

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: 36

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 31.08.	Schlesische Quarkkeulen mit Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker 3,Ei,G,M,G1 Art. KA00050	Tiegelwurst zu Sauerkraut und Salzkartoffeln und Dessert* 3,4,8,G,G1,G3,M,Me Art. KA00051	Schweizer Saftbraten mit Sauce, Cordialgemüse und Spätzle 3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00414	Lammgulasch in Sauce, mit Prinzebohnen und Klößen G,G1,M,Me,La,S Art. KA00465	Feines Omelette in Käse-Soße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5364	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 5706	Mo 31.08.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 01.09.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln,dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,Sd,S Art. KA00299	Eierragout in Gemüesoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert* 1,Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00422	"Campertopf"(Bratwurst mit Paprika,Champignons und Zwiebeln in Käse-sauce) dazu Pasta-Reis Ei,G,Lp,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00342	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersoße und Kartoffelkroketten 3,Ei,G,M,S,Sn,G1 Art. KA00064	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5489	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5707	Di 01.09.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 02.09.	Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Dessert* 3,G,M,La,S,G1 Art. KA00399	Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Apfel-Salat 3,9,Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00173	Paniertes Schweineschnitzel an Blumenkohl in holländischer Sauce, Rahmsauce und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. KA00450	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce, dazu Pariser Möhren und Salzkartoffeln 3,9,G,M,La,Sd,S,G1 Art. KA00181	Grießbrei mit fruchtiger Sauerkirschsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La Art. 5540	Geschnittene Hähnchenbrustfilets in pikanter, süß-saurer Soße, dazu Langkornreis sb Art. 5710	Mi 02.09.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 03.09.	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,G1 Art. KA00351	Schaschlykpfanne mit Kartoffelpüree 3,8,G,M,Me,Sd,S,Sn,G1 Art. KA00030	Putenrollbraten in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln 3,G,G1,M,Me,S Art. KA00471	Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhrensalat und Kartoffeln 1,3,Fi,Ei,M,La,Sn Art. KA00423	Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5354	Saftiges Szegeidiner-Kraut-Gulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La Art. 5177	Do 03.09.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 04.09.	Süßer Quark-Griesauflauf mit gerösteten Mandeln und Rosinen, dazu Dessert* Ei,G,Sf1,M,Sf,G1 Art. KA00066	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00108	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Crème-Frêche-Weintrauben-Sauce, dazu Kartoffel-Rösti-Taler Ei,G,M,La,S,Sb,G1 Art. KA00368	Hähnchencrossies mit Tomaten-Kräuter-Dip, Pasta-Salat mit Gemüse und Pinienkernen 2,3,Ei,G,M,La,Sd,G1 Art. KA00105	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5474	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5022	Fr 04.09.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 05.09.				Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis dazu Dessert* 1,3,G,G1,M,Me,La,Sn Art. KA00451	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse G,G1,S,Sn Art. 5241	Eisbeinflisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 5145	Sa 05.09.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 06.09.				kleine Geflügelfrikadellen mit Sauce, Karotten-Rahmporree und Kartoffelbrei 3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00226	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5069	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 5137	So 06.09.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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

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

- = 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: 37

Menü	1 2 3 4 5 6						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
07.09.								
Di								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
08.09.								
Mi								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
09.09.								
Do								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10.09.								
Fr								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11.09.								
Sa								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12.09.								
So								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13.09.								

