

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: 23

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 07.06.	Bauerneintopf mit Rinderhack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,S,Sn,G1 Art. KA00189	Gebratene Hähnchenbrust "Florentiner Art" auf Makaroni Tricolore mit Tomaten-Mozzarella-Sauce G,M,La,Sd,S,G1 Art. KA00187	"Bautzener Senftöpfchen" (Schw.-geschnetzeltes in Senfsauce) dazu Kartoffelbrei 3,G,M,La,Sd,Sn,G1 Art. KA00391	Kaltes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur 1,2,G,G1,Ei,Sn Art. KA00188	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis G,G1,Ei,S Art. 5073 ●	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 5481 ● L	Mo 07.06.								
Di 08.06.	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Dessert* 20,3,8,M,La,S Art. KA00190	"Grillplatte" mit Hähnchenbrust,Grillspeck und Hacksteak,dazu Kartoffelspalten und Grilltomaten 20,3,Ei,G,M,La,Sn,G1 Art. KA00292	"Tomatenfleisch" Schweinegulasch in Tomatensauce, dazu Hörnchennudeln und Dessert* 1,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00362	Paniertes Seelachsfilet auf holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Dessert* 1,Fi,G,M,La,S,G1 Art. KA00257	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5233 ● L	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La Art. 5016	Di 08.06.								
Mi 09.06.	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce, dazu Obst* Ei,G,G1 Art. KA00265	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Dessert* Ei,G,M,S,G1 Art. KA00092	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat* M,La Art. KA00330	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat und Gemüsegarnitur 1,2,Ei,G,M,La,Sn,G1 Art. KA00195	Frikadelle vom Schwein "Försterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,Ei,Sn Art. 5023 ●	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf Art. 5239 ● L	Mi 09.06.								
Do 10.06.	Auflauf Kartoffel-Blattspinat mit Käse überbacken, dazu Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. KA00513	Hähnchenkeule "Mediterrane Art" auf Ratatouillegemüse, dazu Reis-Pastapfanne G,M,La,S,G1 Art. KA00197	gedünstete Geflügelleber in Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree und Dessert* 3,M,S Art. KA00073	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen 20,3,8,G,M,La,S,G1 Art. KA00279	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La Art. 5546 ● L	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5489 ● L	Do 10.06.								
Fr 11.06.	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, dazu Dessert* 1,20,3,8,G,G1,G2,M,La,S,Sn Art. KA00199	Asiatische Nudelpfanne, mit Wokgemüse, Glasnudeln, Hähnchenfleisch und Süß-Saure-Sauce 3,G,M,La,S,Sn,Se,Sb,G1 Art. KA00231	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgerken und saurer Sahne, dazu Knödel Ei,G,M,La,G1 Art. KA00307	Wildlachswürfel in Gemüsesauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Fi,M,La,S Art. KA00354	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree M,Me,La,Sn Art. 5238 ● L	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5759 ● L	Fr 11.06.								
Sa 12.06.				Bunter Gemüseeintopf mit Eierstich und Geflügelklößchen, dazu Brot und Dessert* 1,3,G,G1,G2,Ei,M,Me,La,S Art. KA00514	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5707 ●	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn Art. 5214 ● L	Sa 12.06.								
So 13.06.				Putenrollbraten in Rahmsoße mit Romanesco-Mix und Kartoffelbrei 3,G,G1,Ei,M,La,S Art. KA00170	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5474 ●	Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 5103 ● L	So 13.06.								

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: 24

Menü	1 2 3 4 5 6						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
14.06.								
Di								
15.06.								
Mi								
16.06.								
Do								
17.06.								
Fr								
18.06.								
Sa								
19.06.								
So								
20.06.								

