

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: **14**

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		
Mo		Reispfanne mit Putenstreifen ^{1 C A G F} und Gemüse, dazu Käsesoße		Bunter Nudleintopf mit C A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		3 gefüllte Eierpfannkuchen ^{1 C A G J} mit Vanillesoße		Feine Gemüseauswahl mit A G Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree		Traditionell zubereitete Leberklöße ^{29 C A G} auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln		Schlemmerfilet "Florentin" vom D A G J Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln		Salami, Mettwurst, Gouda, ^{4 1 1 3 2 A G J K} Griebenfett mit Gewürzgerne, dazu Butter, Brot und Garnitur		Fruchtiges Apfelmus ³	Mo											
30.03.	5,19 € 7294	2985 kJ 17 ft gs.ft 10.2 BE 126 kh 728 kcal 16 ew sa	4,98 € 7081	1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa	5,51 € 7261	3280 kJ 26 ft gs.ft 9.7 BE 117 kh 800 kcal 24 ew sa	6,91 € 4594	2122 kJ 29.3 ft 11.4 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 509 kcal 10.2 ew 5.19 sa	6,78 € 4074	2368 kJ 35.3 ft 12.1 gs.ft 3.1 BE 37.3 kh 568 kcal 18 ew 5.72 sa	8,21 € 4424	2145 kJ 27.7 ft 10.2 gs.ft 2.7 BE 32.4 kh 514 kcal 27.6 ew 5.07 sa	4,20 € 8153	2956 kJ 41 ft gs.ft 5.3 BE 64 kh 721 kcal 83 ew sa	0,75 € 9001	30.03.												
Di		Bratwurst mit Bratensoße, ^{7 2 A G J K} Erbsengemüse und Kartoffelpüree		Blumenkohlentopf mit Fleischklößchen, ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot		Gegrilltes Fischfilet in G J F Kräuterfrischkäsesoße mit Broccoli und Reis		Gefüllter, vegetarischer Strudel ^{30 A G J} auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise		Fleischklößchen vom Rind ^{29 31 C A J} und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln		Gebratene Geflügelleber in 31 A J F Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln		Röstzwiebelpastetenbraten, Honig-Schinken-Leberwurst, Frischkäse, ^{4 1 3 2 A G J K} Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur		Vanillepudding mit Fruchtsoße ^{1 G}	Di											
31.03.	5,19 € 7302	2903 kJ 48 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 708 kcal 23 ew sa	4,98 € 7118	1312 kJ 10 ft gs.ft 3.3 BE 40 kh 320 kcal 16 ew sa	5,51 € 7002	1960 kJ 23 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 478 kcal 22 ew sa	7,42 € 4561	2266 kJ 32.3 ft 17.3 gs.ft 4 BE 48.4 kh 544 kcal 8.2 ew 5.05 sa	7,21 € 4001	1934 kJ 23.8 ft 7.2 gs.ft 3.1 BE 37.6 kh 463 kcal 20.8 ew 4.62 sa	8,23 € 4445	2063 kJ 17.3 ft 3.7 gs.ft 4.3 BE 51.3 kh 491 kcal 27.5 ew 5.98 sa	4,20 € 8136	2583 kJ 35 ft gs.ft 5 BE 61 kh 630 kcal 17 ew sa	0,75 € 9002	31.03.												
Mi		Gefüllte Bauernroulade mit 1 2 A G J K F Bratensoße, dazu Rahmkohlraabi und Petersilienkartoffeln		Flecke süß-sauer, dazu 1 1 2 A 1 Scheibe Brot		Grütwurst mit Sauerkraut ^{4 3 2 A J} und Petersilienkartoffeln		Vegetarischer Möhreintopf mit 18 31 feinen Kartoffelwürfeln		Schweinebraten "Altdutsche Art" ^{29 18 G J K} mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, ^{D G J K} dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln		Partyfrickadelle, Putensalami, Schmelzkäse, ^{7 1 3 2 C A G J K F} Möhrenrohkost mit Apfelstückchen, dazu Butter, Brot und Garnitur		Mango-Birnen Kompott	Mi											
01.04.	5,19 € 7303	2034 kJ 22 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 496 kcal 18 ew sa	4,98 € 7086	1952 kJ 17 ft gs.ft 3.7 BE 46 kh 476 kcal 34 ew sa	5,51 € 7003	2595 kJ 34 ft gs.ft 4 BE 48 kh 633 kcal 32 ew sa	6,57 € 4603	1029 kJ 11.9 ft 1.1 gs.ft 2.2 BE 26.7 kh 246 kcal 4.2 ew 4.14 sa	8,08 € 4158	1410 kJ 9.8 ft 3.4 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 335 kcal 25.5 ew 5.5 sa	7,77 € 4419	1355 kJ 8.5 ft 3.5 gs.ft 2.7 BE 32 kh 322 kcal 26 ew 3.6 sa	4,20 € 8137	2686 kJ 30 ft gs.ft 7.2 BE 87 kh 655 kcal 52 ew sa	0,75 € 9003	01.04.												
