

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	Nachtsch „schlemmen & genießen“	Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Zusatz-angebot	
Mo		1 Riesengemknödel mit C A G J Vanillesoße		Möhreneintopf mit Kaßlerfleisch, 3 2 A J dazu 1 Scheibe Brot		Gebratene Hähnchenkeule mit 11 2 C A Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln		Spaghetti "Napoli" mit C A G fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße		"Himmel und Erde" 29 3 C A G J Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein		Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" A G J in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkomreis		Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler, 4 1 3 9 2 C A G J K Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur		Heidelbeer Kompott	Mo										<input type="checkbox"/>
30.09.	4,85 € 7112	3038 kJ 8 ft gs.ft 11.9 BE 143 kh 741 kcal 20 ew sa	4,65 € 7243	964 kJ 3 ft gs.ft 3.02 BE 36 kh 235 kcal 14 ew sa	5,15 € 7020	2923 kJ 45 ft gs.ft 4.3 BE 52 kh 713 kcal 49 ew sa	6,06 € 4321	2114 kJ 13.8 ft 3.4 gs.ft 6.4 BE 76.4 kh 502 kcal 15.1 ew 5.13 sa	6,64 € 4378	2393 kJ 33.1 ft 12.3 gs.ft 3.6 BE 43.6 kh 573 kcal 21 ew 5.7 sa	6,26 € 4780	1660 kJ 11.3 ft 4.7 gs.ft 3.7 BE 44.2 kh 394 kcal 27.9 ew 4.25 sa	3,90 € 8076	2997 kJ 46 ft gs.ft 4.8 BE 58 kh 731 kcal 22 ew sa	0,70 € 9025		30.09.									<input type="checkbox"/>	
Di		Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfeln 7 3 2 A M K und Tomatensoße		Weißkrauteintopf mit Rindfleisch, 2 A dazu 1 Scheibe Brot		Gebratene Schweinerippchen in 3 2 A K Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln		Hausgemachter Kaiserschmarrn mit 30 C A G Apfel-Rosinen-Kompott		Zwei Rinderfrikadellen in C A G J K herzhafter Bratensoße mit Poree Gemüse und Petersilienkartoffeln		Gedünsteter Alaska-Seelachs in 18 D G J feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln		Hubertuspastete, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse, 4 7 11 3 2 A G H J K Rote-Bete-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Vanillepudding mit Schokosoße 1 G	Di										<input type="checkbox"/>
01.10.	4,85 € 7059	2194 kJ 15 ft gs.ft 6.3 BE 77 kh 535 kcal 21 ew sa	4,65 € 7245	1005 kJ 7 ft gs.ft 2.5 BE 31 kh 245 kcal 15 ew sa	5,15 € 7038	3403 kJ 45 ft gs.ft 4.5 BE 54 kh 830 kcal 51 ew sa	6,37 € 4522	2656 kJ 13.2 ft 4 gs.ft 9.1 BE 109.7 kh 629 kcal 15.8 ew 1.42 sa	7,04 € 4044	2220 kJ 32 ft 13.1 gs.ft 3.1 BE 36.8 kh 533 kcal 19.1 ew 5.96 sa	7,77 € 4475	1430 kJ 14 ft 4.3 gs.ft 2.5 BE 29.8 kh 341 kcal 20 ew 4.36 sa	3,90 € 8156	2653 kJ 32 ft gs.ft 5.6 BE 68 kh 647 kcal 80 ew sa	0,70 € 9026		01.10.									<input type="checkbox"/>	
Mi		Gefüllte Wirsingroulade mit 1 2 A G F Rahmsauce und Petersilienkartoffeln		Bunter Reiseintopf mit A J Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Gebratene Hähnchenbrust mit 2 A Letschosoße, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		Cremige Erbsensuppe mit A G J bunter Gemüseeinlage		Zwei saftige Kohlrouladen 29 A G J vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert		Gebratene Geflügelfleischbällchen in A G J K Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln		Dillsaftfleisch, Salami, Maasdamer, 4 7 11 3 2 A G J Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Fruchtiges Apfelmus 3	Mi										<input type="checkbox"/>
02.10.	4,85 € 7074	2202 kJ 31 ft gs.ft 3.1 BE 38 kh 537 kcal 16 ew sa	4,65 € 7025	1218 kJ 6 ft gs.ft 3.7 BE 45 kh 297 kcal 16 ew sa	5,15 € 7268	1841 kJ 11 ft gs.ft 4.3 BE 53 kh 449 kcal 31 ew sa	5,87 € 4683	1859 kJ 22.8 ft 12 gs.ft 3.4 BE 40.7 kh 445 kcal 12.7 ew 4.31 sa	7,40 € 4086	2424 kJ 36.2 ft 13 gs.ft 3.3 BE 40.1 kh 582 kcal 19.7 ew 4.68 sa	6,88 € 4734	1848 kJ 18.9 ft 5.9 gs.ft 3.8 BE 45.1 kh 441 kcal 18 ew 5.72 sa	3,90 € 8114	2899 kJ 32 ft gs.ft 6.83 BE 82 kh 707 kcal 53 ew sa	0,70 € 9001		02.10.									<input type="checkbox"/>	
