

# 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			
<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>Gebratene Hähnchenkeule mit</b> 11 2 C A Geflügelsoße, dazu 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> A 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 Poreeemüse 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 11 3 2 A G H J K Rote-Bete-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Vanillepudding mit Schokosoße</b> 1 G	<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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>Cremige 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 11 3 2 A G J Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Fruchtiges Apfelmus</b> 3	<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Do *</b>		<b>Putenbratwurst mit Bratensoße,</b> 1 2 A G J F dazu Rahmporree und Petersilienkartoffeln		<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> 31 A buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln		<b>Zarte Hähnchenbrust auf</b> 31 buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln		<b>Mortadella mit Ei,</b> 7 1 3 2 A G H J K Blutwurst, Frischkäse Philadelphia, Vogtländischer Bratensalat, dazu Butter, Brot und Garnitur		<b>Beerengrütze mit Vanillesoße</b> 1 A G	<b>Do *</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Fr</b>		<b>Herzhafter Quark mit</b> 3 2 G Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln		<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> 1 16 G	<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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>Flämisches Bierfleisch mit</b> 1 2 A J Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln		<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> 3 A G	<b>Sa *</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>So *</b>		<b>Panierter Schweineschnitzel mit</b> 2 A G F Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln		<b>Weiße Bohneneintopf süß-sauer</b> 3 2 A J mit Kaßlerfleisch, dazu 1 Scheibe Brot		<b>Gekochter Schweinenacken in</b> 2 A G J F Petersiliensoße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln		<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>Mirabellen Kompott</b> 3	<b>So *</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 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 Wallnüsse, 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; Lupinerzeugnisse, 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 <sup>A, B, G</sup>	1,50 €
	Kirschkuchen <sup>A, B, C</sup>	1,50 €
	Butterkuchen <sup>A, H7, 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: **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“
<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>								
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	
<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>								
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	
<b>Mi</b>										<b>Mi</b>	<b>Putenleberragout mit Grüne</b> <sup>1 2 C A G M F</sup> Bohngemüse und Kartoffelpüree	<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>Geflügel-frikadellen 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, Käsesalat mit Salami, dazu Butter, Brot und Garnitur	<b>Aprikosen Kompott</b>								
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	
<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 3 2 A G J K</sup> Radieschen-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur	<b>Rote Grütze mit</b> <sup>1 A G</sup> 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	
<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 Gemüseris	<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>								
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	
<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>Zürcher Geschnetzeltes mit</b> <sup>1 2 A G F</sup> Buttergemüse und Petersilienkartoffeln	<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>Kafleraufschnitt, Zwiebelmelt, Edamer,</b> <sup>4 7 3 2 A G J</sup> Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur	<b>Cremiger Karamelpudding</b> <sup>G F</sup>								
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	
<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>Hähnchenschnitzel "Cordon bleu"</b> <sup>7 1 3 2 C A G F</sup> mit Geflügelsoße, dazu Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln	<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 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> Putenhintbraten, Grünländer, Frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur	<b>Rhabarber mit Vanillesoße</b> <sup>1 G</sup>								
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 <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