

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: 20

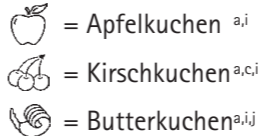
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch, dazu Brot und Dessert* 20,3,G,M,La,G2,S	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Dessert* 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Hähnchenkeule mit Sauce, belgische Gemüse- mischung und Salzkartoffeln 3,G,G1,M,Me,La	Rindersauerbraten in Sauce, Apfel- Rotkohl und Kartoffelklöße 3,G,M,La,Sd,S,Sn,G1	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S	Mo								
11.05.	Art. KA00161	Art. KA00163	Art. KA00443	Art. KA00159	Art. 5392	Art. 5483	11.05.								
Di	Brühreiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,S	Gebratene Jagdwurstscheiben mit Tomatensauce und Makkaronichips dazu Dessert* 20,3,4,8,G,G1,M,Me,La,S,Sn	"Saure Eier" Gekochte Eier in pikanter Sauce,Salzkartoffeln und Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Fischroulade mediterraner Art auf Spaghetti und Spinaatsauce Fi,G,M,La,S,G1	Geschnittene Hähnchenbrustfilets in pikanter, süß-saurer Soße, dazu Langkornreis sb	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse G,G1,S,Sn	Di								
12.05.	Art. KA00165	Art. KA00445	Art. KA00444	Art. KA00386	Art. 5710	Art. 5241	12.05.								
Mi	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen, mit Rauchspeck, und Bockwurst, dazu Dessert* 1,20,3,8,M,La,S	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,S,G1	Rinderhacksteak"Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken,Pfeffersauce,Garnitur und Kroketten 1,2,3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Gedünstetes Seelachsfilet auf Bechamelsauce, dazu feine Erbsen und Rosmarinkartoffeln Fi,G,M,La,S,G1	Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Mi								
13.05.	Art. KA00168	Art. KA00174	Art. KA00382	Art. KA00312	Art. 5354	Art. 5137	13.05.								
Do	Fleckeeintopf süß-sauer, dazu Brot und Dessert* 20,3,8,G,M,La,G2,S,Sn,G1	Kochklopse in Petersiliensauce, dazu Junge Möhren und Salzkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art",in Käsesauce,Champignons und Tomaten, dazu Gemüse-Gnocchi G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten 1,2,Ei,G,M,La,S,G1	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Do								
14.05.	Art. KA00172	Art. KA00361	Art. KA00446	Art. KA00175	Art. 5360	Art. 5481	14.05.								
Fr	Buchteln zu Puddingsuppe mit Vanillegeschmack, dazu Obst 1,Ei,G3,G,M,La,G1	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu Obst 3,G,M,La,Sn	Schweinebraten mit Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße 20,3,8,M,La,S,Sn	Schwedischer Kartoffelsalat (mit Roter Bete) an Salatblatt Lollo Bionda, Kottbullar und Preiselbeer 1,3,Ei,G,Sn,G1	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fr								
15.05.	Art. KA00176	Art. KA00275	Art. KA00340	Art. KA00228	Art. 5707	Art. 5364	15.05.								
Sa				Kasslersteak "Prager Art" (Rührei mit Erbsen) auf Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei 20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit zwei Bockwürstchen vom Schwein 20,3,S,Sn	Sa								
16.05.				Art. KA00410	Art. 5794	Art. 5619	16.05.								
So				Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Brokkoli-Möhrengemüse und Sakzkartoffeln Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	So								
17.05.				Art. KA00180	Art. 5214	Art. 5169	17.05.								

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: 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: 21

Menü	Kalenderwoche: 21						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								<input type="checkbox"/>
18.05.								<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>
19.05.								<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>
20.05.								<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>
21.05.								<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>
22.05.								<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>
23.05.								<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>
24.05.								<input type="checkbox"/>

