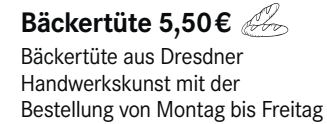
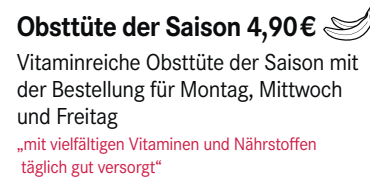


„Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist ein essentielles Gut und wichtig für unser Wohlbefinden und unsere Fitness. Es geht nicht ums bloße Satt-Werden, es geht um Frische, Genuss, Nährstoffe und um Vitamine“

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.



„lecker und reich an Eiweiß und Omega 3 Fettsäuren“

t

Dienstag: Salat mit Käse, Kochschinken und Dressing
Mittwoch : Salat mit weißem Käse und Dressing
Donnerstag: Salat mit Hähnchen und Dressing
Freitag: Salat mit Mozzarella und Dressing
 „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


VOLKSSOLIDARITÄT

KW 37

Fax: 0351 - 50 10 201

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



Kalenderwoche: 37

Abgabe Bestellschein bis 24.08.2026

Menü angebot	1	Hausmannskost „sächsische Art“	2	Hausmannskost „Frisch & Lecker“	3	Hausmannskost „Eintopfküche“	4	Zusatzangebote	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	7.09.	Bratwurst mit Bratensoße, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A, A1, G, J, K, F, 4, 7	3 gefüllte Eierpfannkuchen mit Vanillesoße A, A1, G, 1	Bunter Nudелеintopf mit Geflügelfleisch A, A1, J, 4, 3					Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A, G	2122 kJ 42,2 kh	29,6 ft 509 kcal	11,4 gs.ft 10,2 ew	3,7 BE 5,2 sa	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln C, A, G	2337 kJ 37,3 kh	33,8 ft 558 kcal	6,8 gs.ft 17,2 ew	3,1 BE 4,9 sa	4,80 € 8196	Salami, Mettwurst, Gouda, Fisch in Tomatensoße, dazu Butter, Brot und Garnitur D, A, A1, A2, A3, A4, G, K, F, 1, 3, 2	Fruchtiges Apfelmus ³	Mo																																																																																																																																																																																																																																																															
																							6,30 € 7132	7,20 € 7261	6,00 € 7081	9,58 € 4594	10,39 € 4070	4,80 € 8196	1,20 € 9001	7.09.	1	2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																																																																																																																															
Di	8.09.	Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln A, A1, G, F, 4, 1	Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Petersilienartof- feln A, A1, B, M, J, F, 3	Flecke süß-sauer A, A1, M, 11, 3					Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) C, A, G, 11	1849 kJ 56,9 kh	17,0 ft 440 kcal	6,9 gs.ft 11,1 ew	4,7 BE 0,9 sa	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln G, J, K	1410 kJ 32,7 kh	9,8 ft 335 kcal	3,4 gs.ft 25,5 ew	2,7 BE 5,5 sa	4,80 € 8381	Röstzwiebel-Pasteten-Braten, Honig- Schinken-Leberwurst, Kräuter- Frischkäse, Melonenwürfel, dazu Butter, Brot und Garnitur A, A1, A2, A3, A4, G, J, K, F, 7, 1, 3, 2	Vanillepudding mit Schokosoße G, 1	Di																																																																																																																																																																																																																																																															
																							6,30 € 7049	7,20 € 7020	6,00 € 7086	9,77 € 4590	11,14 € 4158	4,80 € 8381	1,20 € 9026	8.09.	1	2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																																																																																																																															
Mi	9.09.	Spaghetti „Carbonara“ (mit Käse-Kochschinken- Champignon-Soße) A, A1, G, F, 7, 1, 3, 2	Grützwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln A, A1, A2, A3, G, 4, 2	Blumenkohleintopf mit Fleischklößchen A, A1, 4					Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	1029 kJ 48,4 kh	11,9 ft 246 kcal	1,1 gs.ft 4,2 ew	2,2 BE 4,1 sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi D, A, G, K	1805 kJ 46,1 kh	16,8 ft 432 kcal	7,2 gs.ft 20,2 ew	3,8 BE 3,7 sa	4,80 € 8197	Geflügelsalami, Partyfrikadelle, 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																																																																																																																																																																																																																																																															