Do		Rahmspinat mit Rührei ^{1 2 C A G M J F} und Petersilienkartoffeln		Kohlraabieintopf mit Schweinefleisch, ^{1 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot		Zarter Rindersaftgulasch mit 1 A G Butterbohnen und Kartoffelklößen		Buntes Spargelgemüse-Ragout in A G J feiner Soße, dazu Salzkartoffeln		Grünkohl mit Kasseler ^{29 18 31 3 16} und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln		Feines Hühnerfriskassee "Frühlings" A G J Art" mit Langkorreis		Herzpastete, Blutwurst, Butterkäse, ^{4 7 1 3 2 C A G J K} Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur		Cremiger Bananenjoghurt ^G	Do											
02.04.	5,19 € 7049	1902 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 39 kh 464 kcal 25 ew sa	4,98 € 7148	1259 kJ 11 ft gs.ft 2.7 BE 33 kh 307 kcal 16 ew sa	5,51 € 7304	2071 kJ 25 ft gs.ft 4.1 BE 49 kh 505 kcal 19 ew sa	6,99 € 4599	1553 kJ 14.7 ft 9.7 gs.ft 3.8 BE 45.5 kh 370 kcal 8.6 ew 4.94 sa	8,23 € 4197	2678 kJ 39 ft 20.2 gs.ft 3.4 BE 40.3 kh 643 kcal 25.9 ew 6.4 sa	7,50 € 4745	2067 kJ 17.6 ft 7.2 gs.ft 4 BE 48.1 kh 492 kcal 33.9 ew 3.89 sa	4,20 € 8107	3030 kJ 38 ft gs.ft 5.8 BE 70 kh 739 kcal 28 ew sa	0,75 € 9004	02.04.												
Fr		Gabelspaghetti mit Kochschinkenstreifen ^{7 3 2 A M} in Tomatensoße		Grüne Bohneneintopf mit 3 2 A J Käblerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Marinierter Hering in 4 1 11 9 2 G K Remouladensoße mit Petersilienkartoffeln und Weißkrautsalat mit Ananas		Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit 9 A G Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		Rostbratwürstchen "Fränkische Art" ^{29 18 3 G} vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree		Bunte Geflügelpanne mit C A G J Paprika und Champignons, dazu Spätzle		Dillsafffleisch, Bierschinken, Maasdamer, ^{4 7 1 11 3 2 A G K F} Käsesalat mit Radies und Lauch, dazu Butter, Brot und Garnitur		Bunter Fruchtcocktail ³	Fr											
03.04.	5,19 € 7007	2341 kJ 16 ft gs.ft 7 BE 84.2 kh 571 kcal 20.9 ew sa	4,98 € 7252	1136 kJ 7 ft gs.ft 2.8 BE 34 kh 277 kcal 17 ew sa	5,51 € 7290	3169 kJ 49 ft gs.ft 4.4 BE 54 kh 773 kcal 24 ew sa	6,54 € 4533	1807 kJ 21.8 ft 7 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 432 kcal 10 ew 0.71 sa	7,51 € 4021	2768 kJ 45.4 ft 16.5 gs.ft 3.4 BE 41.3 kh 666 kcal 16.7 ew 5.93 sa	7,62 € 4732	1847 kJ 16.4 ft 6.8 gs.ft 3.6 BE 43 kh 440 kcal 28 ew 4.54 sa	4,20 € 8106	3161 kJ 36 ft gs.ft 6.6 BE 79 kh 771 kcal 32 ew sa	0,75 € 9005	03.04.												
