

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: 32

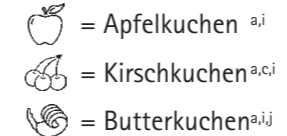
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Dessert* 20,3,8,M,S,Sn	Backcamembert mit Preiselbeer-Dip und Kartoffelbrei und Dessert* G,G1,Ei,M,La,S	Rinderhacksteak mit Spargel gratiniert auf Käsesauce, dazu Zöpfli-Nudeln 1,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Putengulasch mit Brokkoli und Salzkartoffeln 3,G,M,La,S,Sn,G1	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Mo								
03.08.	Art. KA00068	Art. KA00166	Art. KA00328	Art. KA00128	Art. 5364	Art. 5169	03.08.								
Di	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott M,La	Pasta mit gebratenen Pilzen auf Lauchsauce dazu Dessert G,G1,Ei,M,La,S	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgurken und saurer Sahne, dazu Knödel Ei,G,M,La,G1	Seelachsfilet natur gebraten an Blattspinat mit Käsesauce und gelben Bandnudeln 1,Fi,Ei,G,M,La,S,G1	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Di								
04.08.	Art. KA00285	Art. KA00332	Art. KA00307	Art. KA00435	Art. 5137	Art. 5707	04.08.								
Mi	Linseneintopf mit Kaßlerfleisch, dazu Brot und Dessert* 20,3,8,G,M,G2,S,Sn,G1	Schinken-Makkaroni mit Emmentaler Käse und Tomatensauce, dazu Dessert* 2,20,3,G,M,La,S,G1	Schnittlauchquark und Gurkensalat zu mediterraner Kartoffelpfanne M,La	Hähnchenbrustfilet gebraten auf Curry-Mango-Ananassoße mit Couscous-Gemüsetörtchen 3,G,M,Sn,G1	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Mi								
05.08.	Art. KA00076	Art. KA00145	Art. KA00436	Art. KA00078	Art. 5022	Art. 5177	05.08.								
Do	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln dazu Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin Art" dazu Salzkartoffeln G,M,La,G1	"Cordon bleu" vom Schwein mit Rahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelbrei 20,3,G,M,La,S,Sn,G1	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillsauce, dazu Brokkoliröschen und Kartoffel-Kartoffel-Püree Fi,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße , dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Do								
06.08.	Art. KA00453	Art. KA00419	Art. KA00434	Art. KA00248	Art. 5354	Art. 5069	06.08.								
Fr	Tomaten-Hackfleischsoße und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Dessert* G,M,Sd,S,Sn,G1	2 Putenhacksteaks mit Sauce, Gala Gemüse Mischung und Kartoffelbrei 3,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Schweineragout "Würzfleisch Art" dazu Gemüsereis und Dessert* Ei,G,M,S,Sn,G1	Partyfrikadellen mit Tiroler Sauce zu Italienischem Nudelsalt 1,Ei,G,M,La,Sn,G1	Eisbeinflisch mit Sauerkraut , dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Grießbrei mit fruchtiger Sauerkirchsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La	Fr								
07.08.	Art. KA00085	Art. KA00455	Art. KA00079	Art. KA00154	Art. 5145	Art. 5540	07.08.								
Sa			Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,G2,S,G1	4 Bratwürstchen "Fränkische Art" auf Sauerkraut, dazu Erbsenpüree 3,G,M,La,S,G1	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La	Sa								
08.08.			Art. KA00058	Art. KA00438	Art. 5489	Art. 5233	08.08.								
So			Putenfrikadelle mit Bratenjus, Spitzkohlgemüse und Kartoffelpüree 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Fingermöhren mit Erbsen und Bauernspätzle 3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse G,G1,S,Sn	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	So								
09.08.			Art. KA00459	Art. KA00371	Art. 5241	Art. 5706	09.08.								

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: 33

Menü	Kalenderwoche: 33						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
10.08.								
Di								
11.08.								
Mi								
12.08.								
Do								
13.08.								
Fr								
14.08.								
Sa								
15.08.								
So								
16.08.								

