

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: 3

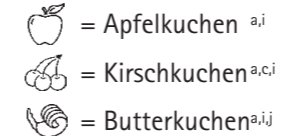
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo	Schlesische Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker 3,Ei,G,M,G1	Asiatische Nudelpfanne, mit Wokgemüse, Glasnudeln, Hähnchenfleisch und Süß-Saure-Sauce 3,G,M,La,S,Sn,Se,Sb,G1	Schweinesteak mit Letscho und Kartoffelbrei 3,G,M,La,S,Sn,G1	Schweizer Saftbraten vom Rind in brauner Käsesauce, Cordialgemüse und Spätzle 3,G,G1,Ei,M,La,S,Sn	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Mo								
18.01.	Art. KA00050	Art. KA00231	Art. KA00291	Art. KA00414	Art. 5704	Art. 5474	18.01.								
Di	Kartoffelröstchen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli Ei,G,M,La,S,G1	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Rohkost 3,Ei,G,M,La,Sn,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	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse G,G1,S,Sn	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La	Di								
19.01.	Art. KA00288	Art. KA00096	Art. KA00260	Art. KA00171	Art. 5241	Art. 5546	19.01.								
Mi	Holländischer Blumenkohlentopf mit Eierstichwürfel, und frischer Petersilie, dazu Dessert* 1,Ei,G,M,La,S,G1	zwei Eierkuchen mit Quark-Rosinenfüllung, dazu Dessertsauce mit Vanilleschmack 1,Ei,G,M,La,G1	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Käse-Sauce, dazu Dessert* 1,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1	Gebratenes Hähnchenbrustfilet "asiatischer Art" mit exotischer Gemüsepfanne und Sesamreis 1,3,G,G1,Sb,M,Me,La,S,Sn,Se	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln sn	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüsereis Fi,M,Me,La,Sn	Mi								
20.01.	Art. KA00099	Art. KA00118	Art. KA00101	Art. KA00499	Art. 5175	Art. 5488	20.01.								
Do	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,Sd,S	"Feuerfleisch" in herzhafter Sauce mit Paprika, Gurke und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei 1,3,G,M,La,Sn,G1	Schweinehaxenfleisch gegrillt in Sauce, dazu Bayerisch Kraut und Klöße 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu Salat Fi,G,M,La,S,G1	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La	Do								
21.01.	Art. KA00299	Art. KA00347	Art. KA00376	Art. KA00104	Art. 5236	Art. 5363	21.01.								
Fr	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Erdbeerkompott G,G1,M,La	"Currywurst" Bratwurst in fruchtiger Curry-Ketchup-Sauce und Kartoffelbrei 3,8,M,La,Sd,S,Sn	Schweinekotelett mit Schmorbohnen und Kartoffelbrei Ei,G,M,La,S,Sn,Se,Sb,G1	Schwedischer Kartoffelsalat (mit Roter Bete) an Salatblatt Lollo Bionda, Köttbullar und Preiselbeer 1,3,Ei,G,Sn,G1	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree M,Me,La,Sn	Fr								
22.01.	Art. KA00107	Art. KA00109	Art. KA00262	Art. KA00228	Art. 5706	Art. 5238	22.01.								
Sa				Gemüseintopf "Leipziger Allerlei" mit Suppenfleischklößchen, dazu Brot und Dessert* 1,G,M,La,G2,S,G1	Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhrenpüree G,G1	Sa								
23.01.				Art. KA00111	Art. 5103	Art. 5708	23.01.								
So				Putengulasch mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen 3,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree G,G1,Ei,M,Me,La,S	So								
24.01.				Art. KA00500	Art. 5481	Art. 5170	24.01.								

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 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 = Angepasste 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: 4