Do *		Putenbratwurst mit Bratensoße, 1 2 A G J F dazu Rahmporee und Petersilienkartoffeln		Sächsische Kartoffelsuppe mit 7 3 2 A J 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot		Klassischer Schweinebraten mit G F Rosenkohlgemüse und Kartoffelklößen		Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit 31 C A Tomaten und Paprika		Herzhafter Rindergulaschtopf 31 A buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln		Zarte Hähnchenbrust auf 31 buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln		Mortadella mit Ei, 7 1 3 2 A G H J K Blutwurst, Frischkäse Philadelphia, Vogtländischer Bratensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Beerengrütze mit Vanillesoße 1 A G	Do *										<input type="checkbox"/>
03.10.	4,85 € 7280	2558 kJ 39 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 624 kcal 20 ew sa	4,65 € 7067	1456 kJ 17 ft gs.ft 2.9 BE 36 kh 355 kcal 13 ew sa	5,15 € 7232	1894 kJ 21 ft gs.ft 3.9 BE 47 kh 462 kcal 21 ew sa	6,47 € 4549	1807 kJ 14.6 ft 1.6 gs.ft 4.8 BE 57 kh 431 kcal 12.8 ew 6.39 sa	7,30 € 4205	1611 kJ 14.8 ft 2.1 gs.ft 2.7 BE 32.2 kh 384 kcal 26.7 ew 6.6 sa	7,43 € 4799	1972 kJ 17.6 ft 4.6 gs.ft 4 BE 48.1 kh 470 kcal 25.1 ew 3.98 sa	3,90 € 8150	3079 kJ 43 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 751 kcal 23 ew sa	0,70 € 9059		03.10.									<input type="checkbox"/>	
Fr		Herzhafter Quark mit 3 2 G Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln		Szegediner Gulaschtopf, dazu 1 3 2 A 1 Scheibe Brot		Gegrilltes Fischfilet in 1 2 A G Tomaten-Frischkäse-Soße, dazu Gartengemüse und Kartoffelpüree		Bunte Gemüseplatte mit 18 G J grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln		Zartes Gulasch vom 18 C G J Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße		Panierter Alaska-Seelachs in D A G J K Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel		Röstzwiebelpastetenbraten, Thüringer Leberkäse, 15 4 7 1 3 2 A G J K F Schmelzkäse, Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur		Erdbeer Joghurt Dessert 1 16 G	Fr										<input type="checkbox"/>
04.10.	4,85 € 7063	2714 kJ 40 ft gs.ft 2.9 BE 35 kh 662 kcal 28 ew sa	4,65 € 7126	1743 kJ 25 ft gs.ft 2.5 BE 31 kh 425 kcal 18 ew sa	5,15 € 7269	1997 kJ 19 ft gs.ft 4.2 BE 51 kh 487 kcal 28 ew sa	6,24 € 4574	1485 kJ 17.5 ft 3.2 gs.ft 3 BE 35.7 kh 356 kcal 7.9 ew 4.28 sa	7,23 € 4263	1582 kJ 10.3 ft 1.8 gs.ft 3.7 BE 44 kh 376 kcal 22.4 ew 4.17 sa	7,29 € 4472	2222 kJ 21.1 ft 5.6 gs.ft 4.6 BE 55.5 kh 530 kcal 25.7 ew 4.96 sa	3,90 € 8141	3210 kJ 37 ft gs.ft 6.8 BE 83 kh 783 kcal 30 ew sa	0,70 € 9053		04.10.									<input type="checkbox"/>	
Sa *		Gebratene Schweineleber mit 2 A G Schmorzwiebeln und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelpüree		Bunter Nudleintopf mit C A J Geflügelfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Flämisches Bierfleisch mit 1 2 A J Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln		Pichelsteiner Eintopf mit 18 31 J K Rindfleisch		Senfkrustenbraten vom Schwein 29 C A G J K in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle		Zarte Hähnchenfilets in A G J herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln		Hausgemachter Kartoffelsalat mit 7 1 3 9 2 C A K 2 Wienern, dazu Senf und eine kleine Garnitur		Grießpudding mit Fruchtsoße 3 A G	Sa *										<input type="checkbox"/>
05.10.	4,85 € 7015	2788 kJ 40 ft gs.ft 3.8 BE 46 kh 680 kcal 32 ew sa	4,65 € 7081	1128 kJ 3 ft gs.ft 3.3 BE 41 kh 275 kcal 20 ew sa	5,15 € 7279	2239 kJ 24 ft gs.ft 4.7 BE 57 kh 546 kcal 23 ew sa	6,36 € 4644	1449 kJ 15.7 ft 2 gs.ft 2.6 BE 31.1 kh 346 kcal 15.6 ew 4.2 sa	7,09 € 4192	1571 kJ 11.6 ft 5.3 gs.ft 3.6 BE 42.8 kh 374 kcal 21.1 ew 5.27 sa	6,91 € 4458	1330 kJ 10 ft 2 gs.ft 2.7 BE 32.7 kh 317 kcal 19.1 ew 4.83 sa	3,90 € 8006	2075 kJ 35 ft gs.ft 2.3 BE 29 kh 506 kcal 18 ew sa	0,70 € 9057		05.10.									<input type="checkbox"/>	
