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 5,35€ &

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"

Obsttüte der Saison 4,70€



Ein super Fang! Bestellung jeden Mittwoch "lecker und reich an Eiweiß und Omega 3 Fettsäu



Vitaminreiche Obsttüte der Saison mit der Bestellung für Montag, Mittwoch

Gemüsetüte der Saison 4,70€

und Freitag "mit vielfältigen Vitaminen und Nährstoffen 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 Bestellabschnitt mit dem jeweiligen Piktogramm. Gern berät Sie auch unser kompetentes Team unter 0351 50 10134







KW 11

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

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



Kalenderwoche: 11

			_ 2								essen@volkssol www.volkssoli-			(Military)		Abgabe	Bestel	llschein	bis 24	02.207
Menü angebo	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 Nachtisch "Schlemmen & Genießen	" Menü	1 2	3 4	5 6	7 8	Zusa angel
Mo		Bratwurst mit Bratensoße, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A.A1, J, K, 4, 7	*	Bunter Nudeleintopf mit Geflügelfleisch C.A.J.4.3		3 gefüllte Eierpfannkuchen mit Vanillesoße CAGJ1		CAL	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{A, G}	**	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{C,A,G}		Salami, Mettwurst, Gouda, Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur A.A1, A2, G, J, K, 15, 4, 1, 3, 2	Fruchtiges Apfelmus ₃	Мо	1 2	3 4	5 6	7 8	5 4 8
10.03	5,85€ 7132		5,75€ 7081		6,60€ 7261			9,58€ 4594	2122 kJ 29,6 ft 11,4 gs.ft 3,7 BE 42,2 kh 509 kcal 10,2 ew 5,2 sa	9,41€ 4074	2368 kJ 35,3 ft 12,1 gs.ft 3,1 BE 37,3 kh 568 kcal 18,0 ew 5,7 sa	4,40€ 8196		1,10€ 9001	10.03.					
Di	E 05.6	Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln C.A.G.M.J.F.1.2	E 75.6	Flecke süß-sauer	6,60€	Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln C.A. 11, 2		9,82€	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) ^{C,A,G,11}	11 146	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln G,J,K 1410 kJ 9,8 ft 3,4 gs.ft 2,7 BE	4,40€	Röstzwiebelpastetenbraten, Honig-Schinken-Leberwurst, Frischkäse, Möhren-Apfel-Salat, dazu Butter, Brot und Garnitur A.A1, A2, G, J, K, 4, 1, 3, 2	Vanillepudding mit Schokosoße 6.1	Di	1 2	3 4	5 6	7 8	5
11.03	5,85€ 7049	Our ab all'	5,75€ 7086	Dharanhahlalatanf	7020	0		9,62€ 4590	56,9 kh 440 kcal 11,1 ew 0,9 sa	, ,	32,7 kh 335 kcal 25,5 ew 5,5 sa Alaska-Seelachs		Geflügelsalami, Partyfrikadelle,	1,10€ 9026	11.03.				4	
Mi		Spaghetti "Carbonara" (mit Käse-Kochschinken- Champignon-Soße) A.G.F.7.1.3.2		Blumenkohleintopf mit Fleischklößchen G.A.M.J.5,3		Grützwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln A2, J, 4, 3, 2			Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G. J. K		Maasdamer, Griebenfett mit 1/2 Gewürzgurke, dazu Butter, Brot und Garnitur A.A1.A2.A3.A4.G.F.7.1.3.2	Mango-Birnen Kompott	Mi	1 2	3 4	5 6	7 8	5 4 9
12.03	5,85€ 7284		5,75€ 7118		6,60€ 7003			9,13€ 4603	1029 kJ 11,9 ft 1,1 gs.ft 2,2 BE 48,4 kh 246 kcal 4,2 ew 4,1 sa	11,21€ 4433	1991 kJ 17,5 ft 8,3 gs.ft 4,5 BE 54,3 kh 474 kcal 21,4 ew 4,9 sa	4,40€ 8197		1,10€ 9003	12.03.			Ш	Ш	3
Do	5,85€	Reispfanne mit Hähnchenstreifen und Gemüse, dazu Käsesoße	5,75€	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch A.M.J.5,3	6,60€	Schweinegulasch "Jäger Art" mit Makkaroni A.J.1,2		9,70€	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln A.G.J 1553 kJ 14,7 ft 9,7 gs.ft 3,8 BE	10,55€	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{C.A.G.J}	4,40€	Lyoner mit Paprika, Kochschinken, Butterkäse, Wurstsalat mit Dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur A.A1,A2,A3,A4 G,K,F,4,7,1,11,3,2	Cremiger Bananenjoghurt ₃	Do	1 2	3 4	5 6	7 8	5 4 8