Sa*		Gefüllte Kohlroulade mit A G K Specksoße und Petersilienkartoffeln		Porreeintopf mit Käblerfleisch, ^{3 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot		Gebackenes Seelachsfilet mit 1 2 A G F Dillrahmsoße, dazu Buttermöhren und Kartoffelpüree		Saftige Gemüsefrickadelle mit C A G Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln		Hausgemachter Schweinebraten in 29 16 C A G J K einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen		Hähnchenbrust in fruchtiger 18 31 J Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis		Wildpastete, Zwiebelmettwurst, Edamer, ^{4 1 3 2 A G J K} Kompott, dazu Butter, Brot und Garnitur		Cremiger Schokomilchreis ^G	Sa*											
04.04.	5,19 € 7047	2267 kJ 33.1 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 553 kcal 15.1 ew sa	4,98 € 7089	877 kJ 3 ft gs.ft 2.6 BE 31 kh 214 kcal 15 ew sa	5,51 € 7291	2517 kJ 30 ft gs.ft 5.2 BE 63 kh 614 kcal 21 ew sa	7,40 € 4387	1709 kJ 18.1 ft 7.8 gs.ft 3.8 BE 46 kh 408 kcal 9.3 ew 4.36 sa	7,99 € 4148	1846 kJ 17.5 ft 7.2 gs.ft 4 BE 47.7 kh 440 kcal 19.6 ew 6.99 sa	7,97 € 4798	1504 kJ 6.3 ft 1.2 gs.ft 3.9 BE 46.4 kh 356 kcal 25.4 ew 5.04 sa	4,20 € 8169	2870 kJ 33 ft gs.ft 6.4 BE 78 kh 700 kcal 82 ew sa	0,75 € 9050	04.04.												
So*		Putengulasch mit Kaisergemüse ^{2 C A G F} und Petersilienkartoffeln		Sächsische Kartoffelsuppe mit 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		Königsberger Klopse in 2 C A G J F Kapernsoße mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln		Quarktaler auf Vanillesoße 11 C A G J dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)		Deftiger Sonntagsbraten vom 29 16 C A G J K Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße ^{D A G K} dazu Möhren und Risi-Bisi		Putenfleisch in Sahne-Meerrettich-Aspik, ^{3 2 A G K} Käblerleberwurst, Gouda, Käblerhähnchensalat "Puszta Art", dazu Butter, Brot und Garnitur		Pfirsich Kompott	So*											
05.04.	5,19 € 7251	1857 kJ 20 ft gs.ft 3.2 BE 43 kh 453 kcal 23 ew sa	4,98 € 7067	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	5,51 € 7143	1980 kJ 23 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 483 kcal 18 ew sa	7,09 € 4590	1849 kJ 17 ft 6.9 gs.ft 4.7 BE 56.9 kh 440 kcal 11.1 ew 0.89 sa	7,85 € 4117	2245 kJ 23.4 ft 8.3 gs.ft 3.5 BE 41.5 kh 536 kcal 35.3 ew 4.53 sa	8,13 € 4433	1991 kJ 17.5 ft 8.3 gs.ft 4.5 BE 54.3 kh 474 kcal 21.4 ew 4.85 sa	4,20 € 8185	2501 kJ 32 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 610 kcal 22 ew sa	0,75 € 9051	05.04.												

