

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: 52

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen Anzahl
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		1	2	3	4	5	6		
Mo 21.12.	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Dessert* 20,3,8,M,S,Sn Art. KA00068	Backcamembert mit Preiselbeer-Dip und Kartoffelbrei und Dessert* G,G1,Ei,M,La,S Art. KA00166	Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 20,3,8,G,M,Sn Art. KA00070	Gepökelt Eisbeinfleisch mit Meerrettichsoße, buntes Sauerkraut und Kartoffelklöße 3,5,8,G,M,Sd,S,G1 Art. KA00026	Geschnittene Hähnchenbrustfilets in pikanter, süß-saurer Soße, dazu Langkornreis sb Art. 5710	Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5354	Mo 21.12.								
Di 22.12.	Pasta mit gebratenen Pilzen auf Lauchsauce G,G1,Ei,M,La,S Art. KA00332	Gefüllte Paprikaschote in Sauce, dazu Butterreis G,G1,Ei,M,La,S Art. KA00126	Schweinegulasch in Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Kartoffelbrei G,G1,M,Me,La,S Art. KA00494	"Cordon bleu" vom Schwein mit Rahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelbrei 20,3,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00434	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5489	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La Art. 5546	Di 22.12.								
Mi 23.12.	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	Gyrosgeschnitztes vom Schwein mit Tzaziki und Krautsalat, dazu Fladenbrot G,M,La,Sn,Se,G1 Art. KA00134	Seelachsfilet "Napoli" auf Tomatensoße, dazu Pasta-Reis Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Lp Art. KA00495	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 5706	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln sn Art. 5175	Mi 23.12.								
Do 24.12. Heiligabend			Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat, Senf und Garnitur 1,3,Ei,M,La,Sn Art. KA00266	Hähnchenbrustfilet gebraten auf Curry-Mango-Ananassoße mit Couscous-Gemüsetörtchen 3,G,M,Sn,G1 Art. KA00078	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree M,Me,La,Sn Art. 5238	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 5481	Do 24.12. Heiligabend								
Fr 25.12. 1. Weihnachtstag			Rinderroulade in Sauce, Kaisergemüse und Kartoffelbrei, dazu 1/2 Birne auf Schokoladensauce 2,3,8,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00268	Entenkeule auf Mandariniensauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße, dazu 1/2 Birne auf Schokoladensauce 3,G,M,La,S,G1 Art. KA00267	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La Art. 5363	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5169	Fr 25.12. 1. Weihnachtstag								
Sa 26.12. 2. Weihnachtstag			Putenoberkeulenbraten in Sauce, mit Kürbis-Karottengemüse, Klöße und Dessert* 1,2,3,G,Sf1,M,La,Sf,G1 Art. KA00411	Weihnachtsbraten in Pfefferkuchenpflaumensauce(u.Rotwein), Wintergemüse und Kart.-Brei, Dessert* 1,2,3,9,G,Sf1,M,La,Sf,S,G1 Art. KA00281	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüsereis Fi,M,Me,La,Sn Art. 5488	Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 5103	Sa 26.12. 2. Weihnachtstag								
So 27.12.			4 Bratwürstchen "Fränkische Art" auf Sauerkraut, dazu Erbsenpüree 3,G,M,La,S,G1 Art. KA00438	Schweinehacksteak mit Bratenjus, Belgischer Gemüse-Mix und Kartoffelpüree 3,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn Art. KA00496	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch s Art. 5617	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn Art. 5236	So 27.12.								

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 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 €.

- = 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: 53

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: 53						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
28.12.								
Di								
29.12.								
Mi								
30.12.								
Do								
Silvester 31.12.								
Fr								
Neujahr 01.01.								
Sa								
02.01.								
So								
03.01.								