13.03	7315	Jägerschnitzel	7148	Grüne Bohneneintopf	7332	Marinierter Hering		4599	45,5 kh 370 kcal 8,6 ew 4,9 sa Saftige Gemüsefrikadelle	4732	43,0 kh 440 kcal 28,0 ew 4,5 sa Rostbratwürstchen	8046	Zwiebelmett, Bierschinken,	9004 Bunter	13.03.			+	+	4
Fr		mit Bratensoße dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln A.A1, G, K, 3, 2	***	mit Kaßlerfleisch A.M.J.5,4,7,3,2		in Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Rote-Bete-Salat A.G.1,2			mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{C,A,G}	(40	"Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{G, 3}		Schmelzkäse Champignon, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur A, A1, A2, A3, A4, G, K, F, 13, 4, 7, 1, 3, 2	Fruchtcocktail 3	Fr	1 2	3 4	56	7 8	5 4 9
14.03	5,85€ 7221		5,75€ 7252		6,60€ 7312			10,24€ 4387	1709 kJ 18,1 ft 7,8 gs.ft 3,8 BE 46,0 kh 408 kcal 9,3 ew 4,4 sa	10,37€ 4021	2768 kJ 45,4 ft 16,5 gs.ft 3,4 BE 41,3 kh 666 kcal 16,7 ew 5,9 sa			1,10€ 9005	14.03.					
Sa		Gefüllte Kohlroulade mit Specksoße und Petersilienkartoffeln A.G.K.2	*	Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen		Knusper-Seelachs- Filet "Honig-Senf" mit Dillrahmsoße, dazu Buttermöhren und Kartoffelpüree AAI, G, F							Wildpastete, Dillsaftfleisch, Elbländer-Schnittkäse, Gurkensalat mit Sauerrahm, dazu Butter, Brot und Garnitur A.A1, A2, A3, A4, G, H, H7, M, J, K, F, 4, 7, 1, 3, 2	Schoko Quarkspeise	Sa*	1 2	3 4	5 6	7 8	Ű &
15.03	5,85€ 7047		5,75€ 7067		6,60€ 7133							4,40€ 8059		1,10€ 9079	15.03.					
So		Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße, dazu Broccoli und Petersilienkartoffeln		Porreeeintopf mit Kaßlerfleisch A.M.J.5.4.7.3.2		Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln C.A.G.J.F.2							Putenbrust natur, Kaßlerleberwurst, Limburger, Käsesalat mit Radieschen und Lauch, dazu Butter, Brot und Garnitur A.A1, A2, A3, A4, G, J, K, F, 4, 7, 11, 3, 2	Pfirsich Kompott	So*	1 2	3 4	5 6	7 8	(T)
16.03	5,85€ 7322		5,75€ 7089		6,60€ 7143							4,40€ 8001		1,10€ 9051	16.03.					
		aus Spalte 7 und 8 sind nur in		Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservi 12 auf Grundlage (z.B. Sorbit) bei Tafelsüßer	erungsstoff, 3 m	it Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksvers 14 mit Hühnereiweiß, 15 mit Stärke, 16 Nitrito	tärkern, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt (Oliven), 7 mit Pho ökelsalz, 18 ohne Gluten, 28 kann bei übermäßigem Ve	osphat, 8 mit Milc erzehr abführend	heiweiß (Molkepulver, Milchpulver), 9 mit eine wirken, 29 enthält Schweinefleisch. 30 enthält	r Zuckerart und Alkohol, 31 ohr	Süßungsmitteln, 10 enthält eine Phenylalan ne Laktose	inquelle (Aspa		wayaya Cia hitta alia wayaibaa ah ta	Kunde		Т	Tel		
Ver	oindung m	nit einem Menü (Spalte 1 - 6) m	AMIIAN				serzeugnisse C Fier und Fiererzeugnisse D Fisch und I					ablia (Habilada)	toos) II Hoselniissa sauria daraus	ragen Sie bitte die gewünschte	Name	•••••				

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, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), H Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H1 Wallnüsse, H2 Cashewnüsse, H3 Pekannüsse, H4 Paranüsse, 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 Änderungen vorbehalten BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35g Fett)

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

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.