Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437

0 35 91-46 46 555

0 35 91-600 453 01 71-6 23 38 54 Funk:



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





Bestellschein

Kalenderwoche: 16

Web.:	www.lausitzer-menue-service.de														
Menü-	1	2	3	4	5	6									Kuchen
angebot	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhabermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Мо			Hähnchenbrustfilet in Pilz- sauce zu französischer Ge- müsemischung und Kartof- feln _{G.M,La,S,Sb,G1}	Hackbraten "Falscher Hase" auf Rahmsauce,belgischer Gemüsemix und Kartoffelbrei Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S	Мо								J.
13.04.			Art. KA00427	Art. KA00428	Art. 5137	Art. 5392 😢 •	13.04.								
Di	Milchreis mit Zimt und Zu- cker, dazu kalte Erdbeer- sauce G,M,La,G1	2 Bratwürste auf Rahmwirsingkohl dazu Kartoffel-Karottenbrei 8,G,M,La,S,G1	Schweinegulasch mit Möh- ren-Brokkoli-Gemüse und Hefeknödelscheiben Ei,G,M,La,S,G1	Schweinekotelett mit Schmorbohnen und Kartof- felbrei Ei,G,M,La,S,Sn,Se,Sb,G1	Geschnittene Hähnchen- brustfilets in pikanter, süß-saurer Soße, dazu Langkornreis sb	Gemüsepfanne "Asia" in süß-saurer Soße mit Langkorn- reis G,G1,Sb,Sn	Di								J A
14.04.	Art. KA00107 🛭 🗷	Art. KA00396	Art. KA00429	Art. KA00262	Art. 5710	Art. 5339 🛭 🗷 •	14.04.								
Mi	Soljankaeintopf, dazu Bröt- chen und Dessert* 1,20,3,8,G3,G,M,La,S,Sn,G1	Spaghetti mit Tomaten- sauce und Reibekäse, dazu Dessert* 3,G,M,La,S,G1	Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Apfel-Salat 3,9,Ei,G,M,La,S,G1	Schweineschnitzel an Blu- menkohl in hölländischer Sauce und Petersilienkar- toffeln dazu Dessert*	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn	Paniertes Alaska-Seelachs- filet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salz- kartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Mi								Ğ.
15.04.	Art. KA00116	Art. KA00399	Art. KA00173	3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00309	Art. 5794	Art. 5481	15.04.								6
Do	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,M,La,G1	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterreis Ei,G,M,La,G2,S,G1	Putenrollbraten in Soße, dazu Rotkohl und Kartoffel- klöße 3,G,M,S,G1	Schweinekotelette zu Kartoffelsalat, bunt garniert 1,Ei,G,M,La,Sn,Se,Sb,G1	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit zwei Bockwürstchen vom Schwein 20,3,S,Sn	Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Do	Г							J.
16.04.	Art. KA00140 😢	Art. KA00430	Art. KA00056	Art. KA00234	Art. 5619	Art. 5354	16.04.								
Fr	Frühlingsgemüseeintopf, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,S	Hühnerfrikassee mit jun- gem Gemüse und Kartof- feln, dazu Dessert* 1,3,G,M,La,Sn,G1	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kar- toffelbrei G,M,La,S,Sn,G1	Heringsfilethappen in Sah- nesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhrensa- lat und Kartoffeln 1,3,Fi,Ei,M,La,Sn	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Ge- müse G,G1,S,Sn	Fr								J.
17.04.	Art. KA00327	Art. KA00402	Art. KA00108	Art. KA00423	Art. 5360	Art. 5241	17.04.								6
Sa				Süßer Quark-Griesßauflauf mit gerösteten Mandeln und Rosinen, dazu Des- sert* Ei,G,Sf1,M,Sf,G1	Alaska-Seelachs in Fein- schmecker-Soße mit Spi- nat, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Sa								J A
18.04.				Art. KA00066	Art. 5483	Art. 5169	18.04.								6
So				Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce, dazu Pa- riser Möhren und Salzkar- toffeln 3,9,G,M,La,Sd,S,G1	Feines Omelette in Käseso- ße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	So								J.
19.04.				Art. KA00181	Art. 5364	Art. 5707	19.04.								6
	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									

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschwarzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel 11 = enthält eine Phenylalinquelle 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 = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Perannüsse 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 Menüschalen 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 €.