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	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,M,La,G1	Gebratene Geflügelfleischklößchen auf Zigeunersauce, dazu Reismudeln Ei,G,Lp,M,La,S,Sn,G1	Schweineschnitzel an Karotten-Spargelgemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, dazu Kartoffelsalat und Garnitur 1,Ei,G,M,La,Sn,G1	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Sn
10.08.	Art. KA00140	Art. KA00408	Art. KA00437	Art. KA00146	Art. 5474	Art. 5175
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, Sommergemüse und Salzkartoffeln 3,G,Sn,G1	Backfisch-Seelachsfilet gebacken, mit Zitronen-Butter-Sauce, und Kartoffelbrei, dazu Salat* Fi,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La
11.08.	Art. KA00253	Art. KA00335	Art. KA00440	Art. KA00211	Art. 5010	Art. 5546
Mi	Möhreneintopf mit Rindfleisch und frischer Petersilie, dazu Brötchen und Dessert* G3,G,M,La,S,G1	Brokkolipfanne mit Paprikawürfel in Käsesauce, dazu Gabelspaghetti und Dessert* 1,G,M,La,S,G1	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Kartoffelbrei G,M,La,S,Sn,G1	gegrilltes Schweinesteak an frischen Champignonköpfen in Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln Ei,G,M,S,Sn,G1	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Geschnittene Hähnchenbrustfilets in pikanter, süß-saurer Soße, dazu Langkornteil Sb
12.08.	Art. KA00142	Art. KA00151	Art. KA00207	Art. KA00083	Art. 5206	Art. 5710
Do	Hähnchengeschnetzeltes mit Andalusischer Sauce, an Grillgemüse und Kartoffel-Rösti-Ecken 3,G,M,La,S,G1	Deftiger Krautgulasch vom Schwein dazu Hefeknödelscheiben und Dessert* 3,G,G1,Ei,M,La,S	Gedünstete Seelachswürfel mit Dill-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln Fi,G,M,La,S,Sn,G1	kalt Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur 1,2,Ei,G,Sn,G1	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Hähnchenkrüstchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturell" und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La
13.08.	Art. KA00416	Art. KA00310	Art. KA00441	Art. KA00188	Art. 5510	Art. 5764
Fr	Grießbrei mit Zimt, dazu kalte Kirschsauce und Obst G,M,La,G1	Eieromelette auf Rahmgemüse 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, dazu Salzkartoffeln 1,2,3,Fi,Ei,M,La,S	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch s	Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
14.08.	Art. KA00209	Art. KA00144	Art. KA00126	Art. KA00256	Art. 5617	Art. 5103
Sa			Hausgemachter Wiegebraten in Bratenjus, Rahmporree und Salzkartoffeln 20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig Öl Fi,G,Sn,G1	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhrenpüree G,G1
15.08.			Art. KA00374	Art. KA00158	Art. 5360	Art. 5708
So			Hähnchenbrustfilet auf Sommergemüseplatte, dazu Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebel-Senf-Sauce, grüne Bohnen und Kartoffelbrei G,M,La,S,Sn,G1	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn
16.08.			Art. KA00460	Art. KA00380	Art. 5490	Art. 5236

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.

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

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: 34

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 17.08.	Waldpilzpfanne mit frischen Kräutern, und Schupfnudeln 3,Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00162	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Dessert* 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00163	Hähnchenkeule mit Sauce, belgische Gemüse Mischung und Salzkartoffeln 3,G,G1,M,Me,La Art. KA00443	Rindersauerbraten in Sauce, Apfel- Rotkohl und Kartoffelklöße 3,G,M,La,Sd,S,Sn,G1 Art. KA00159	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5759 ● L	Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) 10,M,Me,La Art. 5531 ☞ ● L	Mo 17.08.								
Di 18.08.	Brühreiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,S Art. KA00165	"Saure Eier" Gekochte Eier in pikanter Sauce,Salzkartoffeln und Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. KA00444 ☞	Gebratene Jagdwurstscheiben mit Tomatensauce und Makkaronichips dazu Dessert* 20,3,4,8,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. KA00445	Fischroulade mediterraner Art auf Spaghetti und Spinatsauce Fi,G,M,La,S,G1 Art. KA00386	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree M,Me,La,Sn Art. 5238 ● L	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn Art. 5061 ● L	Di 18.08.								
Mi 19.08.	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen, mit Rauchspeck, und Bockwurst, dazu Dessert* 1,20,3,8,M,La,S Art. KA00168	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,S,G1 Art. KA00174	Gedünstetes Seelachsfilet auf Bechamelsauce, dazu feine Erbsen und Rosmarinkartoffeln Fi,G,M,La,S,G1 Art. KA00312	Gyros geschnetzeltes vom Schwein mit Tzaziki und Krautsalat, dazu Fladenbrot G,M,La,Sn,Se,G1 Art. KA00134	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis G,G1,Ei,S Art. 5073 ●	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,Sn Art. 5128 ● L	Mi 19.08.								
Do 20.08.	Weißkohleintopf mit Kasserfleisch, dazu Brot und Dessert* 20,3,G,M,La,G2,S Art. KA00161	Kochklopse in Petersiliensauce, dazu Weißkraut-Paprika-Salat und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. KA00457	Rinderhacksteak"Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken,Pfeffersauce,Garnitur und Kroketten 1,2,3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00382	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten 1,2,Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00175	Grießbrei mit fruchtigem Apfel-Aprikosenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La Art. 5548 ☞ L	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüserais Fi,M,Me,La,Sn Art. 5488 ● L	Do 20.08.								
Fr 21.08.	Buchteln zu Puddingsuppe mit Vanillegeschmack, dazu Obst 1,Ei,G3,G,M,La,G1 Art. KA00176 ☞	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis dazu Dessert* 1,3,G,G1,M,Me,La,Sn Art. KA00451	Schweinebraten mit Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße 20,3,8,M,La,S,Sn Art. KA00340	Schwedischer Kartoffelsalat (mit Roter Bete) an Salatblatt Lollo Bionda, Köttbullar und Preiselbeer 1,3,Ei,G,Sn,G1 Art. KA00228	Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln G,G1 Art. 5760 ● L	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn Art. 5214 ● L	Fr 21.08.								
Sa 22.08.			Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Brokkoli-Möhrengemüse und Sakzkartoffeln Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00180	Kasslersteak "Prager Art" (Rührei mit Erbsen) auf Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei 20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00410	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5004 ● L	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn Art. 5794 ● L	Sa 22.08.								
So 23.08.			Hähnchenschnitzel an Karotten-Lauchgemüse und Sauce dazu Kartoffelbrei G,M,La,S,G1 Art. KA00387	Rindergeschnetzeltes mit Mischpilzen, dazu Rotkohl und Klöße 3,G,G1,M,Me,La,S Art. KA00461	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5474 ●	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 5483 ● L	So 23.08.								