So *		Paniertes Schweineschnitzel mit 2 A G F Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		Weißer Bohneneintopf süß-sauer 3 2 A J mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		Gekochter Schweinenacken in 2 A G J F Petersiliensoße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, 9 C A G dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)		Rheinischer Sauerbraten vom C A G J Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße		Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsauce 30 A G J dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln		Kochschinken, Jagdwurst, Gouda, 4 7 11 3 2 A G K Puten-Pfirsich-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		Mirabellen Kompott 3	So *										<input type="checkbox"/>
06.10.	4,85 € 7250	2206 kJ 20 ft gs.ft 5.2 BE 63 kh 538 kcal 25 ew sa	4,65 € 7107	1861 kJ 8 ft gs.ft 4.9 BE 59 kh 454 kcal 28 ew sa	5,15 € 7222	1915 kJ 22 ft gs.ft 3.7 BE 56 kh 467 kcal 20 ew sa	6,57 € 4524	1928 kJ 19.5 ft 8.6 gs.ft 5 BE 59.9 kh 460 kcal 8.6 ew 0.86 sa	7,50 € 4260	1925 kJ 14.6 ft 2.3 gs.ft 4.9 BE 58.2 kh 458 kcal 18.5 ew 5.55 sa	7,37 € 4793	2082 kJ 21.9 ft 6.4 gs.ft 3.1 BE 37.6 kh 497 kcal 29.1 ew 4.43 sa	3,90 € 8052	2776 kJ 33 ft gs.ft 5.5 BE 67 kh 677 kcal 58 ew sa	0,70 € 9028		06.10.									<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 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 Krebserzeugnisse, C Eier und D; Eiererzeugnisse, 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; Sesamsamenerzeugnisse, M Schwefeldioxid; und; Sulfide (bei; einer; Konzentration; von; mg/kg; oder; L), N Lupinen; und; Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere; und; Weichtiererzeugnisse

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 **1,50 €**
- Kirschkuchen** A, B, C **1,50 €**
- Butterkuchen** A, H, B **1,50 €**
- 2 Fischbrötchen** 2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N **3,90 €**
- Bäckertüte** A, A1, A2, A3, C, F, G, N **3,90 €**
- Obsttüte** **4,20 €**
- Gemüsetüte** **4,20 €**

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	Nachtsch „schlemmen & genießen“
Mo										Mo	Milchreis mit Butter, ^{1 G J} Zucker und Zimt	Bunter Gemüseintopf mit ^{2 A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	4 gebackene Fischstäbchen ^{2 A G F} mit Dillsoße, dazu Weißkraut-Möhren-Salat und Kartoffelpüree	Penne-Nudeln mit vegetarischer ^{31 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	Putenkaflerrömerbraten, Kaflerleberwurst, Edamer, ^{4 7 1 3 2 C A G J K F} Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur	Erdbeer Kompott								
07.10.										07.10.	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	
Di										Di	Beefsteak mit Rahmsoße, ^{3 2 C A G J K F} dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	Sächsische Kartoffelsuppe mit ^{7 3 2 A J} 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Scheibe Brot	Gebackener Blumenkohl mit ^{1 2 C A G F} holländischer Soße und Petersilienkartoffeln	Süßer Kirschmichel mit ^{C E A G H F} Vanillesoße	Deftige Schweinsplatte mit ^{29 3 16 A G} geschnittener Blutwurst und Schweinebauchscheibe dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten	Bunter Fischtopf vom ^{D A G J} Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	Herzpastete, Putenteewurst, Camembert, ^{4 1 3 2 A G J K} Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur	Cremige Fruchtquarkspeise ^G								
08.10.										08.10.	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	
Mi										Mi	Putenleberragout mit Grüne ^{1 2 C A G M F} Bohngemüse und Kartoffelpüree	Ungarischer Kesselgulasch, dazu ^{2 A M} 1 Scheibe Brot	Kaflerbraten in Meerrettichsoße ^{1 11 3 2 A G F} mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Goldgelbes Eieromelette in ^{C A G J} Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerle" und Stampfkartoffeln	Schweinegulasch "Jäger Art" ^{29 31 C A J} mit Erbsengemüse und Spätzle	Geflügel-frikadellen in Soße ^{A G J K} mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Putenhackbraten, Spicker Wurst, ^{4 7 1 11 3 2 A G J K} Schnittkäse, Käsesalat mit Salami, dazu Butter, Brot und Garnitur	Aprikosen Kompott								