= Kirschkuchen a,c,i ₩ = Butterkuchena,i,j

= Apfelkuchen a,i

Kunden-Nr. Straße, Hausnr.

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: 17

	Kaicii	uci wo	ciic.	. ,				
								Kuchen
Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Мо								ď
20.04.								&
Di								Ö
21.04.								6
Mi								Ŏ
22.04.								&
Do								ď
23.04.								6
Fr								Ŏ
24.04.								6
Sa								ď
25.04.								&
So								Ŏ
26.04.								&

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

Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437

0 35 91-46 46 555

0 35 91-600 453 Fax: 01 71-6 23 38 54 Funk:

www.lausitzer-menue-service.de Web.:



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





******	www.iausitzci-iliciiuc-scivicc.uc		The same of the sa					THE STATE OF THE S			
Menü-	1	2		3		4		5		6	
angebot	Hausmannskost	\	Vollkost	Reg	jional-Menü	Lieb	habermenü	Gourn	net-Menü	Diabeti	ker-Menü
Мо	Gemüsebolognese auf Gabelspaghetti, dazu Reibekäse und Dessert* 3,G,M,La,S,G1		üsepfanne mit Pe- artoffeln dazu ,G,M,S,G1	ße, Mischgemüse und Kar- toffelpüree g.m.s.sn.g1 Sauerkraut, dazu Kartoffel- brei mit Röstzwiebeln		Sauerkirs	mit fruchtiger chsoße (mit Sü- und einer Zuckerart)	Grüne-Bohnen-Eintopf mi Schweinefleisch s			
20.04.	Art. KA00196	Art. KA00025	5 2	Art. KA0002	27	Art. KA00192	2	Art. 5540	€ • L	Art. 5617	• L
Di	Eieromelett gefüllt mit Pil- zen auf Lauch-Sahnesauce, dazu Bratkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1		rautnudeln mit eifen, dazu Des- "Me,Sd,S,G1	Chicken ti-Gemüs te Thaisa	en Thailändisch" Wings auf Basma- e-Pfanne, dazu ro- luce mit Kokos-		mit Soße, Möh- se und Kartoffel- ß,S,Sn,G1	Schwein n herzhafter Sc	en vom Rind und nit Gemüseeinlage in oße mit Erbsen und tzle G,G1,Ei,S,Sn	Gebackene vom Alaska Gartengemüse u G,G1,Fi,M,Me,La	
21.04.	Art. KA00363 @	Art. KA00029)	milch 1,G,N Art. KA0043		Art. KA00031		Art. 5061	• L	Art. 5474	•
Mi	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce, dazu Obst* Ei,G,G1	zel an Ton	Hähnchenschnit- natenragout mit und Spaghetti	Sauerkra	lhaxe auf deftigen ut, dazu Kartoffel- t Röstzwiebeln	der Art",	ragout "Spreewäl- dazu Salzkartof- Dessert* Fi,M,La,Sd,S,Sn	Kartoffels vom Schweir	suppe mit Bockwurst 1 20,3,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti Bo Hackfleischsoße Schwein G,G1,Ei,S	vom Rind und
22.04.	Art. KA00265	Art. KA00300)	Art. KA0007	71	Art. KA00432	2	Art. 5626		Art. 5302	•
Do	Erbseneintopf mit Speck und Bockwurst, dazu Des- sert* 3,8,M,Me,S	Wachs-un	e mit Sauce, nd Brechbohnen und Salzkartof- G,M,La,S,Sn,G1	niertem (Bernaise	esteak mit grati- Gemüse auf Sauce , Kartoffelkroket- Gemüsegarnitur		asch in Sauce mit co-Mix und Klö- ^{G1}		rikadelle dazu Butter- Kartoffeln in Käsesoße a,S		t Ananas-Man- (mit Süßungsmit-
23.04.	Art. KA00036	Art. KA00304	1	Art. KA0003		Art. KA00364	ı	Art. 5337	½ ● L	Art. 5546	Ø ● L
Fr	Brühnudeln mit Hühner- fleisch, dazu Brot und Des- sert* 3,Ei,G,M,G2,S,G1	mit Salzka	Eier in Senfsoße artoffeln, dazu alat Ei,G,M,S,Sn,G1		nnitzel bunt gar- Nudelsalat ,Sn,G1	Paprika, N	anne mit Bohnen, Nais und Champi- Izu Hefeknödel Sn,G1		Fischstäbchen mit und Kartoffelpüree		aten in Champi- t Wirsinggemüse In G,G1,M,Me,La,Sn
24.04.	Art. KA00040	Art. KA00042	2 @	Art. KA0030	06	Art. KA00365	5	Art. 5489	• L	Art. 5127	• L
Sa						zy" in pik	braten "Esterha- anter Sauce mit treifen und Spätz- I,La,S,Sn,G1		chröllchen vom n Tomatensoße, dazu G,G1,Ei,S,Sn	chen (aus Häh fleisch) mit bunte	ähnchenkrüst- nchenbrust-Form- em Gemüse "natu- artoffeln G,G1,M,Me,La
								Art. 5077	220	Art. 5764	• L
25.04.						Art. KA00220)	AIL 5077		AIL. 3704	
So 26.04.						Kuttersch Kräuterbu	olle gebacken mit utter, Fingermöh- coli und Risolé-				ch mit Sauer-