Menü	Kalenderwoche: 4						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								<input type="checkbox"/>
25.01.								<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>
26.01.								<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>
27.01.								<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>
28.01.								<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>
29.01.								<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>
30.01.								<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>
31.01.								<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	Ungarischer Kesselgulasch, dazu Brötchen <small>3,8,G,G1,G3,M,Me,S,Sn</small>	Vegetarisches Gemüseschnitzel an Petersilien-Frischkäse-Sauce, dazu Couscous Natur und Dessert* <small>3,G,G1,G4,G5,M,Me,La,S</small>	Kohlroulade mit Schmor-kohlsauce und Salzkartoffeln <small>Ei,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Gebratenes Wildlachsfilet mit Kräuterbutter, an Grillgemüse und Risolée-Kartoffeln <small>Fi,G,M,La,Sn,G1</small>	Geschnittene Hähnchenbrustfilets in pikanter, süß-saurer Soße, dazu Langkornreis sb	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
25.01.	Art. KA00046	Art. KA00501	Art. KA00157	Art. KA00348	Art. 5710	Art. 5022
Di	2 Bratwürste auf Rahmwirsingkohl dazu Kartoffel-Kartoffelbrei <small>8,G,M,La,S,G1</small>	Tiegelwurst zu Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>3,4,8,G,G1,G3,M,Me</small>	Kutterscholle gebacken mit Kräuterbutter, Gemüsegar-nitur und Risolée-Kartoffeln <small>Fi,G,G1,M,La</small>	Putengyros mit Tzatziki, Krautsalat, Tomatenscheiben und Fladenbrot <small>G,M,La,Sn,Se,G1</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch s	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>
26.01.	Art. KA00396	Art. KA00051	Art. KA00433	Art. KA00239	Art. 5617	Art. 5510
Mi	Soljanka Eintopf, dazu Brötchen und Dessert* <small>1,20,3,8,G3,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Dessert* <small>3,G,M,La,S,G1</small>	Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rohkost* <small>3,9,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel an Roßkohl mit Speck und Zwiebeln, dazu Rahmsauce und Kartoffeln <small>20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
27.01.	Art. KA00116	Art. KA00399	Art. KA00502	Art. KA00400	Art. 5707	Art. 5489
Do	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus <small>3,Ei,G,G1</small>	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei <small>G,M,La,S,Sn,G1</small>	Gebratenes Rinderhacksteak auf Champignonsauce, dazu Gala-Gemüse und Bauernspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat <small>1,2,3,Ei,G,M,La,Sn,G1</small>	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small>
28.01.	Art. KA00351	Art. KA00108	Art. KA00503	Art. KA00306	Art. 5360	Art. 5016
Fr	Wintergemüse Eintopf mit Kassler, Kartoffeln und Gemüse der Saison, dazu Vollkornbrot und Dessert* <small>20,3,G,M,La,G2,S</small>	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Kartoffeln, dazu Dessert* <small>1,3,G,M,La,Sn,G1</small>	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersoße und Kartoffelkroketten <small>3,Ei,G,M,S,Sn,G1</small>	Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhrensalat und Kartoffeln <small>1,3,Fi,Ei,M,La,Sn</small>	Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>20,3,M,Me,La</small>
29.01.	Art. KA00415	Art. KA00402	Art. KA00064	Art. KA00423	Art. 5337	Art. 5137
Sa				2 Backfischfilets mit Remoulade dazu bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl <small>1,3,Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>
30.01.				Art. KA00504	Art. 5233	Art. 5169
So				Kleine Putenfrikadelle mit Bratenjus, dazu Karotten-Lauchgemüse und Kartoffelbrei <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsauce, dazu Kartoffel-Möhrenstampf	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf <small>Fi,M,Me,La,S</small>
31.01.				Art. KA00505	Art. 5239	Art. 5490

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 = Angepasste 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: 5

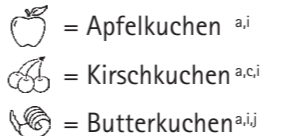
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo	Grünkohlpfanne mit Kartoffelwürfeln, Rauchfleisch und Knackwurst, dazu Dessert* <small>20,3,G,G4,M,Me,La,S,Sn</small>	Gemüsebolognese auf Gabelspaghetti, dazu Reibekäse und Dessert* <small>3,G,M,La,S,G1</small>	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Schweinerippchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln <small>20,3,8,Fi,M,La,S,Sn,G1</small>	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Mo								
01.02.	Art. KA00506	Art. KA00196	Art. KA00027	Art. KA00192	Art. 5004	Art. 5364	01.02.								
Di	Gulaschtopf "Hausfrauen Art" vom Schwein mit Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu Brötchen <small>20,3,8,G3,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Deftige Krautnudeln mit Salamistreifen, dazu Dessert* <small>1,3,G,M,Me,Sd,S,G1</small>	Bratwurst mit Soße, Möhengemüse und Kartoffelpüree <small>3,G,M,S,Sn,G1</small>	Paprikahähnchen auf gemischtem Reis mit Volkorn <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein <small>20,3,M,Me,La,S,Sn</small>	Di								
02.02.	Art. KA00133	Art. KA00029	Art. KA00031	Art. KA00482	Art. 5010	Art. 5626	02.02.								
Mi	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce, dazu Obst* <small>Ei,G,G1</small>	Paniertes Hähnchenschnitzel an Tomatenragout mit Petersilie und Spaghetti <small>G,M,La,S,G1</small>	Sülze mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck <small>1,20,3,8,Ei,M,La,Sd,S,Sn</small>	Seelachsragout "Spreewälder Art", dazu Risolé-Kartoffeln und Obst <small>Fi,M,La,S,Sn,Sd</small>	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,Sn</small>	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Mi								
03.02.	Art. KA00265	Art. KA00300	Art. KA00110	Art. KA00432	Art. 5128	Art. 5353	03.02.								
Do	Erseneintopf mit Speck und Bockwurst, dazu Dessert* <small>3,8,M,Me,S</small>	"Lukulluwurst"(Grillwurst mit Käse gefüllt) auf Grillsoße, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln <small>20,3,8,G,G1,Sb,M,Me,La,S,Sn</small>	Frikadelle mit Sauce, gemischtem Bohnengemüse und Kartoffelbrei dazu Dessert* <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Schweinekotelette zu Kartoffelsalat, bunt garniert <small>1,Ei,G,M,La,Sn,Se,Sb,G1</small>	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Eisbeinflisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>20,3,M,Me,La</small>	Do								
04.02.	Art. KA00036	Art. KA00483	Art. KA00304	Art. KA00234	Art. 5481	Art. 5145	04.02.								
Fr	Brühdudeln mit Hühnerfleisch, dazu Brot und Dessert* <small>3,Ei,G,M,G2,S,G1</small>	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat <small>G,G1,Ei,M,S,Sn</small>	Kohlhackstippe (geschmortes Weißkraut mit Hackfleisch) und Hefeknödelscheiben, dazu Dessert* <small>Ei,G,M,La,S,G1</small>	Schaschlykpfanne mit Kartoffelpüree und Dessert* <small>3,8,G,G1,M,Me,S,Sn,Sd</small>	Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Fr								
05.02.	Art. KA00040	Art. KA00042	Art. KA00094	Art. KA00030	Art. 5465	Art. 5759	05.02.								
Sa				Lammhacksteak auf Rosmarinsauce, dazu Belgischer Gemüse-Mix und Kartoffelbrei <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small>	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Sa								
06.02.				Art. KA00507	Art. 5073	Art. 5483	06.02.								
So				Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Kartoffel-Sauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Sn</small>	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,Sn</small>	So								
07.02.				Art. KA00508	Art. 5236	Art. 5128	07.02.								

