

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: 19

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	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert* 1,3,G,M,La,G2,S	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomatenragout, dazu Eliche-Nudeln G,G1,M,La,S	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Kasslerbraten, Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur 1,20,3,Ei,M,Me,La,Sn,Sd	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Mo								
10.05.	Art. KA00103	Art. KA00235	Art. KA00027	Art. KA00470	Art. 5546 ● ● L	Art. 5481 ● L	10.05.								
Di	Gulaschtopf "Hausfrauen Art" vom Schwein mit Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu Brötchen 20,3,8,G3,G,M,La,S,Sn,G1	Deftige Krautnudeln mit Salamistreifen, dazu Dessert* 1,3,G,M,Me,Sd,S,G1	Bratwurst mit Soße, Möhengemüse und Kartoffelpüree 3,G,M,S,Sn,G1	Paprikahähnchen auf gemischtem Reis mit Volkorn G,G1,M,Me,La,S	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüserais Fi,M,Me,La,Sn	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S	Di								
11.05.	Art. KA00133	Art. KA00029	Art. KA00031	Art. KA00482	Art. 5488 ● L	Art. 5392 ● ●	11.05.								
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	Schweinesteak mit gratiniertem Gemüse auf Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur Ei,G,M,Sd,S,Sn,G1	Seelachsragout "Spreewälder Art", dazu Risolé-Kartoffeln und Obst Fi,M,La,S,Sn,Sd	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La	Mi								
12.05.	Art. KA00265 ●	Art. KA00300	Art. KA00034	Art. KA00432	Art. 5233 ● L	Art. 5016	12.05.								
Do			Schaschlykpfanne mit Kartoffelpüree und Dessert* 3,8,G,G1,M,Me,S,Sn,Sd	Schweinebraten "Esterhazy" in pikanter Sauce mit Gemüsestreifen, Spätzle und Dessert* 20,3,8,G,G1,Ei,M,La,S,Sn	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhrenpüree G,G1	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Do								
13.05.			Art. KA00030	Art. KA00220	Art. 5708 ● L	Art. 5214 ● L	13.05.								
Fr	Erbseneintopf mit Speck und Bockwurst, dazu Dessert* 3,8,M,Me,S	"Lukulluwurst"(Grillwurst mit Käse gefüllt) auf Grillsoße, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 20,3,8,G,G1,Sb,M,Me,La,S,Sn	Frikadelle mit Sauce, gemischtem Bohnengemüse und Kartoffelbrei dazu Dessert* 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Sülze mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck 1,20,3,8,Ei,M,La,Sd,S,Sn	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis G,G1,Ei,S	Fr								
14.05.	Art. KA00036	Art. KA00483	Art. KA00304	Art. KA00110	Art. 5794 ● L	Art. 5073 ●	14.05.								
Sa				Lammhacksteak auf Rosmarinsauce, dazu französischer Gemüse-Mix und Kartoffelbrei M,Me,La,S,Sn	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree M,Me,La,Sn	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,M,Me,La	Sa								
15.05.				Art. KA00507	Art. 5238 ● L	Art. 5464 ● L	15.05.								
So				Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Kartoffel-Sauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	So								
16.05.				Art. KA00508	Art. 5474 ●	Art. 5103 ● L	16.05.								

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

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

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 €.