11 = enthält eine Phenylalinquelle 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 Milch (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 = Perannüsse sf5 = 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: 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!

ື້) = Apfelkuchen a,i = Kirschkuchen a,c,i

₩ = Butterkuchena,i,j

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €.

Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437

0 35 91-46 46 555

0 35 91-600 453 01 71-6 23 38 54 Funk:

www.lausitzer-menue-service.de



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





Bestellschein

Kalenderwoche: 18

vveo.:	www.lausitzer-menue-service.de													
Menü-	1	2	3	4	5	6								Kuchen
angebot	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhabermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü	Menü	1	2 3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, da- zu Dessert* 20,3,8,M,S,Sn	Jägerschnitzel mit Misch- gemüse und Salzkartoffeln 20,3,8,G,M,Sn	Putengulasch mit Brokkoli und Salzkartoffeln 3,G,M,La,S,Sn,G1	Rinderhacksteak mit Spar- gel gratiniert auf Käse- sauce, dazu Zöpfli-Nudeln	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Jagdwurstgulasch in einer Tomaten-Curry-Soße dazu Spiralnudeln 20,3,G,G1,Sn	Мо							Ŏ
27.04.	Art. KA00068	Art. KA00070	Art. KA00128	Art. KA00328	Art. 5706	Art. 5178	27.04.							6
Di	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott M,La	"Cordon bleu" vom Schwein mit Rahmsauce, Buttererbsen und Kartoffel- brei 20,3,G,M,La,S,Sn,G1	Schweinegulasch "ungari- sche Art" mit Paprika, Ge- würzgurken und saurer Sahne, dazu Knödel	Seelachsfilet natur gebraten an Blattspinat mit Käsesauce und gelben Bandnudeln 1,Fi,Ei,G,M,La,S,G1	Rinderfrikadelle in Braten- soße mit Porreegemüse und Salz- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La	Di							J A
28.04.	Art. KA00285	Art. KA00434	Ei,G,M,La,G1 Art. KA00307	Art. KA00435	Art. 5022	Art. 5363	28.04.							
Mi	Linseneintopf mit Kaßler- fleisch, dazu Brot und Des- sert* 20,3,8,G,M,G2,S,Sn,G1	Schnittlauchquark und Gurkensalat zu meditera- ner Kartoffelpfanne M,La	Schinken-Makkaroni mit Emmentaler Käse und To- matensauce, dazu Dessert* 2.20.3.G.M.La.S.G1	Hähnchenbrustfilet gebraten auf Curry-Mango-Ananassoße mit Couscous-Gemüsetörtchen 3.G.M.Sn.G1	Saftiges Szegediner-Kraut- Gulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Zartes Rindfleisch in Meerret- tichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La	Mi							J A
29.04.	Art. KA00076	Art. KA00436 🛮 🗷	Art. KA00145	Art. KA00078	Art. 5177	Art. 5233	29.04.							6
