

Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437
 Fax: 0 35 91-600 453
 Funk: 01 71-6 23 38 54
 Web: www.lausitzer-menue-service.de



Ihr Menüservice bringt Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit!



Bestellschein

Kalenderwoche: 20

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen Anzahl
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		1	2	3	4	5	6	Salat	
Mo 14.5.	Bauerneintopf mit Rinderhack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Brot und Heidelbeerquark 3,S,g,1,g,2,m,sn,s	„Grilletta“ gebackenes Geflügelbrät mit Gewürzgurke und Käse überbacken, dazu heiße Ketchupsoße und Röstzwiebelkartoffelpüree 1,3,8,am,g,1,m,sn,s	Schweinerippchen auf Sauerkraut, dazu Röstzwiebelkartoffelpüree 3,8,am,S,g,1,m,sn,s	Kaltes Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten 1,2,g,1,ei,m,sn,s	5337 Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße g,1,ei,m,me,la,s ●	5485 Alaska-Seelachsschnitte in Dillssoße, dazu Erbsen und Stampfkartoffeln fi, m, me, la, s ●	Mo 14.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 15.5.	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Vanillepudding mit Pfirsichwürfeln 3,8,am,S,m,s	Paniertes Seelachsfilet auf holländischer Soße mit Gemüsestreifen und Kartoffelpüree, dazu Krautsalat g,1,fi,sn,s	Rinderhacksteak mit Spargel gratiniert auf Käsesoße, dazu Zöpflinudeln 1,g,1,ei,m	„Fitness-Salat“ mit Buttermilchdressing, Eischeiben auf verschiedenen Gemüsen und Salaten 1,ei,m	5363 Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree ei, m, me, la ●	5794 Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis m, me, la, s, sn ●	Di 15.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 16.5.	Weißkohleintopf mit Kablerfleisch, dazu Brot und Kirschjoghurt 3,am,S,g,2,m,s	Spaghetti „Mailänder Art“ mit frischen Champignons, Paprika- und Schinkenstreifen, Parmesan und Kirschjoghurt 2,3,8,am,g,1,ei,m,s	Hähnchenbrustfilet „Cordon bleu“ mit Soße, Buttererbsen und Kartoffelpüree 3,8,am,g,1,m	„Ratsherrentopf“ deftige Fleischpfanne mit Gemüse und Kartoffelklöße 3,8,am,S,g,1,m,sn,s	5170 Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree S, g, 1, ei, m, me, la, s ●	5767 Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln g, 1, m, me, la, s, sn ●	Mi 16.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 17.5.	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 3,g,1,ei,m	Hähnchenkeule „Mediterrane Art“ auf Ratatouillegemüse, dazu Reis-Pastapfanne g,1,sb,m,s	Rindergulasch mit Paprika und Butterspätzle, dazu Aprikosen-Apfelmus 3,g,1,ei,m,s	Kaltes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur 1,2,S,g,1,ei,sn	5613 Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein 3, 20, S, s, sn ●	5061 Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfe-Spätzle S, g, 1, ei, s, sn ●	Do 17.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 18.5.	Porree-Eintopf mit Kablerfleisch, dazu Brot und Rote Grütze mit Dessertsoße Vanillegeschmack 1,3,am,S,g,2,m,s	„Zwiebelfleisch“ in Zwiebel-Senfsoße, dazu buntes Kartoffelpüree S,g,1,m,sn,s	Frische Champignonköpfe in Kräuterrahmsoße an Bandnudeln 1,g,1,ei,sb,m,sn,s	Salatplatte „Florida“ mit American Dressing, Putenbrustaufschnitt auf verschiedenen Salat und Früchten garniert 1,2,3,8,am,ei,m,sn,s,sf,3,sd	5796 Putengeschnetzeltes in Soße „Gärtnerin Art“ mit Reis g, 1, m, me, la, s ●	5464 Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree fi, m, me, la ●	Fr 18.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 19.5.				Putenoberkeulenbraten mit Rahmsoße, dazu Broccoli und Salzkartoffeln 3,g,1,sb,m	5704 Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln g, 1, m, me, la, s ●	5354 Gemüseragout mit Bandnudeln g, 1, ei, m, me, la, s ●	Sa 19.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So Pfingst-sonntag 20.5.			Schweineschnitzel an Spargel-Erbsengemüse und Herzoginkartoffeln S,g,1,m,S	Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat fi,m,s	5168 Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree S, ei, m, me, la, s, sn ●	5231 Herzhaftes Kesselgulasch vom Rind dazu Erbsen und Frühlingspüree m, me, la, s, sn ●	So Pfingst-sonntag 20.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel
 11 = enthält eine Phenylaliquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen für den selben Tag, nehmen wir gern bis 8.00 Uhr entgegen. Bestellungen für die Wochenenden tätigen Sie bitte bis 16.00 Uhr am Freitag, ebenso zu den Feiertagen, spätestens einen Tag im Voraus. Ihre Salatbestellung bitte einen Tag im Voraus. Entsorgung: Gereinigte Menüscheiden nehmen wir kostenlos zurück.