- = 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: 20

Menü	Kalenderwoche: 20						Salat	Kuchen Anzahl		
	1	2	3	4	5	6				
Mo								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Frikadelle vom Schwein "Fürsterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,Ei,Sn
17.05.	Art. KA00068	Art. KA00070	Art. KA00128	Art. KA00026	Art. 5489 ● L	Art. 5023 ●
Di	Pasta mit gebratenen Pilzen auf Lauchsauce G,G1,Ei,M,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	Schweinegulasch in Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Geschnittene Hähnchenbrustfilets in pikanter, süß-saurer Soße, dazu Langkornreis sb	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1
18.05.	Art. KA00332	Art. KA00126	Art. KA00434	Art. KA00494	Art. 5710	Art. 5045 ●
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	Putenbrustfilet "Andalusische Art" an Grillgemüse und Kartoffel-Rösti-Ecken 3,G,G1,M,La,S	Seelachsfilet "Napoli" auf Tomatensoße, dazu Pasta-Reis Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Lp	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf
19.05.	Art. KA00076	Art. KA00145	Art. KA00416	Art. KA00495	Art. 5510 ● L	Art. 5239 ● L
Do	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott M,La	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Dessert* Ei,G,M,S,G1	"Red Thai Chicken" Putenfleisch in Soße mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse, dazu Basmatireis 1,3,M,S	2 Frikadellen vom Kabeljau auf Dillrahmsauce, dazu Kartoffel-Karotten-Püree und Krautsalat Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn,Se	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Eisbeinflisch mit Sauerkraut , dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La
20.05.	Art. KA00285	Art. KA00092	Art. KA00038	Art. KA00517	Art. 5169 ● L	Art. 5145 ●
Fr	Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert* 20,3,G3,G,M,G2,S	Tomaten-Hackfleischsoße und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Dessert* G,M,Sd,S,Sn,G1	Rinderhacksteak mit Spargel gratiniert auf Käsesauce, dazu Zöpfli-Nudeln 1,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	2 Stück Seelachsfilet in Backteig mit Senfmayonnaise, dazu leichter Kartoffel-Gurken-Salat 1,3,Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn,Sd	Schweinesteak in Rahmsauce mit Brokkoli und Frühlingspüree G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 3,Ei,S,Sn
21.05.	Art. KA00084	Art. KA00085	Art. KA00328	Art. KA00531	Art. 5170 ● L	Art. 5056 ● L
Sa				4 Bratwürstchen "Fränkische Art" auf Sauerkraut, dazu Erbsenpüree 3,G,M,La,S,G1	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Sn	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La
22.05.				Art. KA00438	Art. 5175 ● L	Art. 5137 ●
So				Schweineragout "Würzfleisch Art" dazu Gemüsereis und Dessert* Ei,G,M,S,Sn,G1	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
23.05.				Art. KA00079	Art. 5490 ● L	Art. 5707 ●

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: 21

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							Mo								
24.05.			Gegrillter Schweinenacken-braten mit Sauce, dazu Spitzkohl und Salzkartoffeln <small>20,3,8,G,G1,G4,M,La,S,Sn</small> Art. KA00254	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Sauce, Kaisergemüse und Kartoffelbrei <small>Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. KA00497	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Sn</small> Art. 5236 ●	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree <small>Ei,M,Me,La</small> Art. 5363 ● L	24.05.								
Di	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <small>3,Ei,G,M,La,G1</small> Art. KA00140 ●	Gebackener Fleischkäse auf Frühlingsgemüse, dazu Kartoffelbrei <small>20,3,8,G,G1,M,La,S,Sn</small> Art. KA00370	Schweineschnitzel an Brokoli-Blumenkohl-Gemüse mit holländischer Sauce und Herzoginkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. KA00532	Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, dazu Kartoffelsalat und Garnitur <small>1,Ei,G,M,La,Sn,G1</small> Art. KA00146	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein <small>20,3,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 5626 ●	Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln <small>G,G1</small> Art. 5760 ● L	Di								
25.05.							25.05.								
Mi	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Kartoffelwürfe und Petersilie, dazu Brötchen und Obst <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small> Art. KA00510	Bunte Brokkolipfanne in Käsesauce, dazu Spirellinudeln und Dessert* <small>1,3,G,M,La,S,G1</small> Art. KA00357 ●	Kartoffelpfanne "Bauernfrühstück Art" dazu Salat* <small>20,3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. KA00487	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelbrei <small>G,G1,M,La,S,Sn</small> Art. KA00207	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small> Art. 5759 ● L	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small> Art. 5214 ● L	Mi								
26.05.							26.05.								
Do	Weißer Bohneneintopf süßsauer mit Kasslerfleisch, dazu Dessert* <small>20,3,8,M,La,S</small> Art. KA00143	Hühnerfrikasse mit jungem Gemüse und Reis dazu Dessert* <small>1,3,G,G1,M,Me,La,Sn</small> Art. KA00451	Paniertes Putenschnitzel an Erbsen-Spargel-Gemüse mit holländischer Sauce und Risolé-Kartoffeln <small>Ei,G,M,La,S,G1</small> Art. KA00311	Gedünstete Seelachswürfel in Dill-Senf-Sauce und Kartoffeln, dazu Salat* <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> Art. KA00519	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> Art. 5177 ●	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree <small>Ei,M,Me,La</small> Art. 5363 ● L	Do								
27.05.							27.05.								
Fr	Grießbrei mit Zimt, dazu kalte Kirschsauce und Obst <small>G,M,La,G1</small> Art. KA00209 ●	Eieromelette auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln <small>Ei,G,M,La,S,G1</small> Art. KA00144 ●	Kohlroulade mit Schmorhohlsauce und Salzkartoffeln <small>Ei,G,M,La,S,Sn,G1</small> Art. KA00157	Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln <small>1,2,3,Fi,Ei,M,La,S</small> Art. KA00256	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch <small>s</small> Art. 5617 ● L	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small> Art. 5233 ● L	Fr								
28.05.							28.05.								
Sa					Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig Öl <small>Fi,G,Sn,G1</small> Art. KA00158	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,Sn</small> Art. 5128 ● L	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 5704 ● L	Sa							
Tag der Arbeit 29.05.							Tag der Arbeit 29.05.								
So				Rindfleisch "Schweizer Art" dazu bunter Gemüsemix und Kartoffelbrei <small>3,G,G1,M,Me,La</small> Art. KA00521	Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 5010 ●	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> Art. 5483 ● L	So								
30.05.							30.05.								

