

Gesunde Ernährung mit Ihrer Volkssolidarität

„Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist ein essentielles Gut und wichtig für unser Wohlbefinden und unsere Fitness. Es geht nicht ums bloße Satt-Werden, es geht um Frische, Genuss, Nährstoffe und um Vitamine“

Unser Ziel ist es, Ihnen jeden Tag eine abwechslungsreiche Auswahl an selbstgekochten Gerichten anzubieten, die nach den Grundsätzen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) sorgfältig ausgewählt und fachgerecht zubereitet werden. Unser Zusatzangebot unterstützt die wichtige tägliche Versorgung von Nährstoffen und Vitaminen.



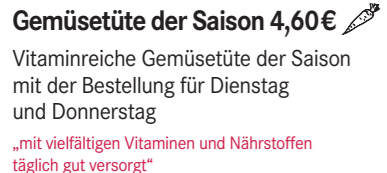
Bäckertüte 5,25€
Bäckertüte aus Dresdner Handwerkskunst mit der Bestellung von Montag bis Freitag
„Genießen Sie die frischen Backwaren für Ihr individuelles Frühstück oder für Ihr Abendbrot und stärken Sie damit Ihre Ballaststoffzufuhr“

1 Doppel-Fischbrötchen 4,30€

Mittwoch ist „Fischbrötchen Tag“
Ein super Fang!
Bestellung jeden Mittwoch
„Lecker und reich an Eiweiß und Omega 3 Fettsäuren“



Obsttüte der Saison 4,60€
Vitaminreiche Obsttüte der Saison mit der Bestellung für Montag, Mittwoch und Freitag
„mit vielfältigen Vitaminen und Nährstoffen täglich gut versorgt“



Gemüsetüte der Saison 4,60€
Vitaminreiche Gemüsetüte der Saison mit der Bestellung für Dienstag und Donnerstag
„mit vielfältigen Vitaminen und Nährstoffen täglich gut versorgt“

Nutzen Sie für die Bestellung eines unserer Zusatzangebote unseren Bestellabschnitt mit dem jeweiligen Piktogramm. Gern berät Sie auch unser kompetentes Team unter 0351 50 10134



Täglich gut versorgt in Dresden

KW 47

Tel: 0351 - 50 10 134
Fax: 0351 - 50 10 201
Nutzen Sie auch unsere Möglichkeit zur Online-Bestellung
essen@volkssoli-dresden.de
www.volkssoli-dresden.de