Salat A: Cleo: Eisberg, Fetakäse, Oliven, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat B: Mönchshaufen: Eisberg, Ei, Mais, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat C: Bautzen: Eisberg, Champignons, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat D: Havanna: Eisberg, Thunfisch, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat E: Max: Eisberg, Mais, Schinken, Ei, Erbsen (250g) mit Dressing
Täglich wählbar ein Salat zum Preis von 2,80 Euro.
 Tragen Sie dazu einfach den Buchstaben des Salates in die Spalte Salat ein.

Wählen Sie Ihre Kostform:
 L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)
Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €.

- = Apfelkuchen a,i
- = Kirschkuchen a,c,i
- = Butterkuchen a,i,j

Änderungen vorbehalten

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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 21

Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437
 Fax: 0 35 91-600 453
 Funk: 01 71-6 23 38 54
 Web: www.lausitzer-menue-service.de



Ihr MenüsERVICE bringt
 Ihnen den Genuss ins Haus.
 Guten Appetit!



Menü	Kalenderwoche: 21						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo Pfingst- montag 21.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 22.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 23.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 24.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 25.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 26.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 27.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Menü- angebot	1 Hausmannskost	2 Vollkost	3 Regional-Menü	4 Liebhaber-Menü	5 Gourmet-Menü	6 Diabetiker-Menü
Mo Pfingst- montag 21.5.			Eieromelette mit Champignons gefüllt, auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln g,g1,ei,m,s	Hähnchenbrustfilet in Pilzsoße zu Möhrchen mit Broccoli und Kartoffelpüree g,g1,m,s	5481 Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln g, g1, fi, m, me, la, s, sn ●	7103 Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln S, g, g1, m, me, la, s ●
Di 22.5.	Gemüseintopf mit Eierstich und Geflügelsuppenklößchen, dazu Brot und Erdbeerquark g,g1,g2,ei,m,s	Kohlhackstippe mit Hefeknödelscheiben und Erdbeerquark S,g,g1,ei,m,s	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Quark und Rosinen, dazu Dessertsoße Vanillegeschmack 1,g,g1,ei,m	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Erdbeerquark g,g1,ei,m,s	5760 Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln g, g1 ●	5127 Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln S, g, g1, m, me, la, sn ●
Mi 23.5.	Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Käsesoße, dazu Früchtequark 1,3,8,am,S,g,g1,ei,m,s	Bratklopse mit Rahmsoße, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffelpüree S,g,g1,g2,ei,m,sn,s	Paprikahähnchen mit Pfannengemüse und Butterreis g,g1,m,s	Schweinegulasch mit Blumenkohl und Kräuter-Kartoffelpüree 3,8,am,S,g,g1,m,s	5632 Weißkohleintopf mit Schweinefleisch S, s ●	5022 Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln g, g1, ei, m, me, la, s, sn ●
Do 24.5.	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Fruchtmus Pfirsich-Maracuja- Apfel 1,3,g,g2,m,s	Gefüllte Paprikaschote in Soße, dazu Eblyweizen- Gemüsepfanne S,g,g1,ei,m,s	Rindergulasch mit Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen 3,8,am,S,g,g1,m,s,sd	Fischstäbchen mit Kräuter-Buttersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat fi,g,g1,m,s	5784 Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti g, g1, m, me, la, s, sn ●	5056 Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 3, S, ei, m, la, s, sn ●
Fr 25.5.	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersoße g,g1,m	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree S,g,g1,m,sn,s	Sülze mit Remouladensoße, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck 1,3,8,am,S,g,g1,ei,sn,m,sn,s,sd	Salat „Holsteiner Mix“ mit Tousant Island-Dressing, Räucherlachsstreifen auf verschiedenen Salaten bunt garniert 1,fi,g,g1,ei,sn,s	5165 Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel- Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln S, g, g1, m, me, la, sn ●	5759 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln g, g1, m, me, la ●
Sa 26.5.				„Currywurst“ in fruchtiger Curry- Ketchupsoße, mit Kartoffelpüree und Waldbeerjoghurt 3,8,S,m,sn,s,sd ●	5708 Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen „naturell“ und Kartoffel-Möhrenpüree g, g1 ●	5045 Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln S, g, g1 ●
So 27.5.				Geflügelgulasch mit Rotkohl und Hefeknödelscheiben 3,g,g1,ei,m,sn,s ●	5483 Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis g, g1, fi, m, me, la, s ●	5237 Rindergeschnetzeltes in dunkler Soße dazu Möhren und Salzkartoffeln g, g1 ●