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	Bauerneintopf mit Rinderhack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,S,Sn,G1	Gratinierter Blumenkohl auf holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln und Dessert* Ei,G,M,S,G1	Gebratene Hähnchenbrust "Florentiner Art" auf Makaroni Tricolore mit Tomaten-Mozzarella-Sauce G,M,La,Sd,S,G1	Schweinesteak mit Letscho und Kartoffelbrei 3,G,M,La,S,Sn,G1	Grießbrei mit fruchtiger Sauerkirschsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn
18.05.	Art. KA00189	Art. KA00047	Art. KA00187	Art. KA00291	Art. 5540	Art. 5061
Di	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Dessert* 20,3,8,M,La,S	"Tomatenfleisch" Schweinegulasch in Tomatensauce, dazu Hörnchennudeln und Dessert* 1,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1	"Grillplatte" mit Hähnchenbrust,Grillspeck und Hacksteak,dazu Kartoffelspalten und Grilltomaten 20,3,Ei,G,M,La,Sn,G1	Paniertes Seelachsfilet auf holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Dessert* 1,Fi,G,M,La,S,G1	Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Hähnchenkrüstchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturrell" und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La
19.05.	Art. KA00190	Art. KA00362	Art. KA00292	Art. KA00257	Art. 5337	Art. 5764
Mi	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,G1	Spaghetti "Mailänder Art" mit Champignons, Paprika- und Schinkenstreifen, dazu Parmesankäse 2,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1	Sahneschnitzel mit Käse überbacken,an Cordialgemüse mit holländischer Sauce und Kartoffelecken 3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten 1,2,3,Ei,G,M,La,Sn,G1	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
20.05.	Art. KA00351	Art. KA00293	Art. KA00341	Art. KA00322	Art. 5489	Art. 5022
Do			Paniertes Putenschnitzel an Erbsen-Spargel-Gemüse mit holländischer Sauce und Risolé-Kartoffeln Ei,G,M,La,S,G1	Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln Fi,G,G1,M,Me,La,S	Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,Sn	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn
21.05.			Art. KA00311	Art. KA00442	Art. 5127	Art. 5236
Fr	Tomaten-Muschelnudel-Eintopf mit Ciabattabrot, dazu Dessert* Ei,G,M,La,S,G1	"Bautzener Senftöpfchen" (Schw.-geschnetztes in Senfsauce) dazu Kartoffelbrei 3,G,M,La,Sd,Sn,G1	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen 20,3,8,G,M,La,S,G1	Hähnchenkeule "Mediterrane Art" auf Ratatouillegemüse, dazu Reis-Pastapfanne G,M,La,S,G1	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch s	Eisbeinfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La
22.05.	Art. KA00287	Art. KA00391	Art. KA00279	Art. KA00197	Art. 5617	Art. 5145
Sa				Schweinebraten mit Sauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln 20,3,8,Sn	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1
23.05.				Art. KA00323	Art. 5474	Art. 5045
So				Putenrollbraten "Ungarischer Art" Romanesco-Mix und Kartoffelbrei 3,Ei,G,M,La,S,G1	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La
24.05.				Art. KA00170	Art. 5206	Art. 5177

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.

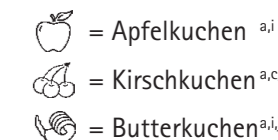
Wählen Sie Ihre Kostform:

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 €.



Änderungen vorbehalten

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: 22

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo	Schlesische Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker 3,Ei,G,M,G1	Tiegelwurst zu Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,4,8,G3,G,M,Me,G1	Schweizer Saftbraten mit Sauce, Cordialgemüse und Spätzle 3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Frikadelle mit Letscho zu bunten Tortellinisalat 3,4,Ei,G,M,La,Sd,S,Sn,G1	Jagdwurstgulasch in einer Tomaten-Curry-Soße dazu Spiralnudeln 20,3,G,G1,Sn	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Mo								
25.05.	Art. KA00050	Art. KA00051	Art. KA00414	Art. KA00182	Art. 5178 ● L	Art. 5706 ● L	25.05.								
Di	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Rohkost 3,Ei,G,M,La,Sn,G1	Kartoffelröstinchen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli Ei,G,M,La,S,G1	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Pilzsoße, Butterbohnen und Kartoffelbrei mit Speck und Zwiebeln 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Gedünstetes Seelachsfilet in Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln Fi,G,M,La,S,Sn,G1	Milchreis mit Ananas- Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La	Di								
26.05.	Art. KA00096	Art. KA00393	Art. KA00260	Art. KA00171	Art. 5546 ● L	Art. 5363 ● L	26.05.								
Mi	Holländischer Blumenkohlleintopf mit Eierstichwürfel, und frischer Petersilie, dazu Dessert* 1,Ei,G,M,La,S,G1	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Käse-Sauce, dazu Dessert* 1,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1	Bratklops mit Sauce, Buttererbsen und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,G2,S,G1	Sülze mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck 1,20,3,8,Ei,M,La,Sd,S,Sn	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La	Spießbraten vom Schwein , in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,Sn	Mi								
27.05.	Art. KA00099	Art. KA00101	Art. KA00296	Art. KA00110	Art. 5233 ● L	Art. 5165 ●	27.05.								
Do	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert* 1,3,G,M,La,G2,S	Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu Salat Fi,G,M,La,S,G1	Hähnchenschenkel auf "Asiatische Art" mit Gemüsepfanne und Basmatireis 1,3,G,M,S,Sn,Se,Sb,G1	"Feuerfleisch" in herzhafter Sauce mit Paprika, Gurke und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei 1,3,G,M,La,Sn,G1	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße , dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Do								
28.05.	Art. KA00103	Art. KA00104	Art. KA00053	Art. KA00347	Art. 5510 ● L	Art. 5069 ●	28.05.								
Fr	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersauce G,M,La,G1	2 Bratwürste auf Rahmwirsingkohl dazu Kartoffel-Kartoffelbrei 8,G,M,La,S,G1	Schweinekotelett mit Schmorbohnen und Kartoffelbrei Ei,G,M,La,S,Sn,Se,Sb,G1	Schweinegulasch mit Möhren-Brokkoli-Gemüse und Hefeknödelscheiben Ei,G,M,La,S,G1	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La	Fr								
29.05.	Art. KA00107	Art. KA00396	Art. KA00262	Art. KA00429	Art. 5353 ● L	Art. 5759 ● L	29.05.								
Sa				Gemüseintopf "Leipziger Allerlei" mit Suppenfleischklößchen, dazu Brot und Dessert* 1,G,M,La,G2,S,G1	Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Sa								
30.05.				Art. KA00111	Art. 5465 ● L	Art. 5010 ●	30.05.								
So				Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln 3,G,M,La,S,G1	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüseris Fi,M,Me,La,Sn	Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln G,G1	So								
31.05.				Art. KA00298	Art. 5488 ● L	Art. 5760 ● L	31.05.								

