

Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437
 0 35 91-46 46 555
 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: 08

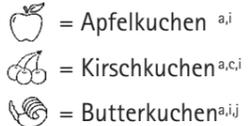
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo 17.02.	Schlesische Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker 3,Ei,G,M,G1 Art. KA00050	Asiatische Nudelpfanne, mit Wokgemüse, Glasnudeln, Hähnchenfleisch und Süß-Saure-Sauce 3,G,M,La,S,Sn,Se,Sb,G1 Art. KA00231	gedünstete Geflügelleber in Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree und Dessert* 3,M,S Art. KA00073	Geflügelbratwurst mit Sauce, Kohlragigemüse und Salzkartoffeln 3,8,G,M,La,S,G1 Art. KA00131	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 5483	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5169	Mo 17.02.								
Di 18.02.	Kartoffelröstchen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00288	Putengeschnetzeltes mit Hörnchennudeln dazu Salat 3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00356	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Pilzsoße, Butterbohnen und Kartoffelbrei mit Speck und Zwiebeln 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00260	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillrahmsauce dazu Wurzelgemüse und Kartoffeln Fi,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00394	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5392	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit zwei Bockwürstchen vom Schwein 20,3,S,Sn Art. 5619	Di 18.02.								
Mi 19.02.	Holländischer Blumenkohlentopf mit Eierstichwürfel, und frischer Petersilie, dazu Dessert* 1,Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00099	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Käse-Sauce,dazu Dessert* 1,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00101	Bratklopse mit Sauce, Buttermöhren und Kartoffelbrei 3,8,Ei,G,M,La,G2,S,G1 Art. KA00346	Sülze mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck 1,20,3,8,Ei,M,La,Sd,S,Sn Art. KA00110	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn Art. 5236	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5707	Mi 19.02.								
Do 20.02.	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert* 1,3,G,M,La,G2,S Art. KA00103	Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat Fi,G,M,La,S,G1 Art. KA00104	"Feuerfleisch" in herzhafter Sauce mit Paprika, Gurke und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei 1,3,G,M,La,Sn,G1 Art. KA00347	Gebratener Hähnchenschenkel auf "Asiatischer Art" mit asiatischer Gemüsepfanne und Basmatireis 1,3,G,M,La,S,Sn,Se,Sb,G1 Art. KA00115	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn Art. 5061	Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5337	Do 20.02.								
Fr 21.02.	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus 3,M,La Art. KA00395	"Ratsherrentopf" Fleischpfanne mit Gemüse, dazu Kartoffelklöße 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00238	2 Bratwürste auf Rahmwirsingkohl dazu Kartoffel-Kartoffelbrei 8,G,M,La,S,G1 Art. KA00396	Schweinekotelett mit Schmorbohnen und Kartoffelbrei Ei,G,M,La,S,Sn,Se,Sb,G1 Art. KA00262	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La Art. 5363	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 5137	Fr 21.02.								
Sa 22.02.				Gemüseintopf "Leipziger Allerlei" mit Suppenfleischklößchen, dazu Brot und Dessert* 1,G,M,La,G2,S,G1 Art. KA00111	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5233	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis G,G1,Ei,S Art. 5073	Sa 22.02.								
So 23.02.				Geflügelgulasch mit Rotkohl und Hefeknödelscheiben 3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00112	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüse Fi,M,Me,La,Sn Art. 5488	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree M,Me,La,Sn Art. 5238	So 23.02.								

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 Menüs nehmen wir kostenlos zurück.

Salat A: Cleo: Eisberg, Fetakäse, Oliven, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat B: Mönchshäufen: 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 €.



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: 09

Menü	Kalenderwoche: 09						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
24.02.								
Di								
25.02.								
Mi								
26.02.								
Do								
27.02.								
Fr								
28.02.								
Sa								
29.02.								
So								
01.03.								

Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437
0 35 91-46 46 555
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-angebot	1	2	3	4	5	6
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
Mo	Ungarischer Kesselgulasch, dazu Brötchen <small>3,8,G3,G,M,Me,S,Sn,G1</small>	Gratinierter Blumenkohl auf holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln und Dessert* <small>Ei,G,M,S,G1</small>	"Currywurst" Bratwurst in fruchtiger Curry-Ketchup-Sauce und Kartoffelbrei, dazu Dessert* <small>3,8,M,La,Sd,S,Sn</small>	Gebratenes Wildlachsfilet mit Kräuterbutter, an Grillgemüse und Risolée-Kartoffeln <small>Fi,G,M,La,Sn,G1</small>	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	Paniertes Hähnchenkrustchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturrell" und Rahmkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>
24.02.	Art. KA00046	Art. KA00047	Art. KA00109	Art. KA00348	Art. 5360	Art. 5764
Di	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Dessert* <small>3,G,M,G2,S,G1</small>	Eierragout in Gemüsesoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert* <small>1,Ei,G,M,La,S,G1</small>	Tiegelwurst zu Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>3,4,8,G3,G,M,Me,G1</small>	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödel-scheiben <small>3,8,Ei,G,Me,S,Sn,G1</small>	Grießbrei mit fruchtiger Sauerkirschsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Geschnittene Hähnchenbrustfilets in pikanter, süß-saurer Soße, dazu Langkornreis sb
25.02.	Art. KA00058	Art. KA00422	Art. KA00051	Art. KA00052	Art. 5540	Art. 5710
Mi	Soljankaeintopf, dazu Brötchen und Dessert* <small>1,20,3,8,G3,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Dessert* <small>3,G,M,La,S,G1</small>	Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Apfel-Salat <small>3,9,Ei,G,M,La,S,G1</small>	Schweineschnitzel an Roten Kohl mit Speck und Zwiebeln, dazu Rahmsauce und Kartoffeln <small>20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
26.02.	Art. KA00116	Art. KA00399	Art. KA00173	Art. KA00400	Art. 5767	Art. 5489
Do	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <small>3,Ei,G,M,La,G1</small>	"Bautzener Senftöpfchen" mit Risolée-Kartoffeln <small>3,5,G,M,Sd,Sn,G1</small>	Putenrollbraten in Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>3,G,M,S,G1</small>	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce, dazu Pariser Möhren und Salzkartoffeln <small>3,9,G,M,La,Sd,S,G1</small>	Gemüseragout mit Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
27.02.	Art. KA00140	Art. KA00074	Art. KA00056	Art. KA00181	Art. 5354	Art. 5474
Fr	Wintergemüseintopf mit Kassler, Kartoffeln und Gemüse der Saison, dazu Vollkornbrot und Dessert* <small>20,3,G,M,La,G2,S</small>	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Kartoffeln, dazu Dessert* <small>1,3,G,M,La,Sn,G1</small>	Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhrensalat und Kartoffeln <small>1,3,Fi,Ei,M,La,Sn</small>	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei <small>G,M,La,S,Sn,G1</small>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse <small>G,G1,S,Sn</small>
28.02.	Art. KA00415	Art. KA00402	Art. KA00423	Art. KA00108	Art. 5302	Art. 5241
Sa				kleine Geflügelfrikadellen mit Sauce, Karotten-Rahmporree und Kartoffelbrei <small>3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
29.02.				Art. KA00226	Art. 5127	Art. 5364
So				Fischtopf "Helgoland" mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat <small>Fi,Ei,G,M,La,S,G1</small>	Eisbeinfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>
01.03.				Art. KA00222	Art. 5145	Art. 5214

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 Süßungsmitteln 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.

Bitte sprechen Sie uns bezüglich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten an !

Salat A: Cleo: Eisberg, Fetakäse, Oliven, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat B: Mönchshafen: 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
 0 35 91-46 46 555
 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: 10

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 02.03.	Gemüsebolognese auf Gabelspaghetti, dazu Reibekäse und Dessert* 3,G,M,La,S,G1 Art. KA00196	Pilz-Gemüsepfanne mit Petersilienkartoffeln dazu Dessert* 3,G,M,S,G1 Art. KA00025	Schweinerippchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 20,3,8,Fi,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00192	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffelpüree G,M,S,Sn,G1 Art. KA00027	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 5510	Schlemmerfilet vom Alaskaseelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,M,Me,La Art. 5464	Mo 02.03.								
Di 03.03.	Gulaschtopf "Hausfrauen Art" vom Schwein mit Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu Brötchen 20,3,8,G3,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00133	Deftige Krautnudeln mit Salamistreifen, dazu Dessert* 1,3,G,M,Me,Sd,S,G1 Art. KA00029	Bratwurst mit Soße, Möhengemüse und Kartoffelpüree 3,G,M,S,Sn,G1 Art. KA00031	"Paprikahähnchen"(gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikaragout),dazu Butterreis G,M,La,S,G1 Art. KA00404	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf Art. 5239	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S Art. 5490	Di 03.03.								
Mi 04.03.	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce, dazu Obst* Ei,G,G1 Art. KA00265	Eieromelett gefüllt mit Pilzen auf Lauch-Sahnesauce, dazu Bratkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00363	Paniertes Hähnchenschnitzel an Tomatenragout mit Petersilie und Spaghetti G,M,La,S,G1 Art. KA00300	Gegrillter Schweinefleischspieß auf deftigem Grünkohl, dazu Kartoffelbrei 20,3,8,G4,M,S,Sn,G1 Art. KA00244	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5022	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch s Art. 5617	Mi 04.03.								
Do 05.03.	Erseneintopf mit Speck und Bockwurst, dazu Dessert* 3,8,M,Me,S Art. KA00036	Frikadelle in Soße, Bohngemüse und Salzkartoffeln 3,8,G,Me,G1 Art. KA00037	Lammgulasch in Sauce mit Romanesco-Mix und Klößen G,M,La,S,G1 Art. KA00364	Schweinesteak mit gratiniertem Gemüse auf Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur Ei,G,M,Sd,S,Sn,G1 Art. KA00034	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn Art. 5794	Jagdwurstgulasch in einer Tomaten-Curry-Soße dazu Spiralnudeln 20,3,G,G1,Sn Art. 5178	Do 05.03.								
Fr 06.03.	Brühdudeln mit Hühnerfleisch, dazu Brot und Dessert* 3,Ei,G,M,G2,S,G1 Art. KA00040	gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat Ei,G,M,S,Sn,G1 Art. KA00042	Panierte Scholle mit Kräuterbutter, Brokkoli-Fingermöhren und Risolé- Kartoffeln Fi,G,M,La,G1 Art. KA00183	Kasslerpfanne mit Bohnen, Paprika, Mais und Champignons, dazu Hefeknödel 20,3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00365	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 5706	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S Art. 5353	Fr 06.03.								
Sa 07.03.				Gebratene Mettbällchen auf Champignonsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelbrei 3,Ei,G,M,La,G2,S,G1 Art. KA00127	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S,Sn Art. 5626	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5759	Sa 07.03.								
So 08.03.				Schweinebraten "Esterhazy" in pikanter Sauce mit Gemüwestreifen und Spätzle 20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00220	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhrenpüree G,G1 Art. 5708	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1 Art. 5045	So 08.03.								