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 LaktoseH), 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 Weichtiereerzeugnisse

BE = Menüs 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, 9} **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: **15**

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	Nachtsch „schlemmen & genießen“
Mo										Mo	3 Buchteln mit Vanillesoße ^{1 C A N G J}	Hausmannskost „sächsische Art“	Möhreneintopf mit Rindfleisch, ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Hausmannskost „Eintopfküche“	Gebratene Putenleber mit ^{1 2 A G} Zwiebelsoße, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	Spaghetti "Napoli" mit ^{C A G} fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	Vegetarische Küche	"Himmel und Erde" ^{29 3 C A G J} Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein	Kräftig & Deftige Küche	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" ^{A G J} in Sahnesoße mit Gemüsebeilage, dazu Langkomreis	Feinschmecker Küche	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Abendbrot	Kochsalami, Feine Leberwurst, ^{4 1 3 9 2 C A G J K} Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur	Nachtsch „schlemmen & genießen“
06.04.										06.04.	5,19 € 7120	3641 kJ 23 ft gs.ft 11.9 BE 143 kh 888 kcal 27 ew sa	4,98 € 7090	1074 kJ 5 ft gs.ft 3.1 BE 38 kh 262 kcal 15 ew sa	5,51 € 7241	2886 kJ 38 ft gs.ft 4.1 BE 50 kh 704 kcal 37 ew sa	6,57 € 4321	2114 kJ 13.8 ft 3.4 gs.ft 6.4 BE 76.4 kh 502 kcal 15.1 ew 5.13 sa	7,21 € 4378	2393 kJ 33.1 ft 12.3 gs.ft 3.6 BE 43.6 kh 573 kcal 21 ew 5.7 sa	6,79 € 4780	1660 kJ 11.3 ft 4.7 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 394 kcal 27.9 ew 4.25 sa	4,20 € 8008	3030 kJ 43 ft gs.ft 5.4 BE 65 kh 739 kcal 83 ew sa	0,75 € 9033	Aprikosen Kompott
Di										Di	Gebackener Fleischkäse mit ^{4 1 1 3 2 G F} Rahmsoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Hausmannskost „sächsische Art“	Bunter Nudleintopf mit ^{C A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	Hausmannskost „Eintopfküche“	Kaflerbraten mit Sauerkraut ^{1 3 2 A} und Kartoffelklößen	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit ^{30 C A G} Apfel-Rosinen-Kompott	Vegetarische Küche	Zwei Rinderfrikadellen in ^{C A G J K} herzhafter Bratensoße mit Porengemüse und Petersilienkartoffeln	Kräftig & Deftige Küche	Gebackene Fischstäbchen mit ^{D A G} Rahmspinat und Kartoffelpüree	Feinschmecker Küche	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Abendbrot	Schweinelachsbraten, Putenteewurst, Camembert, ^{7 3 2 E A G} Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur	Nachtsch „schlemmen & genießen“
07.04.										07.04.	5,19 € 7287	2148 kJ 29 ft gs.ft 3.9 BE 48 kh 524 kcal 15 ew sa	4,98 € 7165	1193 kJ 6 ft gs.ft 3.2 BE 40 kh 291 kcal 18 ew sa	5,51 € 7199	1693 kJ 17 ft gs.ft 3.5 BE 43 kh 413 kcal 20 ew sa	6,91 € 4522	2656 kJ 13.2 ft 4 gs.ft 9.1 BE 109.7 kh 629 kcal 15.8 ew 1.42 sa	7,65 € 4044	2220 kJ 32 ft 13.1 gs.ft 3.1 BE 36.8 kh 533 kcal 19.1 ew 5.96 sa	7,57 € 4429	2414 kJ 29.9 ft 6.1 gs.ft 4.3 BE 51.2 kh 578 kcal 21.8 ew 4.19 sa	4,20 € 8060	2780 kJ 30 ft gs.ft 7.5 BE 90 kh 678 kcal 24 ew sa	0,75 € 9009	Schokopudding mit Vanillesoße
