.8 BE 45.7 kh 592 kcal 16.7 ew 6.32 sa	7,01 € 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 € 8199	3460 kJ 49 ft gs.ft 5.7 BE 70 kh 844 kcal 32 ew sa	0,75 € 9001	28.09.	<input type="checkbox"/>										
Di		Bauernroulade mit Bratensoße, ^{1 2 A G J K F} dazu Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln		Ungarischer Kesselgulasch, dazu ^{2 A M} 1 Scheibe Brot		Paniertes Schweineschnitzel mit ^{2 A G F} Bratensoße, dazu Blumenkohl mit holländische Soße und Petersilienkartoffeln		Süßer Kirschmichel mit ^{C E A G H F} Vanillesoße		Käsehacksteak vom Rind ^{C A G K} und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörchennudeln		Bunter Fischtopf vom ^{D A G J} Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln		Puten-Paprik-Lyoner, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse, ^{4 7 1 3 2 A G J K} Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Birnenkompott mit Schokosoße ^G	Di											<input type="checkbox"/>
29.09.	5,19 € 7303	€34 kJ 22 ft gs.ft 4.2 BE 31 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	5,51 € 7198	1927 kJ 17 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 470 kcal 22 ew sa	7,18 € 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	8,07 € 4465	1722 kJ 12 ft 4.9 gs.ft 3.8 BE 45.9 kh 409 kcal 25 ew 6.04 sa	4,20 € 8211	2755 kJ 32 ft gs.ft 6.8 BE 82 kh 672 kcal 80 ew sa	0,75 € 9015	29.09.	<input type="checkbox"/>										
Mi		Bratwurst mit Bratensoße, ^{7 3 2 A J K} dazu Sauerkraut und Petersilienkartoffeln		Bunter Gemüseeintopf mit ^{2 A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Schlemmerfilet mit Käsesoße, ^{1 A G F} dazu Petersilienkartoffeln und Chinakohlsalat		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, ^{4 7 1 1 3 2 A G F} Mettwurst, Frischkäse Philadelphia, Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur	Pflaumen Kompott	Mi											<input type="checkbox"/>
30.09.	5,19 € 7299	€36 kJ 43 ft gs.ft 3.7 BE 95 kh 643 kcal 18 ew sa	4,98 € 7097	1009 kJ 5 ft gs.ft 2.6 BE 32 kh 246 kcal 17 ew sa	5,51 € 7300	2468 kJ 28 ft gs.ft 4 BE 49 kh 602 kcal 33 ew sa	7,09 € 4554	2214 kJ 30.1 ft 8.2 gs.ft 3.1 BE 37.7 kh 531 kcal 22.4 ew 4.19 sa	8,08 € 4145	1946 kJ 14 ft 2.5 gs.ft 3.8 BE 46 kh 463 kcal 33 ew 4.6 sa	7,51 € 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 € 8171	3239 kJ 41 ft gs.ft 6.7 BE 81 kh 790 kcal 24 ew sa	0,75 € 9017	30.09.	<input type="checkbox"/>										
Do		Spaghetti "Carbonara" (mit ^{7 1 3 2 A G F} Käse-Kochschinken-Champignon-Soße)		Deftiger Erbseneintopf mit ^{7 1 2 A} 1 Bockwurst, dazu 1 Scheibe Brot		Putenstreifen in Senframm ^{2 C A G K F} mit Honigmöhren und Kartoffelpüree		Cremiger Milchreis mit ^{18 11 G} fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln)		Klassischer Leberkäse vom ^{29 18 3} Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln		Paniertes Alaska-Seelachs mit ^{D A} Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspüree		Kablaufschnitt, Partyfrikadelle, Maasdamer, ^{4 7 3 2 C A G J K F} Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Rhabarber Vanille Pudding ^{1 G}	Do											<input type="checkbox"/>
01.10.	5,19 € 7284	€80 kJ 58 ft gs.ft 5.5 BE 47 kh 922 kcal 32 ew sa	4,98 € 7156	2337 kJ 27 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 570 kcal 28 ew sa	5,51 € 7153	2230 kJ 20 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 544 kcal 34 ew sa	6,41 € 4501	1638 kJ 12.5 ft 6.2 gs.ft 4.7 BE 56.5 kh 389 kcal 10.7 ew 0.78 sa	7,44 € 4085	2668 kJ 45 ft 14.8 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 642 kcal 15.9 ew 6.65 sa	8,20 € 4425	2664 kJ 33 ft 12 gs.ft 4.3 BE 52 kh 637 kcal 28 ew 3.6 sa	4,20 € 8216	2575 kJ ft gs.ft 5.8 BE kh 628 kcal ew sa	0,75 € 9039	01.10.	<input type="checkbox"/>										
