

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 5,50€

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 4,80€

Mittwoch ist „Fischbrötchen Tag“

Ein super Fang!

Bestellung jeden Mittwoch

„Lecker und reich an Eiweiß und Omega 3 Fettsäuren“

Obsttüte der Saison 4,90€

Vitaminreiche Obsttüte der Saison mit der Bestellung für Montag, Mittwoch und Freitag

„mit vielfältigen Vitaminen und Nährstoffen täglich gut versorgt“

Gemüsetüte der Saison 4,90€

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

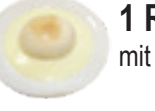
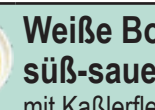
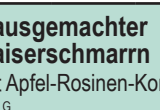
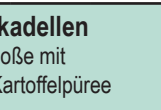
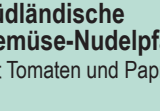
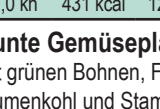
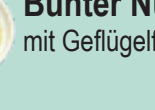
KW 35

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: 35
Abgabe Bestellschein bis 10.08.2026

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		1 Riesengermknödel mit Vanillesoße ^{A, A1, G, 1}		Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Buttererbsen und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, B, J, F, 3}		Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch ^{J, 4, 3}				Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{C, A, G}		„Schweineschitzel Natur in einer Cafe-de-Paris-Soße“ dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{A, G, K}		Kochsalami, Mettwurst, Emmentaler, Fleischsalat mit Tomatenecke, dazu Butter, Brot und Garnitur ^{A, A1, A2, A3, A4, G, J, K, F, 7, 1, 3, 2}	Heidelbeer Kompott	Mo										
24.08.	6,30 € 7112		7,20 € 7328		6,00 € 7329				9,13 € 4321	2114 kJ 76,4 kh 13,8 ft 502 kcal 3,4 gs.ft 15,1 ew 6,4 BE 5,1 sa	13,13 € 4108	2319 kJ 42,7kh 29,9 ft 554 kcal 9,2 gs.ft 24,2 ew 3,6 BE 3,9 sa	4,80 € 8076		1,20 € 9025	24.08.		1	2	3	4	5	6	7	8	
Di		Schweineleberragout mit Schmorzwiebeln und Apfelwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^{A, A1, G, J, F}		Gebackenes Rotbarschfilet mit Tomaten-Frischkäse-Soße, dazu Gartengemüse und Kartoffelpüree ^{C, D, A, A1, G, 3}		Weißer Bohneneintopf süß-sauer mit Kaßlerfleisch ^{A, A1, M, 4, 7, 3, 2}				Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{C, A, G}		Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{C, A, A1, G, J, K}		Dillsaftfleisch, Honig-Schinken-Leberwurst, Butterkäse-Schnittkäse, Tomatensalat mit Fetawürfeln, dazu Butter, Brot und Garnitur ^{A, A1, A2, A3, A4, G, M, J, K, F, 4, 7, 3, 2}	Quarkspeise Vanille ⁶	Di										
25.08.	6,30 € 7147		7,20 € 7347		6,00 € 7107				9,70 € 4523	2656 kJ 109,7 kh 13,2 ft 629 kcal 4,0 gs.ft 15,8 ew 9,1 BE 1,4 sa	9,38 € 4080	2133 kJ 49,0 kh 25,0 ft 510 kcal 9,1 gs.ft 19,0 ew 4,0 BE 5,3 sa	4,80 € 8380		1,20 € 9052	25.08.		1	2	3	4	5	6	7	8	
Mi		Herzhafter Quark mit Butter, Leberwurst und Petersilienkartoffeln ^{G, 3, 2}		Klassischer Schweinebraten mit Rosenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, G, J, K, F, 1}		Szegediner Gulaschtopf ^{A, A1, G, J, F, 1}				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 ³	Mi										
26.08.	6,30 € 7063		7,20 € 7191		6,00 € 7126				9,08 € 4628	1331 kJ 40,0 kh 12,0 ft 318 kcal 1,1 gs.ft 5,5 ew 3,4 BE 4,7 sa	11,20 € 4086	2424 kJ 40,1 kh 36,2 ft 582 kcal 13,0 gs.ft 19,7 ew 3,3 BE 4,7 sa	4,80 € 8319		1,20 € 9011	26.08.		1	2	3	4	5	6	7	8	