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	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
Mo	Schlesische Quarkkekulchen mit Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker 3,Ei,G,M,G1	"Campertopf"(Bratwurst mit Paprika,Champignons und Zwiebeln in Käse-sauce) dazu Pasta-Reis Ei,G,Lp,M,La,S,Sn,G1	Schweinesteak mit Letscho und Kartoffelbrei 3,G,M,La,S,Sn,G1	Schweinekotelett mit Schmorbohnen und Kartoffelbrei Ei,G,M,La,S,Sn,Se,Sb,G1	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüsereis Fi,M,Me,La,Sn	Geschnittene Hähnchenbrustfilets in pikanter, süß-saurer Soße, dazu Langkornreis sb
14.06.	Art. KA00050	Art. KA00342	Art. KA00291	Art. KA00262	Art. 5488 ● L	Art. 5710
Di	Kartoffelröstinchen 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 an Spargel-Erbsen und holländischer Sauce, dazu Risolékartoffeln G,G1,Ei,M,La,S	Gedünstetes Seelachsfilet in Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln Fi,G,M,La,S,Sn,G1	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La
15.06.	Art. KA00288	Art. KA00096	Art. KA00097	Art. KA00171	Art. 5045 ●	Art. 5510 ● L
Mi	Holländischer Blumenkohl-eintopf mit Eierstichwürfel, und frischer Petersilie, dazu Dessert* 1,Ei,G,M,La,S,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	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,M,Me,La	Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree G,G1,Ei,M,Me,La,S
16.06.	Art. KA00099	Art. KA00101	Art. KA00499	Art. KA00027	Art. 5464 ● L	Art. 5170 ● L
Do	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln,dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,Sd,S	Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu Salat Fi,G,M,La,S,G1	"Feuerfleisch" in herzhafter Sauce mit Paprika,Gurke und Zwiebeln, dazu Butterreis 1,3,G,G1,M,La,Sn	Schweinehaxenfleisch gegrillt in Sauce, dazu Bayerisch Kraut und Klöße 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhrenpüree G,G1	Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 3,Ei,S,Sn
17.06.	Art. KA00299	Art. KA00104	Art. KA00347	Art. KA00376	Art. 5708 ● L	Art. 5056 ● L
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	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" dazu Gemüse-Gnocchi und Dessert* Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Schweinegulasch "Altböhmische Art" dazu buntes Gemüse und Hefeknödelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S
18.06.	Art. KA00107	Art. KA00109	Art. KA00274	Art. KA00479	Art. 5490 ● L	Art. 5392 ●
Sa				Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat, Gewürzgurke und Garnitur 1,Ei,Sn	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse G,G1,S,Sn	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La
19.06.				Art. KA00124	Art. 5241 ●	Art. 5137 ●
So				Putengulasch mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen 3,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Eisbeinfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S
20.06.				Art. KA00500	Art. 5145 ●	Art. 5483 ● 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 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: 25

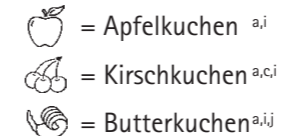
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen Anzahl
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		1	2	3	4	5	6		
Mo 21.06.	Ungarischer Kesselgulasch, dazu Brötchen 3,8,G,G1,G3,M,Me,S,Sn Art. KA00046	Pikantes Schweinsfrikassee mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,G,G1,G2,M,S,Sn Art. KA00067	Gebratenes Wildlachfilet mit Kräuterbutter, an Grillgemüse und Risolé-Kartoffeln Fi,G,M,La,Sn,G1 Art. KA00135	2 Backfischfilets mit Remoulade dazu bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl 1,3,Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn Art. KA00504	Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln G,G1 Art. 5760 ● L	Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5010 ●	Mo 21.06.								
Di 22.06.	Schweinegulasch mit Spirelli-Nudeln, dazu Dessert* 3,G,G1,M,Me,La,S Art. KA00534	Grillrippchen an Pfannengemüse und gebackene Kartoffelecken, dazu Barbecue-Dip M,Me,La,S Art. KA00530	Gebratenes Rinderhacksteak auf Champignonsauce, dazu Gala-Gemüse und Bauernspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. KA00503	Putengyros mit Tzatziki, Krautsalat, Tomatenscheiben und Fladenbrot G,M,La,Sn,Se,G1 Art. KA00239	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch s Art. 5617 ● L	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5489 ● L	Di 22.06.								
Mi 23.06.	Soljanka Eintopf mit Brötchen und Dessert* 1,3,8,G3,G,M,Me,S,Sn,G1 Art. KA00054	Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Dessert* 3,G,M,La,S,G1 Art. KA00399	Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rohkost* 3,9,Ei,M,Me,La,S Art. KA00502	Schweineschnitzel mit Bratenjus und Fit-Gemüse-Mix, dazu Kartoffeln 3,G,G1,M,Me,La,Sn Art. KA00515	Grießbrei mit fruchtigem Apfel-Aprikosenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La Art. 5548 ● L	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn Art. 5794 ● L	Mi 23.06.								
Do 24.06.	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterreis Ei,G,M,La,G2,S,G1 Art. KA00430	Putenrollbraten in Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 3,G,M,S,G1 Art. KA00056	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00108	Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat 1,2,3,Ei,G,M,La,Sn,G1 Art. KA00306	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S Art. 5353 ● L	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S,Sn Art. 5626 ● L	Do 24.06.								
Fr 25.06.	Süßer Quark-Griesbaufauf mit gerösteten Mandeln und Rosinen, dazu Dessert* Ei,G,Sf1,M,Sf,G1 Art. KA00066 ●	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis dazu Dessert* 1,3,G,G1,M,Me,La,Sn Art. KA00451	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersoße und Kartoffelkroketten 3,Ei,G,M,S,Sn,G1 Art. KA00064	Marinierte Heringsfiletstücke in Remouladensoße, Möhren-Apfelsalat und Salzkartoffeln 1,3,Fi,Ei,G,M,S,Sn,Sb,G1 Art. KA00063	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La Art. 5363 ● L	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree M,Me,La,Sn Art. 5238 ●	Fr 25.06.								
Sa Tag der Arbeit 26.06.				Spätzletopf mit Gemüse und frischen Kräutern, dazu Brötchen und Dessert* G,G1,G3,G5,Ei,M,Me,La,S Art. KA00490 ●	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,Sn Art. 5128 ● L	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 5704 ● L	Sa Tag der Arbeit 26.06.								
So 27.06.				Kleine Putenfrikadelle mit Bratenjus, dazu Karotten-Lauchgemüse und Kartoffelbrei G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. KA00505	Saftiges Szegediner-Kraut-Gulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La Art. 5177 ●	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn Art. 5214 ● L	So 27.06.								