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 = Angepasste 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: 6

Menü	Kalenderwoche: 6						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								<input type="checkbox"/>
08.02.								<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>
09.02.								<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>
10.02.								<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>
11.02.								<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>
12.02.								<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>
13.02.								<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>
14.02.								<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	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Dessert* 20,3,8,M,S,Sn	Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 20,3,8,G,M,Sn	Putengulasch mit Brokkoli und Salzkartoffeln 3,G,M,La,S,Sn,G1	Gepökeltes Eisbeinflisch mit Meerrettichsoße, buntes Sauerkraut und Kartoffelklöße 3,5,8,G,M,Sd,S,G1	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn	Grißbrei mit fruchtigem Apfel-Aprikosenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La
08.02.	Art. KA00068	Art. KA00070	Art. KA00128	Art. KA00026	Art. 5061 ● L	Art. 5548 ● L
Di	"Bami Goreng" (fernöstliche Gemüsepfanne mit Minudeln) G,G1,Ei,Sb,S,Sn,Se	Schweinegulasch in Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gefüllte Paprikaschote in Sauce, dazu Butterreis G,G1,Ei,M,La,S	"Cordon bleu" vom Schwein mit Rahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelbrei 20,3,G,M,La,S,Sn,G1	Paniertes Hähnchenkrustchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturrell" und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S
09.02.	Art. KA00509 ●	Art. KA00494	Art. KA00126	Art. KA00434	Art. 5764 ● L	Art. 5392 ● ●
Mi	Linseneintopf mit Kaßlerfleisch, dazu Brot und Dessert* 20,3,8,G,M,G2,S,Sn,G1	1 gefüllter Germknödel mit Butter, Zucker und Mohn auf Dessertsauce Vanillegeschmack, dazu Obst 1,Ei,G,M,La,G1	Schinken-Makkaroni mit Emmentaler Käse und Tomatensauce, dazu Dessert* 2,20,3,G,M,La,S,G1	Seelachsfilet "Napoli" auf Tomatensoße, dazu Pasta-Reis Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Lp	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,Sn
10.02.	Art. KA00076	Art. KA00141 ●	Art. KA00145	Art. KA00495	Art. 5206 ● L	Art. 5127 ● L
Do	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott M,La	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Dessert* Ei,G,M,S,G1	Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin Art" dazu Salzkartoffeln G,M,La,G1	"Red Thai Chicken" "Putenfleisch in Soße mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse, dazu Basmatireis 1,3,M,S	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S	Frikadelle vom Schwein "Fürsterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,Ei,Sn
11.02.	Art. KA00285 ●	Art. KA00092 ●	Art. KA00419	Art. KA00038	Art. 5490 ● L	Art. 5023 ●
Fr	Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert* 20,3,G3,G,M,G2,S	Vegetarisches Knusper-schnitzel an feinen Erbsen in holländischer Sauce, dazu bunter Kartoffelbrei G,G1,G4,G5,M,Me,La,S	Schweineragout "Würz-fleisch Art" dazu Gemüse-reis und Dessert* Ei,G,M,S,Sn,G1	Kaltes Backfischfilet mit Senfmayonnaise zu leichtem Kartoffel-Gurkensalat 3,8,Fi,Ei,G,M,Sd,Sn,G1	Saftiges Szegediner-Kraut-Gulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse G,G1,S,Sn
12.02.	Art. KA00084	Art. KA00484 ●	Art. KA00079	Art. KA00087	Art. 5177 ●	Art. 5241 ●
Sa				Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln,dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,Sd,S	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen und Möhren in Buttersoße und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S
13.02.				Art. KA00299	Art. 5045 ●	Art. 5709 ● L
So				4 Bratwürstchen "Fränkische Art" auf Sauerkraut, dazu Erbsenpüree 3,G,M,La,S,G1	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,M,Me,La
14.02.				Art. KA00438	Art. 5214 ● L	Art. 5464 ● 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/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 = Angepasste 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