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel
 11 = enthält eine Phenylaliquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Salat A: Cleo: Eisberg, Fetakäse, Oliven, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat B: Mönchshaufen: Eisberg, Ei, Mais, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat C: Bautzen: Eisberg, Champignons, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat D: Havanna: Eisberg, Thunfisch, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat E: Max: Eisberg, Mais, Schinken, Ei, Erbsen (250g) mit Dressing
Täglich wählbar ein Salat zum Preis von 2,80 Euro.
 Tragen Sie dazu einfach den Buchstaben des Salates in die Spalte Salat ein.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €.

= Apfelkuchen ^{a,i}
 = Kirschkuchen ^{a,c,i}
 = Butterkuchen ^{a,i,j}

Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437
 Fax: 0 35 91-600 453
 Funk: 01 71-6 23 38 54
 Web: www.lausitzer-menue-service.de



*Ihr Menüservice bringt
 Ihnen den Genuss ins Haus.
 Guten Appetit!*



Bestellschein

Kalenderwoche: 22

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen Anzahl
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		1	2	3	4	5	6		
Mo 28.5.	Ungarischer Kesselgulasch , dazu Brötchen 3,8,am,S,g,g1,g3,m,sn,s	Gratinierter Blumenkohl auf holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln und Grießpudding mit Kirschsoße g,g1,ei,m,s	Schweinesteak auf Tomatenragout, dazu Wildreismischung und Grießpudding mit Kirschsoße S,g,g1,m,sn,s	Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Kartoffelklöße und Grießpudding mit Kirschsoße 3,g,g1,m,s	5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln g, g1, m, me, la, s ●	5024 Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln S, g, g1, ei, m, me, la, s ●	Mo 28.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 29.5.	Schlesische Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker 3,g,g1,ei,m	Tiegelwurst zu Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,4,8,am,S,g,g1,g3,m	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben 3,8,am,S,g,g1,ei,sn,s	Hähnchenschenkel auf „Asiatische Art“ mit Gemüsepfanne und Basmatireis 1,3,g,g1,se,sb,m,sn,s	5302 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein S, g, g1, ei, s ●	5206 Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße g, g1, ei, m, me, la, s ●	Di 29.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 30.5.	Soljanka-Eintopf mit Brötchen und Mangojoghurt 1,3,8,am,S,g,g1,g3,m,sn,s	Schweinehacksteak mit Soße, Rahmporree und Salzkartoffeln 3,8,am,S,g,g1,ei,m,sn,s	Putenrollbraten in Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 3,g,g1,m,s	Zwei kalte Backfischfilets mit Senfmayonnaise und Kartoffelsalat 1,3,fi,g,g1,ei,m,sn,sd	5172 Zartes Schweinegulasch „Jäger Art“ , dazu Spätzle 20, S, g, g1, ei, m, me, la, s ●	5360 Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln ei, m, me, la ●	Mi 30.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 31.5.	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Pudding „Schwarzwälder Kirsch“ 3,g,g1,g2,m,s	Spirelli-Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Pudding „Schwarzwälder Kirsch“ g,g1,m,s	Hausgemachter Pilz-Kräuter-Hackbraten mit Soße, Romanesco und Kartoffelpüree 3,8,am,S,g,g1,ei,m,sn,s	Paniertes Schweineschnitzel an Blumenkohl Gemüse, Rahmsoße und Salzkartoffeln S,g,g1,m,sn,s	5353 Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße g, g1, m, me, la, s ●	5763 Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti g, g1, m, me, la, s ●	Do 31.5.