

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: 27

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	Salat	
Mo 05.07.	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	Bayrischer Leberkäse auf warmen Speck-Kartoffel-Salat, dazu Senf 20,3,8,Sb,M,La,S,Sn Art. KA00215	Putengulasch mit Brokkoli und Salzkartoffeln 3,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00128	Geschnittene Hähnchenbrustfilets in pikanter, süß-saurer Soße, dazu Langkornreis Sb Art. 5710	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 5481	Mo 05.07.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 06.07.	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 Salzkartoffeln 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	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 5510	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhrenpüree G,G1 Art. 5708	Di 06.07.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 07.07.	Linseneintopf mit Kaßlerfleisch, dazu Brot und Dessert* 20,3,8,G,M,G2,S,Sn,G1 Art. KA00076	Schinken-Makkaroni mit Emmentaler Käse und Tomatensauce, dazu Dessert* 2,20,3,G,M,La,S,G1 Art. KA00145	Seelachsfilet "Napoli" auf Tomatensoße, dazu Pasta-Reis Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Lp Art. KA00495	Kaltes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur 1,2,G,G1,Ei,Sn Art. KA00188	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse G,G1,S,Sn Art. 5241	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5392	Mi 07.07.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 08.07.	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott M,La Art. KA00285	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Dessert* Ei,G,M,S,G1 Art. KA00092	Rinderhacksteak mit Brokkoli gratiniert auf Käsesauce, dazu Zöpfli-Nudeln 1,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00302	2 Frikadellen vom Kabeljau auf Dillrahmsauce, dazu Kartoffel-Karotten-Püree und Krautsalat Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn,Se Art. KA00517	Schweinesteak in Rahmsauce mit Brokkoli und Frühlingspüree G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5170	Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 3,Ei,S,Sn Art. 5056	Do 08.07.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 09.07.	Tomaten-Hackfleischsoße und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Dessert* G,M,Sd,S,Sn,G1 Art. KA00085	Vegetarisches Knuserschnitzel an feinen Erbsen in holländischer Sauce, dazu bunter Kartoffelbrei G,G1,G4,G5,M,Me,La,S Art. KA00484	Schweineragout "Würzfleisch Art" dazu Gemüsereis und Dessert* Ei,G,M,S,Sn,G1 Art. KA00079	2 Stück Seelachsfilet in Backteig mit Senfmayonnaise, dazu leichter Kartoffel-Gurken-Salat 1,3,Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn,Sd Art. KA00531	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 5137	Eisbeinflisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 5145	Fr 09.07.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 10.07.				Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,Sd,S Art. KA00299	Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 5103	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5707	Sa 10.07.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 11.07.				4 Bratwürstchen "Fränkische Art" auf Sauerkraut, dazu Erbsenpüree 3,G,M,La,S,G1 Art. KA00438	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsauce mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5759	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5489	So 11.07.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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

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

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: 28

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: 28						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
12.07.								
Di								
13.07.								
Mi								
14.07.								
Do								
15.07.								
Fr								
16.07.								
Sa								
17.07.								
So								
18.07.								