Fr		Nierchen "pikant" mit ^{1 1 1 2 A G M K} Pariser Karotten und Kartoffelpüree		Königsberger Kohlrabieintopf mit ^{3 A} Fleischklößchen, dazu 1 Scheibe Brot		1 Backfischfilet in ^{3 2 A G J F} Zitronen-Butter-Soße, dazu Bohnensalat und Kartoffelpüree		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} Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris		Dillsaftfleisch, Putenleberkäse, Schmelzkäse, ^{4 7 3 2 A G} 1 Banane, dazu Butter, Brot und Garnitur	Bunter Fruchtcocktail ³	Fr											<input type="checkbox"/>
02.10.	5,19 € 7065	€89 kJ 24 ft gs.ft 3.6 BE 54 kh 485 kcal 20 ew sa	4,98 € 7313	1394 kJ ft gs.ft 1.7 BE kh 340 kcal ew sa	5,51 € 7288	2493 kJ 24 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 608 kcal 25 ew sa	7,10 € 4543	1756 kJ 11.1 ft 4.3 gs.ft 4.6 BE 55 kh 418 kcal 18.2 ew 2.64 sa	7,57 € 4039	1831 kJ 22 ft 9.5 gs.ft 3.1 BE 36.7 kh 438 kcal 20 ew 4.58 sa	8,01 € 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 € 8217	2759 kJ ft gs.ft 8 BE kh 673 kcal ew sa	0,75 € 9005	02.10.	<input type="checkbox"/>										
Sa*		Krautnudeln mit gebratenen ^{7 3 2 A K} Jagdwurstwürfeln		Bunter Reiseintopf mit ^{A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Gefüllte Schweineroulade mit ^{1 1 1 A G K F} Bratensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße		Champignons in Rahmsoße ^{C A G J} dazu Serviettenknödel		Rinderschmorbraten in kräftiger ²⁹ Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen		Paniertes Hähnchen-Krusty (aus ^{A G J} Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße		Hausgemachter Nudelsalat mit ^{2 C A G M J K F} 3 Mini Fleischkäsebällchen, dazu Garnitur	Himbeer Quark Dessert ^{G J}	Sa*											<input type="checkbox"/>
03.10.	5,19 € 7127	€39 kJ 14 ft gs.ft 5.3 BE 74 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	5,51 € 7256	1923 kJ 16 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 469 kcal 25 ew sa	7,41 € 4580	2231 kJ 29.2 ft 13 gs.ft 4.2 BE 50.5 kh 534 kcal 14.6 ew 4.04 sa	8,11 € 4240	2238 kJ 21.6 ft 8.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 534 kcal 38.2 ew 4.63 sa	8,06 € 4749	2448 kJ 25 ft 4.9 gs.ft 4.6 BE 55 kh 584 kcal 29 ew 5.9 sa	4,20 € 8121	2005 kJ 31 ft gs.ft 1.3 BE 39 kh 489 kcal 15 ew sa	0,75 € 9016	03.10.	<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} Rotweinssoße mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		Herzhafte Käsespätzle mit ^{C A G} Röstzwiebelgarnitur		Tafelspitz aus zartem ^{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, Gefüllte Putenbrust, ^{4 7 1 1 1 3 2 A G K} Emmentaler, Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur	Ananas Kompott	So*											<input type="checkbox"/>
04.10.	5,19 € 7311	€75 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	5,51 € 7164	1857 kJ 20 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 453 kcal 17 ew sa	7,20 € 4558	3274 kJ 34 ft 19.9 gs.ft 6.9 BE 82.6 kh 781 kcal 33.3 ew 5.72 sa	8,22 € 4225	1765 kJ 17.3 ft 7 gs.ft 3.1 BE 37 kh 421 kcal 24 ew 4.89 sa	7,93 € 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 € 8122	2796 kJ 31 ft gs.ft 5.7 BE 69 kh 682 kcal 30 ew sa	0,75 € 9055	04.10.	<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 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 Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), 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 Sesamsamerzeugnisse, M Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von mi. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinerzeugnisse, O Weichtiere und Weichtierzeugnisse