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 Menüschilder 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: 35

Menü	Kalenderwoche: 35						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
24.08.								
Di								
25.08.								
Mi								
26.08.								
Do								
27.08.								
Fr								
28.08.								
Sa								
29.08.								
So								
30.08.								

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	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
Mo	Blumenkohl in holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Dessert* 3,G,M,La,S,Sn,G1	Schweinesteak mit Letscho und Kartoffelbrei 3,G,M,La,S,Sn,G1	Kasslerpfanne mit Bohnen, Paprika, Mais und Champignons, dazu Hefeknödel 20,3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	kalt Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur 1,2,Ei,G,Sn,G1	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La	Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) 10,M,Me,La
24.08.	Art. KA00462	Art. KA00291	Art. KA00365	Art. KA00188	Art. 5363	Art. 5531
Di	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Dessert* 20,3,8,M,La,S	Canelloni mit Spinatfüllung auf Tomatensalsa und Reibekäse G,G1,Ei,M,Me,La,S	"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	Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
25.08.	Art. KA00190	Art. KA00463	Art. KA00292	Art. KA00257	Art. 5010	Art. 5704
Mi	Kräuterquark mit Leberwurst und Gewürzgurke, dazu Salzkartoffeln 1,20,3,4,8,M,La,S,Sn	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Dessert* Ei,G,M,S,G1	Sahneschnitzel mit Käse überbacken, an Cordialgemüse mit holländischer Sauce und Kartoffelecken 3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Rinderschmorbraten in Sauce, mit Romaneso-Mix und Salzkartoffeln G,M,La,S,G1	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S	Spießbraten vom Schwein , in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,Sn
26.08.	Art. KA00278	Art. KA00092	Art. KA00341	Art. KA00350	Art. 5353	Art. 5165
Do	Hähnchenkeule "Mediterrane Art" auf Ratatouillegemüse, dazu Reis-Pasta-Pfanne G,M,La,S,G1	Schweinebraten mit Sauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln 20,3,8,Sn	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen 20,3,8,G,M,La,S,G1	Halbe gekochte Eier mit Remoulade bunt garniert, zu leichtem Kartoffelsalat mit Essig und Öl 1,3,Ei,M,Me,La,Sn	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn
27.08.	Art. KA00197	Art. KA00323	Art. KA00279	Art. KA00464	Art. 5392	Art. 5481
Fr	Brünnudeln mit Hühnerfleisch, dazu Brot und Dessert* 3,Ei,G,M,G2,S,G1	Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Dessert* 1,G,M,La,S,Sb,G1	Fleischbällchen "Steakhouse Art" mit Barbequesauce, Butterbohnen und Kartoffelspalten 3,G,G1,Ei,M,La,S	Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesauce dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Fi,G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1
28.08.	Art. KA00040	Art. KA00355	Art. KA00344	Art. KA00442	Art. 5239	Art. 5045
Sa			Gemüse Eintopf mit Eierstich und Geflügelsuppenklößchen, dazu Brot und Dessert* Ei,G,M,G2,S,G1	Putenrollbraten "Ungarischer Art" Romanesco-Mix und Kartoffelbrei 3,Ei,G,M,La,S,G1	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S,Sn	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,M,Me,La
29.08.			Art. KA00091	Art. KA00170	Art. 5626	Art. 5464
So			Geflügelbratwurst mit Sauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 3,8,G,M,La,S,G1	Kasslerbraten in Sauce, mit buntem Sauerkraut und Kartoffelbrei 2,20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La
30.08.			Art. KA00131	Art. KA00392	Art. 5337	Art. 5016

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