Do	Porree-Eintopf mit Kassler- fleisch, dazu Brot und Des- sert* G,M,La,G2,Sd,S	Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin Art" dazu Salz- kartoffeln G,M,La,G1	"Balkanteller"Cevapcici auf Soße mit Gemüse und Oli- ven, dazu Reisnudeln und Tzatzikikrautsalat ElG.M.La.G1	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillsauce, dazu Brokko- liröschen und Kartoffel-Ka- rotten-Püree Fi,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Zartes Rindergeschnetzel- tes in Champignonsoße, dazu Kar- toffel-Möhrenstampf	Spießbraten vom Schwein, in einer herzhaften Zwiebel-Senfso- ße, dazu Rotkohl und Stampfkartof- feln G,G1,M,Me,La,Sn	Do							J B
30.04.	Art. KA00122	Art. KA00419	Art. KA00405	Art. KA00248	Art. 5239 • ι	Art. 5165	30.04.							
Fr			Schweineschnitzel an Karotten-Spargelgemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Rinderschmorbraten in Sauce, mit Romaneso-Mix und Salzkartoffeln G,M,La,S,G1	Grießauflauf mit Erdbeer-Rha- barberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommer- gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La	Fr							J A
01.05.			Art. KA00437	Art. KA00350	Art. 5510	Art. 5759	01.05.							6
Sa			Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartof- feln,dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,Sd,S	4 Bratwürstchen "Fränkische Art" auf Sauerkraut, dazu Erbsenpüree 3,G,M,La,S,G1	Kap-Seehecht in einer Senf-Ho- nig-Soße mit buntem Gemüsereis Fi,M,Me,La,Sn	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratenso-ße mit Salzkartoffeln G,G1	Sa							J.
02.05.			Art. KA00299	Art. KA00438	Art. 5488 • L	Art. 5045	02.05.							
So			Putenhacksteak mit Bra- tenjus, Spitzkohlgemüse und Kräuterkartoffelpüree 3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Fingermöhren mit Erbsen und Bauernspätzle 3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S	So							Ö.
03.05.			Art. KA00439 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker	Art. KA00371	Art. 5214	Art. 5353	03.05.							6

1 = enthalt schweinerielsch 30 = enthalt Alkohol 1 = enthalt Parostoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxioationsmittel 4 = Geschwarzt 7 = geschwereit 6 = geschwarzt 7 = geschwarzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Subungsmittel 10 = Zuckerart und Subungsmittel 11 = enthalt eine Phenylalinquelle 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 Menüschalen 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

ه = Kirschkuchen ه,c,i ₩ = Butterkuchena,i,j

Kunden-Nr. Straße, Hausnr.

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: 19

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
ivienu	•	_	J	_	3	U	Salat	Anzahl
Mo								Ŏ &
04.05.								6
Di								Ŏ
05.05.								6
Mi								Ö
06.05.								4
Do								Ö
07.05.								&
Fr								Ö
08.05.								6
Sa								Ö
09.05.								4
So								Ŏ
10.05.								&

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

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!