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 1.6.	Mini-Kaiser-Germknödel , zweifarbig, auf Vanillesoße und heißen Kirschen 1,g,g1,ei,m	Marinierte Heringsfiletstücke in Remouladensoße, Möhren-Apfelsalat und Salzkartoffeln 1,3,fi,g,g1,ei,sb,m,sn,s	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersoße und Kartoffelkroketten 3,S,g,g1,ei,m,sn,s	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat 1,3,g,g1,sb,m,s	5016 Vier Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3, S, m, me, la ●	5236 Rindergulasch „Ungarischer Art“ , dazu Hörnchennudeln g, g1, sn ●	Fr 1.6.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 2.6.				Süßer Quark-Grießauflauf mit gerösteten Mandeln und Rosinen, dazu Pfirsichspalten g,g1,ei,m,sf,sf1	5134 Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße S, g, g1, ei, m, me, la, s ●	5010 Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln S, g, g1, ei, m, me, la, s, sn ●	Sa 2.6.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 3.6.				Pikantes Schweinsfrikassee mit Cordialgemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,S,g,g1,g2,m,sn,s	5764 Paniertes Hähnchenkrüstchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln g, g1, m, me, la ●	5214 Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20, g, g1, ei, s, sn ●	So 3.6.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel
 11 = enthält eine Phenylaliquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß
 s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen für den selben Tag, nehmen wir gern bis 8.00 Uhr entgegen. Bestellungen für die Wochenenden tätigen Sie bitte bis 16.00 Uhr am Freitag, ebenso zu den Feiertagen, spätestens einen Tag im Voraus. Ihre Salatbestellung bitte einen Tag im Voraus. Entsorgung: Gereinigte Menüscherben nehmen wir kostenlos zurück.

Salat A: Cleo: Eisberg, Fetakäse, Oliven, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat B: Mönchshaufen: Eisberg, Ei, Mais, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat C: Bautzen: Eisberg, Champignons, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat D: Havanna: Eisberg, Thunfisch, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat E: Max: Eisberg, Mais, Schinken, Ei, Erbsen (250g) mit Dressing
Täglich wählbar ein Salat zum Preis von 2,80 Euro.
 Tragen Sie dazu einfach den Buchstaben des Salates in die Spalte Salat ein.

Wählen Sie Ihre Kostform:
 L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)
Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €.

= Apfelkuchen a,i
 = Kirschkuchen a,c,i
 = Butterkuchen a,i,j

Änderungen vorbehalten

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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 23

Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437
 Fax: 0 35 91-600 453
 Funk: 01 71-6 23 38 54
 Web: www.lausitzer-menue-service.de



Ihr Menüservice bringt
 Ihnen den Genuss ins Haus.
 Guten Appetit!



Menü	Kalenderwoche: 23						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
4.6.								
Di								
5.6.								
Mi								
6.6.								
Do								
7.6.								
Fr								
8.6.								
Sa								
9.6.								
So								
10.6.								