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

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

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 €.

= 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: 22

Menü	1 2 3 4 5 6						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
31.05.								
Di								
01.06.								
Mi								
02.06.								
Do								
03.06.								
Fr								
04.06.								
Sa								
05.06.								
So								
06.06.								

Lausitzer Menue-Service

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



Ihr MenüsERVICE bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
Mo	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch, dazu Brot und Dessert* 20,3,G,M,La,G2,S	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Dessert* 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce, dazu französischer Gemüse-Mix und Salzkartoffeln 3,G,G1,M,Me,La	Nudelsalat "Toscana" mit getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernern, Parmesan und Rohschinkenstreifen 20,3,8,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,Sd	Grießbrei mit fruchtigem Apfel-Aprikosenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse G,G1,S,Sn
31.05.	Art. KA00161	Art. KA00163	Art. KA00523	Art. KA00533	Art. 5548	Art. 5241
Di	Brühreiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,S	"Saure Eier" Gekochte Eier in pikanter Sauce, zu Salzkartoffeln und Salat* Ei,G,M,La,S,Sn,G1	"Jägerschnitzel" (panierte Jagdwurst) mit Tomatensauce und Makkaronichips, dazu Dessert* 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Sahneschnitzel mit Käse überbacken, an Cordialgemüse mit holländischer Sauce und Kartoffelecken 3,G,G1,Ei,M,La,S,Sn	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
01.06.	Art. KA00165	Art. KA00169	Art. KA00167	Art. KA00341	Art. 5045	Art. 5709
Mi	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen, mit Rauchspeck, und Bockwurst, dazu Dessert* 1,20,3,8,M,La,S	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,S,G1	Grilletta (Frikadelle mit Tomate, Gewürzgurke und Käse überbacken), Barbequesauce und Kartoffelspalten G,M,La,Sn,G1	Gedünstetes Seelachsfilet auf Bechamelsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Fi,G,G1,M,La,S	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfele-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La
02.06.	Art. KA00168	Art. KA00174	Art. KA00352	Art. KA00312	Art. 5061	Art. 5360
Do	Fleckeeintopf süß-sauer, dazu Brot und Dessert* 20,3,8,G,M,La,G2,S,Sn,G1	Kochklopse in Petersiliensauce, dazu Junge Möhren und Salzkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1	Pökelbraten mit Sauce, belgischem Gemüse-Mix und Kartoffelbrei 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten 1,2,Ei,G,M,La,S,G1	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn
03.06.	Art. KA00172	Art. KA00361	Art. KA00524	Art. KA00175	Art. 5353	Art. 5481
Fr	Buchteln zu Puddingsuppe mit Vanillegeschmack, dazu Obst 1,Ei,G3,G,M,La,G1	Deftiger Krautgulasch vom Schwein dazu Hefeknödelscheiben und Dessert* 3,G,G1,Ei,M,La,S	Schweinebraten mit Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße 20,3,8,M,La,S,Sn	Sülze mit Zwiebelringen und Gewürzgurken, dazu Remoulade und Brot 1,20,3,G,G1,G2,Ei,M,Me,La,S,Sn	Paniertes Hähnchenkrüstchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturrell" und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
04.06.	Art. KA00176	Art. KA00310	Art. KA00340	Art. KA00511	Art. 5764	Art. 5022
Sa				Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Brokkoli-Mohrengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,La,S,Sn	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
05.06.				Art. KA00385	Art. 5206	Art. 5127
So				Kasslersteak "Prager Art" (Rührei mit Erbsen) auf Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei 20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S
06.06.				Art. KA00410	Art. 5236	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 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:

= 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}