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
Mo						
28.12.			Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert* <small>20,3,G3,G,M,G2,S</small>	Schweineragout "Würz-fleisch Art" dazu Gemüse-reis und Dessert* <small>Ei,G,M,S,Sn,G1</small>	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhrenpüree <small>G,G1</small>	Rinderfrikadelle in Braten-soße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
Di		Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse, dazu Dessert* <small>G,G1,M,La,S</small>	Gegrillter Schweinenacken-braten mit Sauce, Zweierlei Rüben und Kartoffeln <small>20,3,8,M,La,Sn</small>	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Sauce, französischem Gemüsemix und Kartoffelbrei <small>Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>20,3,M,Me,La</small>	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>
29.12.		Art. KA00253	Art. KA00373	Art. KA00497	Art. 5137	Art. 5510
Mi			Möhreneintopf mit Rindfleisch und frischer Petersilie, dazu Brötchen und Dessert* <small>G3,G,M,La,S,G1</small>	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelbrei <small>G,G1,M,La,S,Sn</small>	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Geschnittene Hähnchenbrustfilets in pikanter, süß-saurer Soße, dazu Langkornreis sb
30.12.			Art. KA00142	Art. KA00207	Art. 5233	Art. 5710
Do		Grießbrei mit Zimt, dazu kalte Kirschsauce und Obst <small>G,M,La,G1</small>	Gebackener Fleischkäse auf Wintergemüsepfanne, dazu Kartoffelbrei <small>20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig Öl <small>Fi,G,Sn,G1</small>	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,Sn</small>
Silvester 31.12.		Art. KA00209	Art. KA00370	Art. KA00158	Art. 5004	Art. 5128
Fr			Wildgulasch mit Preiselbeeren-Saurer Sahne-Sauce(mit Wein), Rosenkohl und Klöße, Dessert* <small>2,20,3,8,9,G,M,La,Sd,S,Sn,G1</small>	Wildlachsfilet auf Kräuter-Limettensauce, Karotten-Brokkoligemüse und Kartoffelbrei, Dessert* <small>1,Fi,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,Sn</small>
Neujahr 01.01.			Art. KA00283	Art. KA00412	Art. 5010	Art. 5128
Sa			Hausgemachter Wiegebraten in Bratenjus, Rahmporree und Salzkartoffeln <small>20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Rindfleisch "Schweizer Art" in brauner Käsesauce, dazu Gemüsemix und Reismnudeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Lp</small>	Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
02.01.			Art. KA00374	Art. KA00489	Art. 5170	Art. 5474
So			Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Bulgur <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebel-Senf-Sauce, grüne Bohnen und Kartoffelbrei <small>G,M,La,S,Sn,G1</small>	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf <small>Fi,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf
03.01.			Art. KA00468	Art. KA00380	Art. 5490	Art. 5239

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: Mönchshafen: Eisberg, Ei, Mais, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat C: Bautzen: Eisberg, Champignons, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat D: Havanna: Eisberg, Thunfisch, bunte Garnitur (250g) mit Dressing
Salat E: Max: Eisberg, Mais, Schinken, Ei, Erbsen (250g) mit Dressing
Täglich wählbar ein Salat zum Preis von 2,80 Euro.
Tragen Sie dazu einfach den Buchstaben des Salates in die Spalte Salat ein.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €.

= Apfelkuchen ^{a,i}
 = Kirschkuchen ^{a,c,i}
 = Butterkuchen ^{a,i,j}

Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437
 0 35 91-46 46 555
 Fax: 0 35 91-600 453
 Funk: 01 71-6 23 38 54
 Web.: www.lausitzer-menue-service.de



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



Bestellschein

Kalenderwoche: 1

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen Anzahl
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		1	2	3	4	5	6		
Mo	Eintopf Bregenzer Käse-suppe mit frischem Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Laugenbrezel und Obst* 1,G,G1,G3,M,Me,La,S Art. KA00498	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Dessert* 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00163	Paniertes Putenschnitzel an Rahmwirsingkohl und bunten Kartoffelbrei G,G1,M,Me,La,S Art. KA00488	gegrilltes Schweinesteak an frischen Champignonköpfen in Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln Ei,G,M,S,Sn,G1 Art. KA00083	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis G,G1,Ei,S Art. 5073	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 5483	Mo								
04.01.							04.01.								
Di	"Saure Eier" in pikanter Sauce, dazu Wurzelgemüse und Kartoffeln, Dessert* Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00381	"Jägerschnitzel" (panierte Jagdwurst) mit Tomatensauce und Makkaronichips, dazu Dessert* 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00167	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Crème-Frêche-Weintrauben-Sauce, dazu Kartoffel-Rösti-Taler Ei,G,M,La,S,Sb,G1 Art. KA00368	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce, dazu Pariser Möhren und Salzkartoffeln 3,9,G,M,La,Sd,S,G1 Art. KA00181	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5392	Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) 10,M,Me,La Art. 5531	Di								
05.01.							05.01.								
Mi	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	Rinderhacksteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken, Pfeffersauce, Garnitur und Kroketten 1,2,3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00382	Gedünstetes Seelachsfilet auf Bechamelsauce, dazu feine Erbsen und Rosmarinkartoffeln Fi,G,M,La,S,G1 Art. KA00312	Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,Sn Art. 5127	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5759	Mi								
06.01.							06.01.								
Do	Fleckeeintopf süß-sauer, dazu Brot und Dessert* 20,3,8,G,M,La,G2,S,Sn,G1 Art. KA00172	Kochklopse in Petersiliensauce, dazu Junge Möhren und Salzkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00361	Grünkohlplatte mit Mettende, Grillspeck und Pökelfleisch, dazu Kartoffeln 2,20,3,8,G,G4,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00384	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten 1,2,Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00175	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn Art. 5236	Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5465	Do								
07.01.							07.01.								
Fr	Buchteln zu Puddingsuppe mit Vanilleschmack, dazu Obst 1,Ei,G3,G,M,La,G1 Art. KA00176	Canelloni mit Spinatfüllung auf Tomatensalsa und Reibekäse G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. KA00463	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse, Spargelspitzen und Champignons und Reis, dazu Obst 3,G,M,La,Sn Art. KA00275	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bayrischkraut und Kartoffelklöße 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00178	Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5010	Eisbeinflisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 5145	Fr								
08.01.							08.01.								
Sa				Kasslersteak "Prager Art" (Rührei mit Erbsen) auf Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei 20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00410	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La Art. 5016	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S Art. 5490	Sa								
09.01.							09.01.								
So				Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Kohlrabigemüse und Sakzkartoffeln G,G1,Ei,M,La,S,Sn Art. KA00180	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5707	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5206	So								
10.01.							10.01.								