Do		1 Gemüsefrikadelle mit Gemüse-Käse-Soße und Kartoffelpüree ^{A, A1, G, J, F, 4, 1}		Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Reis, dazu frischer Gurkensalat ^{A, A1, G, M, J, F, 3}		Weißkrauteintopf mit Rindfleisch ^{A, A1, 4}				Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika ^{C, A}		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{J, K, 3, 16}		Petersilien-Pastete, Kaßleraufschnitt, Frischkäse, Eiersalat mit Schnittlauch, dazu Butter, Brot und Garnitur ^{A, A1, A2, A3, A4, G, K, F, 7, 1, 11, 3, 2}	Kirsch Joghurt ⁶	Do										
27.08.	6,30 € 7202		7,20 € 7426		6,00 € 7245				9,74 € 4549	1807 kJ 57,0 kh 14,6 ft 431 kcal 1,6 gs.ft 12,8 ew 4,8 BE 6,4 sa	10,48 € 4614	3727 kJ 21,3 kh 75,9 ft 901 kcal 32,5 gs.ft 24,9 ew 1,8 BE 7,9 sa	4,80 € 8320		1,20 € 9085	27.08.		1	2	3	4	5	6	7	8	
Fr		Bunte Spirelli mit Jagdwurstwürfeln und Tomatensoße ^{A, A1, J, K, 4, 7, 1, 3, 2}		Flämisches Bierfleisch mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{A, A1, G, M, J, F, 4, 1, 3}		Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen ^{J, K, 4, 7, 3, 2}				Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln ^{G, J}		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{C, G, J}		Leberkäse, Salami, Maasdamer-Schnittkäse, Obst der Saison, dazu Butter, Brot und Garnitur ^{A, A1, A2, A3, A4, G, F, 13, 7, 3, 2}	Birnen Kompott	Fr										
28.08.	6,30 € 7170		7,20 € 7279		6,00 € 7067				9,39 € 4574	1485 kJ 35,7 kh 17,5 ft 356 kcal 3,2 gs.ft 7,9 ew 3,0 BE 4,3 sa	10,86 € 4263	1582 kJ 44,0 kh 10,3 ft 376 kcal 1,8 gs.ft 22,4 ew 3,7 BE 4,2 sa	4,80 € 8321		1,20 € 9047	28.08.		1	2	3	4	5	6	7	8	
Sa*		Gefüllte Wirsingroulade mit Rahmsoße und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, G, J, F}		Hähnchensteak mit Jägersoße dazu Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, G, J, F, 1}		Bunter Nudeleintopf mit Geflügelfleisch ^{A, A1, J, 4, 3}								Puten-Jagdwurst, Zwiebelmettwurst, Kräuterkäse-Schnittkäse, Gurken-Radieschen-Salat dazu Butter, Brot und Garnitur ^{A, A1, A2, A3, A4, G, M, J, K, F, 4, 7, 1, 3, 2}	Grießpudding mit Pfirsichsoße ^{A, A1, G}	Sa*										
29.08.	6,30 € 7074		7,20 € 7346		6,00 € 7081								4,80 € 8376		1,20 € 9057	29.08.		1	2	3	4	5	6	7	8	
So*		Putengulasch mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, G, J, F, 3}		Gekochter Schweinenacken in Petersiliensoße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{A, A1, G, F}		Zucchini-Möhren-Eintopf mit Rindfleisch ^{A, A1, 4}								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 ³	So*										
30.08.	6,30 € 7251		7,20 € 7222		6,00 € 7092								4,80 € 8323		1,20 € 9028	30.08.		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 = Broteinheiten
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 Sesamsamenerzeugnisse, M Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von mi. 10mg/kg oder L), N Lupinen und Lupinenerzeugnisse, O Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

BE = Menü 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

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