Mi										Mi	Quark mit Gartenkräutern, ^{3 2 G} Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln	Hausmannskost „sächsische Art“	Kräuterkartoffelsuppe mit Gemüse, ^{1 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Hausmannskost „Eintopfküche“	Szegediner Gulasch mit ^{1 3 2 A} 3 Knödelscheiben	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	Cremige Erbsensuppe mit ^{A G J} bunter Gemüsebeilage	Vegetarische Küche	Zwei saftige Kohlroutaden ^{29 A G J} vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert	Kräftig & Deftige Küche	Gebratene Geflügelbällchen in ^{A G J K} Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln	Feinschmecker Küche	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Abendbrot	Hirschleberkäse, Kochschinken, Schnittkäse, ^{4 7 1 3 2 A G} Schüttelgurken, dazu Butter, Brot und Garnitur	Nachtsch „schlemmen & genießen“
08.04.										08.04.	5,19 € 7019	2456 kJ 32 ft gs.ft 2.9 BE 35 kh 599 kcal 29 ew sa	4,98 € 7121	894 kJ 4 ft gs.ft 3 BE 37 kh 218 kcal 6 ew sa	5,51 € 7248	2870 kJ 44 ft gs.ft 7.7 BE 93 kh 700 kcal 25 ew sa	6,36 € 4683	1859 kJ 22.8 ft 12 gs.ft 3.4 BE 40.7 kh 445 kcal 12.7 ew 4.31 sa	8,05 € 4086	2424 kJ 36.2 ft 13 gs.ft 3.3 BE 40.1 kh 582 kcal 19.7 ew 4.68 sa	7,48 € 4734	1848 kJ 18.9 ft 5.9 gs.ft 3.8 BE 45.1 kh 441 kcal 18 ew 5.72 sa	4,20 € 8154	2624 kJ 31 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 640 kcal 22 ew sa	0,75 € 9028	Mirabellen Kompott ³
Do										Do	Blumenkohl mit holländischer ^{7 1 3 2 C A G J} Soße und Kochinchenstreifen, dazu Petersilienkartoffeln	Hausmannskost „sächsische Art“	Deftiger Linseneintopf süß-sauer ^{7 3 2 A J} mit 2 Wienem, dazu 1 Scheibe Brot	Hausmannskost „Eintopfküche“	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^{4 1 1 1 A G F} mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit ^{31 C A} Tomaten und Paprika	Vegetarische Küche	Grünkohleintopf mit geschnittener ^{29 18 31 3 16 J K} Mettwurst vom Schwein	Kräftig & Deftige Küche	Zarte Hähnchenbrust auf ¹⁸ buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Feinschmecker Küche	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Abendbrot	Putenjagdwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, ^{4 3 2 A G J K} 1 Apfel, dazu Butter, Brot und Garnitur	Nachtsch „schlemmen & genießen“
09.04.										09.04.	5,19 € 7021	1558 kJ 15 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 380 kcal 16 ew sa	4,98 € 7150	2489 kJ 22 ft gs.ft 6.1 BE 74 kh 607 kcal 27 ew sa	5,51 € 7262	2255 kJ 18 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 550 kcal 37 ew sa	7,03 € 4549	1807 kJ 14.6 ft 1.6 gs.ft 4.8 BE 57 kh 431 kcal 12.8 ew 6.39 sa	7,59 € 4614	3727 kJ 75.9 ft 32.5 gs.ft 1.8 BE 21.3 kh 901 kcal 24.9 ew 7.91 sa	8,07 € 4759	1844 kJ 13 ft 2 gs.ft 4.2 BE 51 kh 438 kcal 26 ew 4.5 sa	4,20 € 8159	3030 kJ 36 ft gs.ft 7.1 BE 85 kh 739 kcal 77 ew sa	0,75 € 9052	Cremige Vanillequarkspeise ^{1 G}
Fr*										Fr*	Pikanter Wurstgulasch mit ^{7 3 2 A K} Gabelspaghetti	Hausmannskost „sächsische Art“	Gräupcheneintopf mit Kaninchenfleisch, ^{3 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Hausmannskost „Eintopfküche“	Feiertagsmenü - Kaninchenkeule ^{1 11 A G M K F} mit Ananasrotkohl und Kartoffelklößen, Mango-Quark-Dessert, Saft 0,2l	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	Bunte Gemüseplatte mit ^{18 G J} grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	Vegetarische Küche	Zartes Gulasch vom ^{18 C G J} Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße	Kräftig & Deftige Küche	Paniertes Alaska-Seelachs in ^{D A G J K} Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel	Feinschmecker Küche	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Abendbrot	Spargelschinken, Eibländer Schnittkäse, ^{7 1 3 2 G} 1 Osterei, Frische Erdbeeren, dazu Butter, Brot und Garnitur	Nachtsch „schlemmen & genießen“