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: 2

Menü	Kalenderwoche: 2						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
11.01.								
Di								
12.01.								
Mi								
13.01.								
Do								
14.01.								
Fr								
15.01.								
Sa								
16.01.								
So								
17.01.								

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	Nudelaufauf "Bolognese" mit Käse überbacken, dazu Dessert* G,M,La,Sd,S,Sn,G1	"Bautzener Senftöpfchen" (Schw.-geschnetzeltes in Sensauce) dazu Kartoffelbrei 3,G,M,La,Sd,Sn,G1	Kaltes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur 1,2,G,G1,Ei,Sn	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
11.01.	Art. KA00189	Art. KA00388	Art. KA00391	Art. KA00188	Art. 5061 ● L	Art. 5364 ☞ ● L
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	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" dazu Gemüse-Gnocchi und Dessert* Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Paniertes Seelachsfilet auf holländischer Sauce mit Gemüstreifen und Kartoffelbrei, dazu Dessert* 1,Fi,G,M,La,S,G1	Paniertes Hähnchenkrustchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturrell" und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse G,G1,S,Sn
12.01.	Art. KA00190	Art. KA00362	Art. KA00274	Art. KA00257	Art. 5764 ● L	Art. 5241 ●
Mi	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Dessert* Ei,G,M,S,G1	2 Putenfrikadellen mit Sauce, Buttermöhren und Kartoffelbrei 3,Ei,G,M,La,Sn,G1	Spaghetti "Mailänder Art" mit Champignons, Paprika- und Schinkenstreifen, dazu Parmesankäse 2,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat und Gemüse garnitur 1,2,Ei,G,M,La,Sn,G1	Eisbeinfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S
13.01.	Art. KA00092 ☞	Art. KA00321	Art. KA00293	Art. KA00195	Art. 5145 ●	Art. 5490 ● L
Do	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken dazu Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,S	gedünstete Geflügelleber in Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree und Dessert* 3,M,S	Hähnchenkeule auf Möhren-Kürbis-Lauchgemüse, dazu Süßkartoffelwürfel Ei,G,M,La,S,G1	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen 20,3,8,G,M,La,S,G1	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La
14.01.	Art. KA00476 ☞	Art. KA00073	Art. KA00390	Art. KA00279	Art. 5353 ☞ ● L	Art. 5177 ●
Fr	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, dazu Dessert* 1,20,3,8,G,G1,G2,M,La,S,Sn	Putenrollbraten in Rahmsauce mit Romanesco-Mix und Kartoffelbrei 3,G,G1,Ei,M,La,S	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgerken und saurer Sahne, dazu Knödel Ei,G,M,La,G1	Wildlachswürfel in Gemüsesauce, dazu Kartoffeln und Salat Fi,M,La,S	Grießbrei mit fruchtigem Apfel-Aprikosenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen und Möhren in Buttersoße und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S
15.01.	Art. KA00199	Art. KA00170	Art. KA00307	Art. KA00201	Art. 5548 ☞ L	Art. 5709 ● L
Sa				Gemüseeintopf mit Eierstich und Geflügelsuppenklößchen, dazu Brot und Dessert* Ei,G,M,G2,S,G1	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,M,Me,La	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1
16.01.				Art. KA00091	Art. 5464 ● L	Art. 5045 ●
So				"Schlachteplatte" Wellfleisch, Blut- und Leberwürstchen in Brühe, mit Sauerkraut und Kartoffeln 2,20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S,Sn	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn
17.01.				Art. KA00389	Art. 5626 ●	Art. 5214 ● 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: 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