## **Gesunde Ernährung** mit Ihrer Volkssolidarität

"Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist ein essentie les Gut und wichtig für unser Wohlbefinden und unsere Fitnes Es geht nicht ums bloße Satt-Werden, es geht um Frisch Genuss, Nährstoffe und um Vitamine"

Unser Ziel ist es, Ihnen jeden Tag eine abwechslungsreiche Auswa an selbstgekochten Gerichten anzubieten, die nach den Grundsätz der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) sorgfältig ausgewäl und fachgerecht zubereitet werden. Unser Zusatzangebot unterstüt 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 " ndividuelles Frühstück oder für Ihr Abendbrot ınd 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 Fettsät



Obsttüte der Saison 4,60€ ≥ Vitaminreiche Obsttüte der Saison mit der Bestellung für Montag, Mittwoch

und Freitag

"mit vielfältigen Vitaminen und Nährs täglich gut versorgt"

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 stellabschnitt mit dem jeweiligen Piktogramm. Gern berät Sie auch uns kompetentes Team unter 0351 50 10134





## Täglich gut versorgt in Dresden

KW 49

Tel.: 0351 - 50 10 134 Fax: 0351 - 50 10 201

Nutzen Sie auch unsere Möglichkeit zur Online-Bestellung essen@volkssoli-dresden.de