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: 23

Menü	1 2 3 4 5 6						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
01.06.								
Di								
02.06.								
Mi								
03.06.								
Do								
04.06.								
Fr								
05.06.								
Sa								
06.06.								
So								
07.06.								

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						
01.06.			Schweinegulasch "Böhmische Art" dazu grüne Bohnen und Knödelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. KA00448	Pfingstochsenbraten in Sauce mit feinen Gemüstreifen, dazu Blumenkohlgemüse und Spitzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> Art. KA00447	Schlemmerfilet vom Alaskaseelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree <small>Fi,M,Me,La</small> Art. 5464 ● L	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 5704 ● L
Di						
02.06.	Gratinierter Blumenkohl auf holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln und Dessert* <small>Ei,G,M,S,G1</small> Art. KA00047	"Currywurst" in fruchtiger Curry-Ketschupsauce, dazu Kartoffelbrei und Dessert* <small>1,3,G,G1,M,Me,La,S,Sn,Sd</small> Art. KA00449	Fleischklößchen in Tomatensauce auf Vollkornspaghettinest, dazu Dessert <small>G,M,La,S,G1</small> Art. KA00204	Gebratenes Wildlachfilet mit Kräuterbutter, an Grillgemüse und Risolée-Kartoffeln <small>Fi,G,M,La,Sn,G1</small> Art. KA00348	Frikadelle vom Schwein "Fürsterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,Sn</small> Art. 5023 ●	Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 5170 ● L
Mi						
03.06.	Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Apfel-Salat <small>3,9,Ei,G,M,La,S,G1</small> Art. KA00173	Paniertes Schweineschnitzel an Blumenkohl in holländischer Sauce, Rahmsauce und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> Art. KA00450	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce, dazu Pariser Möhren und Salzkartoffeln <small>3,9,G,M,La,Sd,S,G1</small> Art. KA00181	Zwei kalte Backfischfilets mit Senfmayonnaise und Kartoffelsalat <small>1,3,Fi,Ei,G,M,Sd,Sn,G1</small> Art. KA00057	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein <small>20,3,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 5626 ●	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small> Art. 5016
Do						
04.06.	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <small>3,Ei,G,M,La,G1</small> Art. KA00140	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterreis <small>Ei,G,M,La,G2,S,G1</small> Art. KA00430	Putenrollbraten in Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>3,G,M,S,G1</small> Art. KA00056	Schweinekotelette zu Kartoffelsalat, bunt garniert <small>1,Ei,G,M,La,Sn,Se,Sb,G1</small> Art. KA00234	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small> Art. 5073 ●	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf <small>Fi,M,Me,La,S</small> Art. 5490 ● L
Fr						
05.06.	Frühlingsgemüseintopf, dazu Brot und Dessert* <small>3,G,M,La,G2,S</small> Art. KA00327	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis dazu Dessert* <small>1,3,G,G1,M,Me,La,Sn</small> Art. KA00451	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei <small>G,M,La,S,Sn,G1</small> Art. KA00108	Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhrensalat und Kartoffeln <small>1,3,Fi,Ei,M,La,Sn</small> Art. KA00423	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <small>M,Me,La,Sn</small> Art. 5238 ● L	Zartes Schweinegulasch "Jäger Art" , dazu Spätzle <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 5172 ●
Sa						
06.06.				kleine Geflügelfrikadellen mit Sauce, Karotten-Rahmporree und Kartoffelbrei <small>3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1</small> Art. KA00226	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,Sn</small> Art. 5128 ● L	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 5004 ● L
So						
07.06.				Fischtopf "Helgoland" mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat <small>Fi,Ei,G,M,La,S,G1</small> Art. KA00222	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhrenpüree <small>G,G1</small> Art. 5708 ● L	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf Art. 5239 ● 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/artikelfinfo 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}