Bestellschein

Kalenderwoche: **47**
Abgabe Bestellschein bis 04.11.2024

Menü angebot	1	Hausmannskost „sächsische Art“	2	Hausmannskost „Eintopfküche“	3	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	4	5	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	6	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	7	Abendbrot „Vielfältig & Frisch“	8	Nachttisch „schlemmen & genießen“	Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	Zusatz- angebot	
Mo	18.11.	5,75€ 7351	4 Hackbällchen in Rahmsoße mit Rahmporree und Petersilienkartoffeln A,A1,G,F,3	5,65€ 7102	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch A,M,J,5,4,3	6,50€ 7110	4 Quarkkeulchen mit Zucker A,A1,G,3,9	9,15€ 4552	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese A,A2,J 2220 kJ 12,7 ft 1,4 gs.ft 6,1 BE 73,5 kh 527 kcal 25,3 ew 5,1 sa	10,38€ 4419	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln D,G,J,K 1355 kJ 8,5 ft 3,5 gs.ft 2,7 BE 32,0 kh 322 kcal 26,0 ew 3,6 sa	4,30€ 8300	Lyoner mit Paprika, Honig-Schinken-Leberwurst, Klosterkäse-Weichkäse, Matjeshäckerle, dazu Butter, Brot und Garnitur A,A1,A2,A3,AA,G,J,K,F,4,7,11,3,2	1,10€ 9001	Fruchtiges Apfelmus ³	18.11.	1	2	3	4	5	6	7	8		
Di	19.11.	5,75€ 7032	Bratwurst mit Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A,A1,G,J,K,4,7	5,65€ 7156	Deftiger Erbseneintopf mit 1 Bockwurst A,M,J,5,7,1,3,2	6,50€ 7078	Grillfischfilet mit Käsesoße dazu Gartengemüse und Reis A,A1,B,G,J,K,F,O,1,3	9,52€ 4524	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) C,A,G,9 1928 kJ 19,5 ft 8,6 gs.ft 5,0 BE 59,9 kh 460 kcal 8,6 ew 0,9 sa	9,63€ 4365	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle C,A,A1,J,3,16 3329,0 kJ 33,0 ft 9,6 gs.ft 5,8 BE 85,0 kh 794 kcal 35,0 ew 5,8 sa	4,30€ 8301	Schlackwurst, Kochschinken, Räucherkäse-Schnittkäse, Weißkraut-Möhren-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur A,A1,A2,A3,AA,G,M,K,F,4,7,1,11,3,2	1,10€ 9058	Karamell Pudding ⁶	19.11.	1	2	3	4	5	6	7	8		
Mi	20.11.	5,75€ 7189	Kräuter-Champignon-Pfanne mit Knöpfli C,A,A1,AA,G,F	5,65€ 7313	Königsberger Kohlrabieintopf mit Fleischklößchen C,A,G,J,F,5,3	6,50€ 7038	Feiertagsmenü Rinderbraten mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln, dazu Kirschgrütze mit Vanillesoße und 1 Flasch Saft 0,2l A,A1,G,M,1	9,47€ 4554	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln C,A,G,J 2214 kJ 30,1 ft 8,2 gs.ft 3,1 BE 37,7 kh 531 kcal 22,4 ew 4,2 sa	10,75€ 4465	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln D,A,G,J 1722 kJ 12,0 ft 4,9 gs.ft 3,8 BE 45,9 kh 409 kcal 25,0 ew 6,0 sa	4,30€ 8312	Mortadella mit Champignons, Mettwurst, Kräuter-Frischkäse, 1 Bratheringsbällchen, dazu Butter, Brot und Garnitur A,A1,A2,A3,AA,G,J,K,F,4,7,1,11,3,2	1,10€ 9067	Kirschgrütze mit Vanillesoße A,G,1	20.11.	1	2	3	4	5	6	7	8		
Do	21.11.	5,75€ 7065	Nierchen „pikant“ mit Pariser Karotten und Kartoffelpüree A,G,M,K,1,11,2	5,65€ 7067	Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen A,J,K,7,3,2	6,50€ 7113	Hähnchenbruststreifen in Tomatenrahm dazu Erbsen und Kartoffeln A,A1,G	9,90€ 4580	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel C,A,G,J 2231 kJ 29,2 ft 13,0 gs.ft 4,2 BE 50,5 kh 534 kcal 14,6 ew 4,0 sa	9,95€ 4085	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln G,J,K,3,15 2668 kJ 45,0 ft 14,8 gs.ft 3,0 BE 37,3 kh 642 kcal 15,9 ew 6,7 sa	4,30€ 8257	Käsleraufschnitt, Partyfrikadelle, Elbländer-Schnittkäse, Frischer Gurkensalat mit Dill, dazu Butter, Brot und Garnitur A,A1,A2,A3,G,M,F,7,3,2	1,10€ 9030	Quarkdessert Mandarine ⁶	21.11.	1	2	3	4	5	6	7	8		
Fr	22.11.	5,75€ 7083	Gabelspaghetti mit Kräuter-Frischkäse-Soße A,A1,G,3	5,65€ 7101	Ungarischer Kesselgulasch A,M,5,3	6,50€ 7234	Paniertes Kabeljaufilet mit Gemüsesoße und Reis A,A1,G,F	9,63€ 4558	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur C,A,G 3274 kJ 34,0 ft 19,9 gs.ft 6,9 BE 82,6 kh 781 kcal 33,3 ew 5,7 sa	9,63€ 4024	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln 2423 kJ 25,0 ft 5,8 gs.ft 3,1 BE 64,0 kh 578 kcal 20,0 ew 5,5 sa	4,30€ 8313	Dillsaftfleisch, Leberkäse, Schmelzkäse Champignon, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garitur A,A1,A2,A3,AA,G,J,K,F,4,7,1,11,3,2	1,10€ 9015	Birnenkompott mit Schokosoße ⁶	22.11.	1	2	3	4	5	6	7	8		
Sa*	23.11.	5,75€ 7127	Krautnudeln mit gebratenen Jagdwurstwürfeln A,K,7,3,2	5,65€ 7025	Bunter Reiseintopf mit Rindfleisch A,J,4,3	6,50€ 7160	Putenstreifen in Senfranh mit Honigmöhren und Petersilienkartoffeln A,A1,G,J,K,F,1,3						4,30€ 8006	Hausgemachter Kartoffelsalat mit 2 Wienern, dazu Senf und eine kleine Garnitur C,A,K,7,1,11,3,9,2	1,10€ 9063	Stracciatella Dessert G,H7	23.11.	1	2	3	4	5	6	7	8	
So*	24.11.	5,75€ 7144	Feiner Hackbraten mit Rahmsoße dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln A,A1,G,K,7,1,2	5,65€ 7039	Linseneintopf süß-sauer mit Blutwurst A,M,J,K,5,4,3	6,50€ 7164	Gepökelte Rinderzunge in Rotweinsauce mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A,G,M,F,3,2						4,30€ 8052	Kochschinken mit Fettrand, Bierwurst, Emmentaler-Schnittkäse, Käsesalat mit Ananas, dazu Butter, Brot und Garnitur A,A1,A2,A3,AA,G,J,K,F,4,7,1,11,3,2	1,10€ 9055	Ananas Kompott	24.11.	1	2	3	4	5	6	7	8	

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 = Proteineinheiten
ft = Fett kh = Kohlenhydrate sa = Salz

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit 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 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 Eiererzeugnisse, 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, H2 Cashewnüsse H3 Pekannüsse, H4 Paranüsse, H5 Macadamianüsse, H6 Pistazien, H7 Mandeln, 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 Weichtiererzeugnisse
BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35g Fett) Änderungen vorbehalten
Hinweis zur Bestellung: Bestellungen sind ab 20.12.2021 nur bis 11 Uhr des Vortages möglich, für den Montag nach dem Wochenende müssen diese bis Freitag 11 Uhr erfolgen, für Feiertag bis zum Werktag vorher 11 Uhr Reklamationen sind nur am gleichen Tag bis 14:00 Uhr möglich

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein.
Kunden-Nr. Tel.
Name
Straße, Hausnr.
Wohnort
Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbebezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Die Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