09.10.										09.10.	4,85 € 7289	2062 kJ 23 ft gs.ft 3.2 BE 40 kh 503 kcal 32 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 € 8157	3063 kJ 42 ft gs.ft 5.9 BE 72 kh 747 kcal 88 ew sa	0,70 € 9033	
Do										Do	2 Eier in ^{1 2 A K} Senfsoße mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln	Grüne Bohneneintopf mit ^{2 A J} Rindfleisch, dazu 1 Scheibe Brot	Schweizer Saftbraten mit ^{1 11 A G} Rotkohl und Kartoffelklößen	Milchreis mit fruchtiger ^{18 9 G} Sauerkirschoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße ^{29 30 A G J} dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	Paniertes Alaska-Seelachs mit ^{D A G J} Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel	Ofenkrakauer, Kochschinken, Maasdamer, ^{4 7 3 2 A G J K} Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	Rote Grütze mit ^{1 A G} Vanillesoße								
10.10.										10.10.	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 € 8158	2333 kJ 27 ft gs.ft 5 BE 60 kh 569 kcal 22 ew sa	0,70 € 9021	
Fr										Fr	Spirelli mit Kochschinkenstreifen ^{7 3 2 A M} und Tomatensoße	Linseneintopf süß-sauer mit ^{7 3 2 A J K} Blutwurst, dazu 1 Scheibe Brot	Brathering mit Zwiebelringen, ^{1 11 9 A J K F} dazu Rote-Bete-Salat und Bratkartoffeln	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	Schinkenwurst, Apfel-Röstzwiebel-Leberwurst, Frischkäse, ^{4 1 3 2 A G J K} Feiner Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur	Pfirsich Kompott								
11.10.										11.10.	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	
Sa*										Sa*	Deftige Krautpfanne mit ^{2 A} Hackfleisch und Petersilienkartoffeln	Gräupcheneintopf mit Kaflerfleisch, ^{3 2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Zürcher Geschnetzeltes mit ^{1 2 A G F} Buttergemüse und Petersilienkartoffeln	Champignons in Rahmsoße ^{C A G J} dazu Serviettenknödel	Saftiger Rinderschmorbraten in ^{C A G J K} dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Scholle "Finkenwerder Art" ^{29 16 D A B G} garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln	Kafleraufschnitt, Zwiebelmelt, Edamer, ^{4 7 3 2 A G J} Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur	Cremiger Karamelpudding ^{G F}								
12.10.										12.10.	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	5,15 € 7281	2595 kJ 39 ft gs.ft 3.6 BE 43 kh 633 kcal 23 ew 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 € 8152	2591 kJ 28 ft gs.ft 5.8 BE 71 kh 632 kcal 24 ew sa	0,70 € 9058	
So*										So*	Schweinegulasch mit Kaisergemüse ^{1 2 A M} und Petersilienkartoffeln	Spitzkohleintopf mit Rindfleisch, ^{2 A J} dazu 1 Scheibe Brot	Hähnchenschnitzel "Cordon bleu" ^{7 1 3 2 C A G F} mit Geflügelsoße, dazu Rahmchampignons 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	Hähnchen "Cordon bleu" ^{16 A G} aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree	Salami im Käsemantel, ^{4 7 1 3 2 A G H J K} Putenhintbraten, Grünländer, Frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur	Rhabarber mit Vanillesoße ^{1 G}								
13.10.										13.10.	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	5,15 € 7258	2755 kJ 32 ft gs.ft 5.1 BE 62 kh 672 kcal 31 ew 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 € 8014	2915 kJ 39 ft gs.ft 6.2 BE 77 kh 711 kcal 82 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 ^{A, B, G} 1,50 €
- Kirschkuchen ^{A, B, C} 1,50 €
- Butterkuchen ^{A, H, B} 1,50 €
- 2 Fischbrötchen ^{2, 3, 9, 11, A, A2, F, G, K, N} 3,90 €
- Bäckertüte ^{A, A1, A2, A3, C, F, G, N} 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