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 €.



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: 26

Menü	Kalenderwoche: 26						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								<input type="checkbox"/>
28.06.								<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>
29.06.								<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>
30.06.								<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>
01.07.								<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>
02.07.								<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>
03.07.								<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>
04.07.								<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	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert* 1,3,G,M,La,G2,S	Gemüsebolognese auf Gabelspaghetti, dazu Reibekäse und Dessert* 3,G,M,La,S,G1	"Jägerschnitzel" an Mischgemüse, dazu Bratensauce und Kartoffelbrei 20,3,4,8,G,M,La,S,Sn,G1	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomatenragout, dazu Eliche-Nudeln G,G1,M,La,S	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La
28.06.	Art. KA00103	Art. KA00196	Art. KA00366	Art. KA00235	Art. 5022	Art. 5474
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, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 3,G,M,S,Sn,G1	Paprikahähnchen auf gemischtem Reis mit Volkkorn und Dessert* G,G1,M,Me,La,S	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S
29.06.	Art. KA00133	Art. KA00029	Art. KA00031	Art. KA00482	Art. 5360	Art. 5206
Mi	Auflauf "Süßer Kirschmichel" mit zerlassener Butter und Zimt und Zucker 3,Ei,M,Me,La	Paniertes Hähnchenschnitzel an Tomatenragout mit Petersilie und Spaghetti G,M,La,S,G1	Schweinesteak mit gratiniertem Gemüse auf Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten und Gemüsegarntur Ei,G,M,Sd,S,Sn,G1	Seelachsragout "Spreewälder Art", dazu Risolé-Kartoffeln und Obst Fi,M,La,S,Sn,Sd	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Sn
30.06.	Art. KA00535	Art. KA00300	Art. KA00034	Art. KA00432	Art. 5236	Art. 5175
Do	Erbseneintopf mit Speck und Bockwurst, dazu Dessert* 3,8,M,Me,S	Frikadelle in Soße, Bohnegemüse und Kartoffelbrei und Dessert* 3,8,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Sülze mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck 1,20,3,8,Ei,M,La,Sd,S,Sn	Schweinekotelette zu Kartoffelsalat, bunt garniert 1,Ei,G,M,La,Sn,Se,Sb,G1	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüsereis Fi,M,Me,La,Sn	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
01.07.	Art. KA00036	Art. KA00037	Art. KA00110	Art. KA00234	Art. 5488	Art. 5364
Fr	Brünnudeln mit Hühnerfleisch, dazu Brot und Dessert* 3,Ei,G,M,G2,S,G1	"Saure Eier" Gekochte Eier in pikanter Sauce, zu Salzkartoffeln und Salat* Ei,G,M,La,S,Sn,G1	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 Hähnchenkrustchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturrell" und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,S
02.07.	Art. KA00040	Art. KA00169	Art. KA00030	Art. KA00220	Art. 5764	Art. 5337
Sa				Lammhacksteak auf Rosmarinsauce, dazu französischer Gemüse-Mix und Kartoffelbrei M,Me,La,S,Sn	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
03.07.				Art. KA00507	Art. 5490	Art. 5704
So				Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Kartoffel-Sauce, dazu Erbsen-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La
04.07.				Art. KA00508	Art. 5169	Art. 5233

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: 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