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 Menüs 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: 11

Menü	1 2 3 4 5 6						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
09.03.								
Di								
10.03.								
Mi								
11.03.								
Do								
12.03.								
Fr								
13.03.								
Sa								
14.03.								
So								
15.03.								

Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437
0 35 91-46 46 555
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-angebot	1	2	3	4	5	6
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
Mo	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Dessert* 20,3,8,M,S,Sn	"Jägerschnitzel" an Mischgemüse, dazu Bratensauce und Kartoffelbrei 20,3,4,8,G,M,La,S,Sn,G1	Mini-Grillhaxe auf deftigen Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln 20,3,8,G,M,Sn,Sb,G1	Putengulasch mit Brokkoli und Salzkartoffeln 3,G,M,La,S,Sn,G1	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Frikadelle vom Schwein "Fürsterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,Ei,Sn
09.03.	Art. KA00068	Art. KA00366	Art. KA00071	Art. KA00128	Art. 5481 ● L	Art. 5023 ●
Di	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott M,La	3 Bratwürstchen auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Dessert* 20,3,8,M,La,S	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgerken und saurer Sahne, dazu Knödel Ei,G,M,La,G1	Seelachswürfel in Gemüsesauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Fi,G,M,La,S,G1	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gemüsepfanne "Asia" in süß-saurer Soße mit Langkornreis G,G1,Sb,Sn
10.03.	Art. KA00285	Art. KA00367	Art. KA00307	Art. KA00246	Art. 5704 ● L	Art. 5339 ●
Mi	Linseneintopf mit Kaßlerfleisch, dazu Brot und Dessert* 20,3,8,G,M,G2,S,Sn,G1	1 gefüllter Germknödel mit Butter, Zucker und Mohn auf Dessertsauce Vanillegeschmack, dazu Obst 1,Ei,G,M,La,G1	Schinken-Makkaroni mit Emmentaler Käse und Tomatensauce, dazu Dessert* 2,20,3,G,M,La,S,G1	Hähnchenbrustfilet gebraten auf Curry-Mango-Ananassoße mit Couscous-Gemüsetörtchen 3,G,M,Sn,G1	Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüsereis Fi,M,Me,La,Sn
11.03.	Art. KA00076	Art. KA00141 ●	Art. KA00145	Art. KA00078	Art. 5170 ● L	Art. 5488 ● L
Do	Eintopf von Kraut und Rübenn mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,S,G1	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Dessert* Ei,G,M,S,G1	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillsauce, dazu Brokkoliröschen und Kartoffel-Karotten-Püree Fi,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin Art" dazu Salzkartoffeln G,M,La,G1	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La
12.03.	Art. KA00369	Art. KA00092 ●	Art. KA00248	Art. KA00419	Art. 5177 ●	Art. 5546 ● L
Fr	Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert* 20,3,G3,G,M,G2,S	Gemüselasagne, dazu Dessert Ei,G,M,La,S,G1	gebackener Fleischkäse auf Frühlingsgemüsepfanne und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Schweineragout "Würzfleisch Art" dazu Gemüsereis und Dessert* Ei,G,M,S,Sn,G1	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree M,Me,La,Sn	Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S
13.03.	Art. KA00084	Art. KA00331 ●	Art. KA00308	Art. KA00079	Art. 5238 ● L	Art. 5763 ● L
Sa				Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch dazu Dessert* 1,M,La,S	Zartes Schweinegulasch "Jäger Art", dazu Spätzle 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S
14.03.				Art. KA00358	Art. 5172 ●	Art. 5490 ● L
So				Hähnchenbrustfilet "Cordon Bleu", mit Geflügelrahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,G1	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S
15.03.				Art. KA00194	Art. 5016	Art. 5206 ● L

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.

Bitte sprechen Sie uns bezüglich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten an !

Salat A: Cleo: Eisberg, Fetakäse, Oliven, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat B: Mönchshafen: 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