Menü-angebot	1 Hausmannskost	2 Vollkost	3 Regional-Menü	4 Liebhaber-Menü	5 Gourmet-Menü	6 Diabetiker-Menü
Mo	Spätzletopf mit Gemüse, gebratenen Fleischbällchen und frischen Kräutern, dazu Kokos-Schokopudding S,g,g1,g2,ei,m,s	Pilz-Gemüsepfanne mit Petersilienkartoffeln, dazu Kokos-Schokopudding 3,g,g1,m,s	Gepökeltes Eisbeinflisch mit Meerrettichsoße, buntes Sauerkraut und Kartoffelklöße 3,5,8,am,S,g,g1,m,sn,s,sd	Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree S,g,g1,ei,m,sn,s	5108 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Erbsengemüse und Spätzle S, 30, g, g1, ei, m, me, la, s ●	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln g, g1, m, me, la ●
Di	Ungarischer Paprikaeintopf - vegetarisch - mit Baguettebrot und Pfirsich-Aprikosenkaltschale 3,g,g1,,g2,m,s,sd	Deftige Krautnudeln mit Salamistreifen, dazu Pfirsich-Aprikosenkaltschale 1,3,am,S,g,g1,m,sn,sd	Schaschlykpfanne mit Kartoffelpüree und Pfirsich-Aprikosenkaltschale 3,8,am,S,g,g1,m,sn,s,sd	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 3,S,g,g1,m,sn,s	5145 Eisbeinflisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3, 20, S, m, me, la ●	5622 Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch S, s, sn ●
Mi	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu kalter Waldbeersauce und Obst g,g1,ei	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelpüree 3,g,g1,m,s	Schweinesteak mit gratiniertem Gemüse auf Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur S,g,g1,ei,m,sn,s,sd	Wildlachsragout mit Gemüsestreifen und grünen Bandnudeln, dazu Gurkensalat fi,g,g1,m,s	5015 Metzger-Hacksteak vom Rind in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelklöße g, g1, ei, m, me, la ●	5626 Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein 3, 20, S, m, me, la, s, sn ●
Do	Erbseneintopf mit Speck und Bockwurst, dazu Erdbeerjoghurt 3,8,am,S,m,s	Frikadelle in Soße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln 3,8,am,S,g,g1	„Red Thai Chicken“ -Putenfleisch in Soße mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse, dazu Basmatireis 1,3,m,s	Kochkloße in Soße mit Spargel und frischer Petersilie, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln S,g,g1,ei,m,s	5474 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree g, g1, fi, m, me, la, sn ●	5069 Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 3, 20, S, g, g1, ei, m, me, la, s ●
Fr	Brühnudeln mit Huhnfleisch, dazu Brot und Pfirsichquark 3,g,g1,g2,ei,m,s	Rinderhackfleischpfanne mit roten Bohnen, dazu Kartoffelröstchen g,g1,m,s	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat g,g1,ei,m,sn,s	Kaltes Schweineschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat 1,S,g,g1,ei,m,s	5487 Buntbarsch in Weißwein-Buttersauce dazu bunter Gemüseris 30, fi, m, me, la ●	5175 Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln S, sn ●
Sa				Gefüllte Paprikaschote in Soße, dazu Wildreis Mischung S,g,g1,ei,m,s	5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree m, me, la, sn ●	5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln S, g, g1, m, me, la ●
So				Schweineschnitzel mit Bratensoße, Erbsengemüse und Püree von Süß- und Frischkartoffeln 3,8,am,S,g,g1,m,sn,s	5023 Frikadelle vom Schwein „Fürsterin Art“ mit Blumenkohl und Salzkartoffeln S, g, g1, ei, sn ●	5128 Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße S, ei, m, me, la, sn ●

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Salat A: Cleo: Eisberg, Fetakäse, Oliven, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat B: Mönchshaufen: Eisberg, Ei, Mais, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat C: Bautzen: Eisberg, Champignons, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat D: Havanna: Eisberg, Thunfisch, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat E: Max: Eisberg, Mais, Schinken, Ei, Erbsen (250g) mit Dressing
Täglich wählbar ein Salat zum Preis von 2,80 Euro.
 Tragen Sie dazu einfach den Buchstaben des Salates in die Spalte Salat ein.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €.

= Apfelkuchen ^{a,i}
 = Kirschkuchen ^{a,c,i}
 = Butterkuchen ^{a,i,j}