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	Fleckeeintopf süß-sauer, dazu Brot und Dessert* 20,3,8,G,M,La,G2,S,Sn,G1	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Schweinerippchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 20,3,8,Fi,M,La,S,Sn,G1	Kasslerbraten, Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur 1,20,3,Ei,M,Me,La,Sn,Sd	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhrenpüree G,G1
07.09.	Art. KA00172	Art. KA00027	Art. KA00192	Art. KA00470	Art. 5490 ● L	Art. 5708 ● L
Di	Eieromelett gefüllt mit Pilzen auf Lauch-Sahnesauce, dazu Bratkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1	Deftige Krautnudeln mit Salamistreifen, dazu Dessert* 1,3,G,M,Me,Sd,S,G1	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 3,G,M,S,Sn,G1	"Hähnchen Thailandisch" Chicken Wings auf Basmati-Gemüse-Pfanne, dazu rote Thaisauce mit Kokosmilch 1,G,M,La,S,G1	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La
08.09.	Art. KA00363 ☞	Art. KA00029	Art. KA00031	Art. KA00431	Art. 5233 ● L	Art. 5546 ☞ ● L
Mi	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce, dazu Obst* Ei,G,G1	Paniertes Hähnchenschnitzel an Tomatenragout mit Petersilie und Spaghetti G,M,La,S,G1	Seelachsragout "Spreewälder Art", dazu Salzkartoffeln und Dessert* Fi,M,La,Sd,S,Sn	Sülze mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck 1,20,3,8,Ei,M,La,Sd,S,Sn	Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch s
09.09.	Art. KA00265 ☞	Art. KA00300	Art. KA00432	Art. KA00110	Art. 5103 ● L	Art. 5617 ● L
Do	Erbseneintopf mit Speck und Bockwurst, dazu Dessert* 3,8,M,Me,S	Frikadelle mit Sauce, gemischtem Bohnengemüse und Kartoffelbrei dazu Dessert* 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	"Feuerfleisch" in herzhafter Sauce mit Paprika, Gurke und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei 1,3,G,M,La,Sn,G1	Schweinesteak mit gratiniertem Gemüse auf Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten und Gemüsegarntur Ei,G,M,Sd,S,Sn,G1	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La
10.09.	Art. KA00036	Art. KA00304	Art. KA00347	Art. KA00034	Art. 5794 ● L	Art. 5510 ☞ ● L
Fr	Brünnudeln mit Hühnerfleisch, dazu Brot und Dessert* 3,Ei,G,M,G2,S,G1	gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Möhrengemüse Ei,G,M,S,Sn,G1	gedünstete Geflügelleber in Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree und Dessert* 3,M,S	Schweinebraten "Esterhazy" in pikanter Sauce mit Gemüsestreifen und Spätzle 20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La
11.09.	Art. KA00040	Art. KA00042 ☞	Art. KA00073	Art. KA00220	Art. 5236 ●	Art. 5360 ☞ ● L
Sa				Porree-Eintopf mit Kasslerfleisch, dazu Brot und Dessert* G,M,La,G2,Sd,S	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Sn	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree M,Me,La,Sn
12.09.				Art. KA00122	Art. 5175 ● L	Art. 5238 ● L
So				Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
13.09.				Art. KA00468	Art. 5206 ● L	Art. 5010 ●

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

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: 38

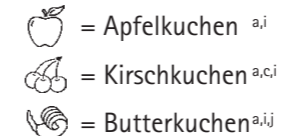
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo 14.09.	Backcamembert mit Preiselbeer-Dip und Kartoffelbrei und Dessert* G,G1,Ei,M,La,S Art. KA00166	"Jägerschnitzel" an Mischgemüse, dazu Bratensauce und Kartoffelbrei 20,3,4,8,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00366	Putengulasch mit Brokkoli und Salzkartoffeln 3,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00128	Kutterscholle gebacken mit Kräuterbutter, Fingermöhren-Brokkoli und Risolé-Kartoffeln Fi,G,M,La,G1 Art. KA00433	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,Sn Art. 5128	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5392	Mo 14.09.								
Di 15.09.	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott M,La Art. KA00285	Pasta mit gebratenen Pilzen auf Lauchsauce G,G1,Ei,M,La,S Art. KA00332	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgurken und saurer Sahne, dazu Knödel Ei,G,M,La,G1 Art. KA00307	Seelachsfilet natur gebraten an Blattspinat mit Käsesauce und gelben Bandnudeln 1,Fi,Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00435	Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln G,G1 Art. 5760	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5004	Di 15.09.								
Mi 16.09.	Linseneintopf mit Kaßlerfleisch, dazu Brot und Dessert* 20,3,8,G,M,G2,S,Sn,G1 Art. KA00076	1 gefüllter Germknödel mit Butter, Zucker und Mohn auf Dessertsauce Vanillegeschmack, dazu Obst 1,Ei,G,M,La,G1 Art. KA00141	Schinken-Makkaroni mit Emmentaler Käse und Tomatensauce, dazu Dessert* 2,20,3,G,M,La,S,G1 Art. KA00145	Hähnchenbrustfilet gebraten auf Curry-Mango-Ananassoße mit Couscous-Gemüsetörtchen 3,G,M,Sn,G1 Art. KA00078	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S Art. 5353	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf Art. 5239	Mi 16.09.								
Do 17.09.	Porree-Eintopf mit Kasslerfleisch, dazu Brot und Dessert* G,M,La,G2,Sd,S Art. KA00122	"Balkanteller" Cevapcici auf Soße mit Gemüse und Oliven, dazu Reismudeln und Tzatzikikrautsalat Ei,G,M,La,G1 Art. KA00405	Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin Art" dazu Salzkartoffeln G,M,La,G1 Art. KA00419	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillsauce, dazu Brokkoliröschen und Kartoffel-Kartoffel-Püree Fi,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00248	Grießbrei mit fruchtigem Apfel-Aprikosenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La Art. 5548	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La Art. 5363	Do 17.09.								
Fr 18.09.	Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert* 20,3,G3,G,M,G2,S Art. KA00084	Gemüselasagne, dazu Dessert Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00331	gebackener Fleischkäse auf Pfanne von Gemüse der Saison und Kartoffelbrei 20,3,8,G,G1,Ei,M,La,S,Sn Art. KA00308	Schweineragout "Würzfleisch Art" dazu Gemüsereis und Dessert* Ei,G,M,S,Sn,G1 Art. KA00079	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 5704	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn Art. 5061	Fr 18.09.								
Sa 19.09.				Tomaten-Hackfleischsoße und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Dessert* G,M,Sd,S,Sn,G1 Art. KA00085	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 5483	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5759	Sa 19.09.								
So 20.09.				4 Bratwürstchen "Fränkische Art" auf Sauerkraut, dazu Erbsenpüree 3,G,M,La,S,G1 Art. KA00438	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis G,G1,Ei,S Art. 5073	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn Art. 5214	So 20.09.								