Reklamationen sind nur am gleichen Tag bis 14:00 Uhr möglich



Kalenderwoche: 49

			•	• W • W • W • W • W • W • W • W • W • W	3,		A.S.			essen@volkssoli- www.volkssoli-			The state of the s	Abgabe Bestellschein bis 18
enü lebot 1	Hausmannskost "sächsische Art"	2 Hausmannskost "Eintopfküche"	3	Hausmannskost "Frisch & Lecker"	4	Zusatzangebote	5	Vegetarische Küche mit Informationen für Diabetiker	6	Kräftig & Deftige Küche mit Informationen für Diabetiker	7	Abendbrot "Vielfältig & Frisch"	8 Nachtisch "schlemmen & genießen"	Menü 1 2 3 4 5 6 7 8
lo	1 Riesengermknödel mit Vanillesoße C.A.G.J.1	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch AJ		Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Buttererbsen und			**	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>C,A,G</sup>		"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrika- delle und Mettbällchen vom Schwein c.A.G.J.3		Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur C, A, A1, A2, G, J, K, 4, 1, 7, 1, 3, 9, 2	Heidelbeer Kompott	Mo 1 2 3 4 5 6 7 8
.12. 5,75		5,65 € 7329	6,50€ 7328	Petersilienkartoffeln C,A,2			8,77€ 4321	2114 kJ 13,8 ft 3,4 gs.ft 6,4 BE 76,4 kh 502 kcal 15,1 ew 5,1 sa	9,63€ 4378	2393 kJ 33,1 ft 12,3 gs.ft 3,6 BE 43,6 kh 573 kcal 21,0 ew 5,7 sa	4,30€ 8076		1,10€ 9025	02.12.
)i	Gefüllte Wirsingroulade mit Rahmsoße und Petersilienkartoffeln A.G.F.1.2	Weiße Bohneneintor süß-sauer mit Kaßlerfleisch AM.J.5.4.7,3,2		Gebackenes Rotbarschfilet mit Tomaten-Frischkäse- Soße, dazu Gartengemüse und Kartoffelpüree <sup>C, D, A, A1, G, 3</sup>	6.00.6	Gebäcktüte Weihnachtsplätzchen 250g c, e, A1, G, H, H7, F	0.266	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott c,A,G  2656 kJ 13,2 ft 4,0 gs.ft 9,1 BE	0.046	Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree c, A, A1, G, J, K	4,30€	Dillsaftfleisch, Honig-Schinken- Leberwurst, Butterkäse-Schnittkäse, Blumenkohlsalat süß-sauer, dazu Butter, Brot und Garnitur A. A1, A2, A3, A4, G, M, J, K, F, 4, 7, 3, 2	Quarkspeise Vanille	Di 1 2 3 4 5 6 7
12. 5,75 707	4	5,65 € 7107	6,50€ 7347		6,00€ 7952		9,36€ 4523	109,7 kh 629 kcal 15,8 ew 1,4 sa	9,04€ 4080	2133 kJ 25,0 ft 9,1 gs.ft 4,0 BE 49,0 kh 510 kcal 19,0 ew 5,3 sa	4,30€ 8303		1,10€ 9052	03.12.
i	Herzhafter Quark mit Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln <sup>G, 3, 2</sup>	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch		Klassischer Schweinebraten mit Rosenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln AAI,K, 1,3		Gebäcktüte Weihnachtsplätzchen 250g c, e, A1, G, H, H7, F		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert A.G.J		Röstzwiebel-Pastetenbraten, Hähnchenleberwurst, Schmelzkäse pikant, Obstsalat, dazu Butter, Brot und Garnitur A,A1,A2,A3,A4,G,J,K,F,4,7,1,3,2	Apfel Kompott <sup>3</sup>	Mi 1 2 3 4 5 6 7
2. 5,75 706		5,65 € 7245	6,50€ 7191		6,00€ 7952		8,72€ 4628	1331 kJ 12,0 ft 1,1 gs.ft 3,4 BE 40,0 kh 318 kcal 5,5 ew 4,7 sa	,	2424 kJ 36,2 ft 13,0 gs.ft 3,3 BE 40,1 kh 582 kcal 19,7 ew 4,7 sa	4,30€ 8319		1,10€ 9011	04.12.
5,75		Szegediner Gulaschtopf A.M.J.5.1.3 5,65€	6,50€	Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Tomatenreis, dazu cremiger Weißkrautsalat	6,00€	Gebäcktüte Weihnachtsplätzchen 250g c, e, A1, G, H, H7, F	9,36€			Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>J. K. 3, 16</sup> 3727 kJ 75,9 ft 32,5 gs.ft 1,8 BE	4,30€	Petersilien-Pastete, Kaßleraufschnitt, Frischkäse, Eiersalat mit Schnitt-lauch, dazu Butter, Brot und Garnitur A, A1, A2, A3, A4, G, K, F, 7, 1, 11, 3, 2	1,10€	Do 1 2 3 4 5 6 7
720	Bunte Spirelli	7126 Sächsische	7230	Flämisches	7952	Gebäcktüte	4549	57,0 kh 431 kcal 12,8 ew 6,4 sa  Bunte Gemüseplatte	4614	21,3 kh 901 kcal 24,9 ew 7,9 sa  Zartes Gulasch vom Rind	8320	Leberkäse, Salami, Maasdamer-	9085  Birnen Kompott	
	mit Jagdwurstwürfeln und Tomatensoße AA1, J, K, 4, 7, 1, 3, 2	Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen		Bierfleisch mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen AA1.G.M. 1.3		Weihnachtsplätzchen 250g c, e, a1, G, H, H7, F		mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln <sup>G, J</sup>		in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße c, g, J		Schnittkäse, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur A. A1, A2, A3, A4, G, F, 13, 7, 3, 2		Fr 1 2 3 4 5 6 7
2. 5,75 717		5,65 € 7067	6,50€ 7279		6,00€ 7952		9,04€ 4574		10,49€ 4263	1582 kJ 10,3 ft 1,8 gs.ft 3,7 BE 44,0 kh 376 kcal 22,4 ew 4,2 sa	4,30€ 8321		1,10€ 9047	06.12.
ď	Schweineleberragout mit Schmorzwiebeln und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelpüree A.A1, G, 3	Bunter Nudeleintopf mit Geflügelfleisch C,A,J,4,3		Hähnchensteak mit Jägersoße dazu Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln AA1,3								Wildpastete, Zwiebelmettwurst, Kräuter-Schnittkäse, Radieschen- Gurken-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur A.A1, A2, A3, A4, G, H, H7, M, J, K, 4, 7, 1, 3, 2	Grießpudding mit Pfirsichsoße AG	Sa <sup>*</sup> 2 2 3 4 5 6 7
5,75 714	5 <b>€</b> 7	5,65 € 7081	6,50€ 7346								4,30€ 8322		1,10€ 9057	07.12.
<b>)</b> *	Putengulasch mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln GA.G.F.2	Zucchini-Möhren- Eintopf mit Rindfleisch A.M. J. 5, 3		Gekochter Schweinenacken in Petersiliensoße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln								Kaßlerbraten, Teewurst, Elbländer- Schnittkäse, Vogtländischer Braten- salat, dazu Butter, Brot und Garnitur A.A1, A2, A3, A4, G, K, F, 7, 1, 11, 3, 2	Mirabellen Kompott <sup>3</sup>	So <sup>1</sup> 1 2 3 4 5 6 7
12. 5,75 725	5€ 1	5,65 € 7092	6,50€ 7222	A, A2, G, J, F, 2							4,30€ 8323		1,10€ 9028	08.12.
etallung	en aus Spalte 7 und 8 sind nur in	Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Kon: 12 auf Grundlage (z.B. Sorbit) bei Tafels	ervierungsstoff, 3	3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksver	rstärkern, <b>5</b> ge	schwefelt, 6 geschwärzt (Oliven), 7 mit Phos	phat, 8 mit Mile	cheiweiß (Molkepulver, Milchpulver), 9 mit eine	er Zuckerart un	d Süßungsmitteln. <b>10</b> enthält eine Phenylalani	nguelle (Aspar	tam). 11 mit Süßungsmitteln.		Kunden-Nr. Tel.

Nährwertangaben pro Portion kj=Kilojoule gs.fr=gesättigte Fette ew=Eiweiß BE=Broteinheiten ft = Fett kh = Kohlenhydrate sa = Salz

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 Sesamsamenerzeugnisse, 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 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

Anzahl neben der entsprechenden Straße, Hausnr. Abbildung im Bestellschein ein.

lhre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhöben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.