																							6,30 € 7284	7,20 € 7003	6,00 € 7118	9,13 € 4603	12,27 € 4428	4,80 € 8197	1,20 € 9003	9.09.	1	2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																																																																																																																															
Do	10.09.	Reispfanne mit Hähnchenstreifen und Gemüse, dazu Käsesoße A, A1, G, J, F, 1, 3	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Makkaroni A, A1, 1	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch A, A1, 4					Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln A, G, J	1553 kJ 45,5 kh	14,7 ft 370 kcal	9,7 gs.ft 8,6 ew	3,8 BE 4,9 sa	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle C, A, G, J	1931 kJ 44,5 kh	17,4 ft 458 kcal	8,0 gs.ft 28,9 ew	3,7 BE 3,4 sa	4,80 € 8382	Lyoner mit Paprika, Kochschinken, Butter-Schnittkäse, Schweizer Würstsa- lat mit Dressing, dazu Butter, Brot und Garnitur A, A1, A2, A3, A4, G, K, F, 4, 7, 11, 3, 2	Cremiger Bananenjoghurt ⁶	Do																																																																																																																																																																																																																																																															
																							6,30 € 7315	7,20 € 7332	6,00 € 7148	9,70 € 4599	12,03 € 4736	4,80 € 8382	1,20 € 9004	10.09.	1	2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																																																																																																																															
Fr	11.09.	Jägerschnitzel mit Bratensoße dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln A, A1, G, J, K, F, 3, 2	Marinierter Hering mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln dazu Rote-Bete-Salat D, G, M, K, 4, 1, 11, 3, 2	Grüne Bohneneintopf mit Kaßlerfleisch A, A1, 4, 7, 3, 2					Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln C, A, G	1709 kJ 46,0 kh	18,1 ft 408 kcal	7,8 gs.ft 9,3 ew	3,8 BE 4,4 sa	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree G, 3	2768 kJ 41,3 kh	45,4 ft 666 kcal	16,5 gs.ft 16,7 ew	3,4 BE 5,9 sa	4,80 € 8266	Zwiebelmett, Bierschinken, Schmelzkäse Champignon, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur A, A1, A2, A3, A4, G, J, K, F, 13, 4, 7, 1, 3, 2	Bunter Fruchtcocktail ¹	Fr																																																																																																																																																																																																																																																															
																							6,30 € 7221	7,20 € 7409	6,00 € 7252	10,24 € 4387	10,37 € 4021	4,80 € 8266	1,20 € 9005	11.09.	1	2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																																																																																																																															
Sa*	12.09.	Gefüllte Kohlroulade mit Specksoße und Petersilienkartoffeln A, A1, G, J, K, F	Knusper-Seelachs- Filet „Honig-Senf“ mit Dillrahmsoße, dazu Buttermöhren und Kartoffelpüree D, A, A1, G, K, F	Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen J, K, 4, 7, 3, 2										Wildpastete, Dillsaftfleisch, Elbländer-Schnittkäse, Gürkensalat mit Dill und Sauerrahm, dazu Butter, Brot und Garnitur A, A1, A2, A3, A4, G, H, H7, M, J, K, F, 4, 7, 1, 3, 2	4,80 € 8059																																																																																																																																																																																																																																																																						

Bestellungen aus Spalte 8 sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1 - 6) möglich.

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 Walnüsse, 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 $\text{mL } 10\text{mg/kg}$ oder $\text{L } 10\text{mg/L}$)

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 Feiertage bis zum Werktag vorher 11 Uhr.

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 Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.