BE = Menü 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, 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 €

Bestellschein

Kalenderwoche: **41**

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“
Mo										Mo	Cremeriger Grießbrei mit heißen Früchten A G J 5,19 € 7295	Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot C A J 4,98 € 7081	Würzige Kafler-Champignon-Pfanne mit 3 Knödelscheiben 3 2 5,51 € 7037	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A G F 6,91 € 4594	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 29 C A G 6,78 € 4074	Schlemmerfilet "Florentin" vom D A G J Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln 8,21 € 4424	Salami, Mortadella, Gouda, Thunfischsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 7 1 11 3 2 A G J K 4,20 € 8212	Sauerkirsch Kompott 0,75 € 9043								
Di										Di	Rahmspinat mit Röhrei und Petersilienkartoffeln 1 2 C A G M J F 5,19 € 7049	Rosenkohlentopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 2 A J 4,98 € 7296	Seelachsfilet mit Tomate und Käse überbacken, dazu Kräutersoße, Weißkraut-Möhren-Salat und Kartoffelpüree 1 2 A G J F 5,51 € 7285	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise 30 A G J 7,42 € 4561	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 29 31 C A J 7,21 € 4001	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 31 A J F 8,23 € 4445	Eipastete, Putenteewurst, Gouda, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur 7 3 2 A G H K 4,20 € 8201	Sahnepudding Panna Cotta G 0,75 € 9046								
Mi										Mi	Hühnerfrikassee mit Pariser Karotten und Butterreis C A G M J F 5,19 € 7292	Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Scheibe Brot 1 2 A G J 4,98 € 7109	Gebratene Schweinerippchen in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 3 2 A K 5,51 € 7038	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 18 31 6,57 € 4603	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 29 18 G J K 8,08 € 4158	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln D G J K 7,77 € 4419	Schinkensülze, Spicker Wurst, Schmelzkäse, Blumenkohlsalat süß-sauer, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 1 3 2 A G J K F 4,20 € 8138	Mandarinen Kompott 0,75 € 9010								
Do										Do	Geflügelkräuterbällchen in Kräutersoße mit Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree 7 2 C A G 5,19 € 7061	Tomatensuppe mit Reis und Fleischklößchen, dazu 1 Scheibe Brot A J 4,98 € 7141	Gefüllte Paprikaschote mit Zwiebelsoße und Petersilienkartoffeln 1 2 C A 5,51 € 7247	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln A G J 6,99 € 4599	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln 29 18 31 3 16 8,23 € 4197	Feines Hühnerfrikassee "Frühlingsart" mit Langkomreis A G J 7,50 € 4745	Schinkenwurst, Blutwurst, Schnittkäse, Rettichsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur 7 1 3 2 A G J K 4,20 € 8202	Rote Grütze mit Vanillesoße 1 A G 0,75 € 9021								
Fr										Fr	Spaghetti "Bolognese" (mit Hackfleisch-Tomaten-Soße) 1 A M 5,19 € 7219	Weißkrautentopf mit Kaflerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 3 2 A J 4,98 € 7098	Marinierter Hering in Remouladensoße mit Petersilienkartoffeln und Weißkraut Salat mit Ananas 4 1 11 9 2 G K 5,51 € 7290	Cremeriger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 9 A G 6,54 € 4533	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 29 18 3 G 7,51 € 4021	Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle C A G J 7,62 € 4732	Puten-Ei-Hackbraten, Kaflerleberwurst, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur 7 3 2 A G K 4,20 € 8213	Stachelbeer Kompott 0,75 € 9022								
Sa*										Sa*	Bratwurst mit Bratensoße, dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln 7 2 A J K 5,19 € 7210	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot 2 A J 4,98 € 7097	4 Hähnchennuggets mit Geflügelsoße, dazu Broccoli und Petersilienkartoffeln 7 2 A J 5,51 € 7278	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln C A G 7,40 € 4387	Hausgemachter Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen 29 16 C A G J K 7,99 € 4148	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis 18 31 J 7,97 € 4798	Kafleraufschnitt, Lachsschinken, Edamer, Kompott, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 3 2 A G 4,20 € 8203	Cremeriger Erdbeerpudding 1 2 G 0,75 € 9056								
So*										So*	Schweinefleisch "Spreewälder Art" mit Speckbohnen und Kartoffelklößen 1 11 3 A G J F 5,19 € 7200	Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Kochschinkenstreifen, dazu 1 Scheibe Brot 3 2 A J 4,98 € 7166	Dresdner Sauerbraten mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1 5,51 € 7026	Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 11 C A G 7,09 € 4590	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen 29 16 C A G J K 7,85 € 4117	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße, dazu Möhren und Risi-Bisi D A G K 8,13 € 4433	Putenhirtenbraten, Salami, Räucherkäse, Heringssalat mit Dilldressing, dazu Butter, Brot und Garnitur 4 7 1 3 2 A G H J K 4,20 € 8204	Apfel Kompott 3 0,75 € 9061								

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 ^{A, B, G} 1,60 €
- Kirschkuchen ^{A, B, C} 1,60 €
- Butterkuchen ^{A, H, 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 €

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