*******	www.nausitzer-menue-service.ue						
Menü-	1	2	3	4	5	6	
angebot	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhabermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü	
Mo	Gräupcheneintopf mit Kaß- lerfleisch und Gemüse, da- zu Brot und Dessert* 20,3,G3,G,M,G2,S	Gemüselasagne, dazu Dessert Ei,G,M,La,S,G1	auf Frühlingsgemüsepfan- ne und Kartoffelbrei fleisch Art" dazu Gemüse- reis und Dessert* Ei,G,M,S,Sn,G1		Schlemmerfilet vom Alas- ka-Seelachs (aus Blöcken portio- niert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,M,Me,La	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kar- toffelpüree M.Me,La	
04.05.	Art. KA00084	Art. KA00331 🛮 🗷	Art. KA00308	Art. KA00079	Art. 5464	Art. 5016	
Di	Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse, dazu Obst G,M,La,S,G1	Putenbrustfilet natur auf Asiatischer Bohnenpfanne, dazu Sesamreis G,M,La,S,Sn,Sb,G1	Gegrillter Schweinenacken-braten mit Sauce, Sommer- gemüse und Salzkartoffeln	Backfisch-Seelachsfilet ge- backen, mit Zitronen-But- ter-Sauce,und Kartoffel- brei, dazu Salat*	Frikadelle vom Schwein "Försterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,Ei,Sn	Paprikaschote mit Hack- fleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis G,G1,Ei,S	
05.05.	Art. KA00253	Art. KA00335	Art. KA00440	Art. KA00211	Art. 5023	Art. 5073	
Mi	Möhreneintopf mit Rind- fleisch und frischer Peter- silie, dazu Brötchen und Dessert* G3,G,M,La,S,G1	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Kartoffel- brei G,M,La,S,Sn,G1	Chicken Wings mit Barbequesauce, dazu gebackene Kartoffelspalten M,La	gegrilltes Schweinesteak an frischen Champignon- köpfen in Kräutersoße, da- zu Petersilienkartoffeln Ei,G,M,S,Sn,G1	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree M,Me,La,Sn	Geflügelbratwurst in Bra- tensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	
00.03.	Art. KA00142	Art. KA00207	Art. KA00153	Art. KA00083	Art. 5238 • L	Art. 5767	
Do 07.05.	Weiße Bohneneintopf süß- sauer mit Kasslerfleisch, dazu Dessert* 20,3,8,M,La,S	Spinat-Sahne-Sauce mit Farfalle-Nudeln, dazu Des- sert* G,M,La,S,G1	Deftiger Krautgulasch dazu Hefeknödelscheiben und Dessert* 3,Ei,G,M,La,S,G1	Gedünstete Seelachswürfel mit Dill-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salz- kartoffeln Fi,G,M,La,S,Sn,G1	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zartes Schweinegulasch "Jäger Art", dazu Spätzle 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	
07.05.	Art. KA00143	Art. KA00255	Art. KA00310	Art. KA00441	Art. 5704 • ι	Art. 5172	
Fr 08.05.	Grießbrei mit Zimt, dazu kalte Kirschsauce und Obst G,M,La,G1	Eieromelette auf Rahmge- müse und Salzkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1	Gefüllte Paprikaschote in Sauce, dazu Gemüsereis Ei,G,M,La,S,G1	Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, da- zu Salzkartoffeln 1,2,3,Fi,Ei,M,La,S	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklö- ße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinesteak in Rahmso- ße mit Brokkoli und Frühlingspüree G,G1,Ei,M,Me,La,S	
00.00.	Art. KA00209	Art. KA00144 😢	Art. KA00126	Art. KA00256	Art. 5206 • ι	Art. 5170 • ι	
Sa				Brathering mit Gewürzgur- ke und Zwiebeln bunt gar-	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartof-	
00.05				niert, dazu Kartoffelsalat in Essig Öl _{Fi,G,Sn,G1}	Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	felklöße Ei,M,Me,La,Sn	
09.05.						felklöße Ei,M,Me,La,Sn Art. 5128	
09.05. So				Essig Öl Fi,G,Sn,G1	G,G1,Ei,M,Me,La,S	, , , , , , , , , , , , , , ,	

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel 11 = enthält eine Phenylalinquelle 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 = 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: 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}