10.04.										10.04.	5,19 € 7216	2501 kJ 25 ft gs.ft 5.8 BE 71 kh 610 kcal 25 ew sa	4,98 € 7053	1292 kJ 4 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 315 kcal 17 ew sa	10,32 € 7996	4178 kJ 46 ft gs.ft 7.8 BE 94 kh 1019 kcal 52 ew sa	6,77 € 4574	1485 kJ 17.5 ft 3.2 gs.ft 3 BE 35.7 kh 356 kcal 7.9 ew 4.28 sa	7,86 € 4263	1582 kJ 10.3 ft 1.8 gs.ft 3.7 BE 44 kh 376 kcal 22.4 ew 4.17 sa	7,92 € 4472	2222 kJ 21.1 ft 5.6 gs.ft 4.6 BE 55.5 kh 530 kcal 25.7 ew 4.96 sa	4,20 € 8193	2833 kJ 31 ft gs.ft 5.2 BE 75 kh 691 kcal 87 ew sa	0,75 € 9010	Mandarinen Kompott
Sa*										Sa*	Beefsteak "Zigeuner" ^{1 2 C A G M J K} Art* mit feinen Erbsen und Kartoffelpüree	Hausmannskost „sächsische Art“	Spargeltopf mit Fleischklößen, ^{1 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Hausmannskost „Eintopfküche“	Schinkenröhrei mit Kartoffelpüree ^{7 1 3 2 G} und Chinakohlsalat	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	Pichelsteiner Eintopf mit ^{18 31 J K} Rindfleisch	Vegetarische Küche	Senfkrustenbraten vom Schwein ^{29 C A G J K} in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle	Kräftig & Deftige Küche	Zarte Hähnchenfilets in ^{A G J} herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	Feinschmecker Küche	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Abendbrot	Römerbraten, Zwiebelmettwurst, Maasdamer, ^{4 7 1 2 A G J K F} Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur	Nachtsch „schlemmen & genießen“
11.04.										11.04.	5,19 € 7023	3038 kJ 43 ft gs.ft 5.1 BE 61 kh 741 kcal 27 ew sa	4,98 € 7115	1464 kJ 13 ft gs.ft 3.4 BE 42 kh 357 kcal 16 ew sa	5,51 € 7035	2107 kJ 27 ft gs.ft 3.4 BE 41 kh 514 kcal 24 ew sa	6,89 € 4644	1449 kJ 15.7 ft 2 gs.ft 2.6 BE 31.1 kh 346 kcal 15.6 ew 4.2 sa	7,77 € 4192	1571 kJ 11.6 ft 5.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 374 kcal 21.1 ew 5.27 sa	7,51 € 4458	1330 kJ 10 ft 2 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 317 kcal 19.1 ew 4.83 sa	4,20 € 8092	3575 kJ 47 ft gs.ft 6.7 BE 83 kh 872 kcal 29 ew sa	0,75 € 9053	Erdbeer Joghurt Dessert ^G
So*										So*	Kafler-Sahne-Gulasch mit Grüne ^{1 3 2 A G F} Bohngemüse und Petersilienkartoffeln	Hausmannskost „sächsische Art“	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch, ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Hausmannskost „Eintopfküche“	Feiertagsmenü - Kaninchenkeule ^{1 11 A G M K F} mit Ananasrotkohl und Kartoffelklößen, Mango-Quark-Dessert, Saft 0,2l	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, ^{9 C A G} dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	Vegetarische Küche	Rheinischer Sauerbraten vom ^{C A D A G} Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Kräftig & Deftige Küche	Gebratene Fischfrikadelle dazu ^{D A G} Rahmspinat und Frühlingspüree	Feinschmecker Küche	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	Abendbrot	Salami im Käsemantel, ^{4 7 1 3 2 C A G H J K} Putenhirtenbraten, Butterkäse, Hähnchencocktail, dazu Butter, Brot und Garnitur	Nachtsch „schlemmen & genießen“
12.04.										12.04.	5,19 € 7255	2165 kJ 25 ft gs.ft 3.7 BE 44 kh 528 kcal 30 ew sa	4,98 € 7157	1013 kJ 5 ft gs.ft 2.7 BE 33 kh 247 kcal 16 ew sa	10,32 € 7996	4178 kJ 46 ft gs.ft 7.8 BE 94 kh 1019 kcal 52 ew sa	7,13 € 4524	1928 kJ 19.5 ft 8.6 gs.ft 5 BE 59.9 kh 460 kcal 8.6 ew 0.86 sa	8,16 € 4260	1925 kJ 14.6 ft 2.3 gs.ft 4.9 BE 58.2 kh 458 kcal 18.5 ew 5.55 sa	6,94 € 4415	2278 kJ 29 ft 4.4 gs.ft 4.1 BE 49 kh 545 kcal 16 ew 4.4 sa	4,20 € 8194	3009 kJ 40 ft gs.ft 6 BE 76 kh 734 kcal 56 ew sa	0,75 € 9034	Mango-Quark Dessert ^{G F}

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