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.

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 Menüschaalen 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 €.



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: 39

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	Kalenderwoche: 39						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
21.09.								
Di								
22.09.								
Mi								
23.09.								
Do								
24.09.								
Fr								
25.09.								
Sa								
26.09.								
So								
27.09.								

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	Schweineschnitzel an Rahmrosenkohl und Püree von Süß- und Frischkartoffeln 3,G,M,La,S,Sn,G1	Rinderschmorbraten in Sauce, mit Romaneso-Mix und Salzkartoffeln G,M,La,S,G1	Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, dazu Kartoffelsalat und Garnitur 1,Ei,G,M,La,Sn,G1	Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schlemmerfilet vom Alaskaseelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,M,Me,La
21.09.	Art. KA00140	Art. KA00252	Art. KA00350	Art. KA00146	Art. 5354	Art. 5464
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, Zweierlei Rüben und Kartoffeln 20,3,8,M,La,Sn	Backfisch-Seelachsfilet gebacken, mit Zitronen-Butter-Sauce, und Kartoffelbrei, dazu Salat* Fi,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S,Sn	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La
22.09.	Art. KA00253	Art. KA00335	Art. KA00373	Art. KA00211	Art. 5626	Art. 5016
Mi	Möhreneintopf mit Rindfleisch und frischer Petersilie, dazu Brötchen und Dessert* G3,G,M,La,S,G1	Chicken Wings mit Barbequesauce, dazu gebackene Kartoffelspalten M,La	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	Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) 10,M,Me,La
23.09.	Art. KA00142	Art. KA00153	Art. KA00207	Art. KA00083	Art. 5010	Art. 5531
Do	Weißer Bohneneintopf süßsauer mit Kasslerfleisch, dazu Dessert* 20,3,8,M,La,S	Deftiger Krautgulasch vom Schwein dazu Hefeknödel-scheiben und Dessert* 3,G,G1,Ei,M,La,S	Gebratenes Putenschnitzel an Schwarzwurzel-Erbsen-Gemüse, dazu Risolékartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gedünstete Seelachswürfel mit Dill-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln Fi,G,M,La,S,Sn,G1	Spießbraten vom Schwein, in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,Sn	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S
24.09.	Art. KA00143	Art. KA00310	Art. KA00472	Art. KA00441	Art. 5165	Art. 5392
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 Gemüserais 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	Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
25.09.	Art. KA00209	Art. KA00144	Art. KA00126	Art. KA00256	Art. 5170	Art. 5707
Sa				Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig Öl Fi,G,Sn,G1	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse G,G1,S,Sn	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1
26.09.				Art. KA00158	Art. 5241	Art. 5045
So				Hausgemachter Wiegebraten in Bratenjus, Rahmporree und Salzkartoffeln 20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüserais Fi,M,Me,La,Sn	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn
27.09.				Art. KA00374	Art. 5488	Art. 5481

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