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
Mo	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,M,La,G1	Gebackener Fleischkäse auf Frühlingsgemüse, dazu Kartoffelbrei 20,3,8,G,G1,M,La,S,Sn	Schweineschnitzel an Brokoli-Blumenkohl-Gemüse mit holländischer Sauce und Herzoginkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderschmorbraten in Sauce, mit Romaneso-Mix und Salzkartoffeln G,M,La,S,G1	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La
12.07.	Art. KA00140	Art. KA00370	Art. KA00532	Art. KA00350	Art. 5794	Art. 5363
Di	chili con Carne vom Rind, dazu 1 Wrap und Obst* G,G1,M,La,S	Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse, dazu Dessert* G,G1,M,La,S	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Sauce und Kartoffelbrei dazu Krautsalat* Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Garnitur und bunter Nudelsalat 1,20,3,8,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree M,Me,La,Sn
13.07.	Art. KA00334	Art. KA00253	Art. KA00497	Art. KA00536	Art. 5546	Art. 5238
Mi	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Kartoffelwürfe und Petersilie, dazu Brötchen und Obst G,G1,G3,M,Me,La,S	Kartoffelpfanne "Bauernfrühstück Art" dazu Salat* 20,3,Ei,M,Me,La,S,Sn	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelbrei G,G1,M,La,S,Sn	gegrilltes Schweinesteak an frischen Champignonköpfen in Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln Ei,G,M,S,Sn,G1	Paniertes Hähnchenkrustchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturrell" und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S
14.07.	Art. KA00510	Art. KA00487	Art. KA00207	Art. KA00083	Art. 5764	Art. 5490
Do	Weißer Bohneneintopf süßsauer mit Kasslerfleisch, dazu Dessert* 20,3,8,M,La,S	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis dazu Dessert* 1,3,G,G1,M,Me,La,Sn	Gedünstete Seelachswürfel in Dill-Senf-Sauce und Kartoffeln, dazu Salat* Fi,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur 1,Ei,G,Sn,G1	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S
15.07.	Art. KA00143	Art. KA00451	Art. KA00519	Art. KA00150	Art. 5239	Art. 5353
Fr	Grießbrei mit Zimt, dazu kalte Kirschsauce und Obst G,M,La,G1	Eieromelette auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1	Kohlroulade mit Schmorhohlsauce und Salzkartoffeln Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 1,2,3,Fi,Ei,M,La,S	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S,Sn	Frikadelle vom Schwein "Fürsterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,Ei,Sn
16.07.	Art. KA00209	Art. KA00144	Art. KA00157	Art. KA00256	Art. 5626	Art. 5023
Sa				"Irish Stew" Gemüsetopf mit Lammfleisch und Kartoffeln G,G1,G2,M,Me,La,S	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüsereis Fi,M,Me,La,Sn	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn
17.07.				Art. KA00520	Art. 5488	Art. 5214
So				Rindfleisch "Schweizer Art" dazu bunter Gemüsemix und Kartoffelbrei 3,G,G1,M,Me,La	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La	Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln G,G1
18.07.				Art. KA00521	Art. 5016	Art. 5760

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

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

Bitte sprechen Sie uns bezüglich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten an !

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

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = 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

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: 29

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	Salat	
Mo 19.07.	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch, dazu Brot und Dessert* 20,3,G,M,La,G2,S Art. KA00161	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Dessert* 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00163	Gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce, dazu französischer Gemüse-Mix und Salzkartoffeln 3,G,G1,M,Me,La Art. KA00523	Rindersauerbraten in Sauce, Apfel- Rotkohl und Kartoffelklöße 3,G,M,La,Sd,S,Sn,G1 Art. KA00159	Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5337 ● ● L	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,M,Me,La Art. 5464 ● L	Mo 19.07.								
Di 20.07.	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,G1 Art. KA00351 ●	"Saure Eier" Gekochte Eier in pikanter Sauce, zu Salzkartoffeln und Salat* Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00169 ●	"Jägerschnitzel" (panierte Jagdwurst) mit Tomatensauce und Makkaronichips, dazu Dessert* 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00167	Sahneschnitzel mit Käse überbacken, an Cordialgemüse mit holländischer Sauce und Kartoffelecken 3,G,G1,Ei,M,La,S,Sn Art. KA00341	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 20.07.								
Mi 21.07.	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen, mit Rauchspeck, und Bockwurst, dazu Dessert* 1,20,3,8,M,La,S Art. KA00168	Grilletta(Frikadelle mit Tomate,Gewürz gurke und Käse überbacken), Barbequesauce und Kartoffelspalten G,M,La,Sn,G1 Art. KA00352	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,S,G1 Art. KA00174	Gedünstetes Seelachsfilet auf Bechamelsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Fi,G,G1,M,La,S Art. KA00312	Grießbrei mit fruchtigem Apfel-Aprikosenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La Art. 5548 ● L	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln sn Art. 5175 ● L	Mi 21.07.								
Do 22.07.	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	Pökelbraten mit Sauce, belgischem Gemüse-Mix und Kartoffelbrei 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. KA00524	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten 1,2,Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00175	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5364 ● ● L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis G,G1,Ei,S Art. 5073 ●	Do 22.07.								
Fr 23.07.	Buchteln zu Puddingsuppe mit Vanillegeschmack, dazu Obst 1,Ei,G3,G,M,La,G1 Art. KA00176 ●	Canelloni mit Spinatfüllung auf Tomatensalsa und Reibkäse G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. KA00463 ●	Deftiger Krautgulasch vom Schwein dazu Hefeknödelscheiben und Dessert* 3,G,G1,Ei,M,La,S Art. KA00310	Schweinebraten mit Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße 20,3,8,M,La,S,Sn Art. KA00340	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5474 ●	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5022 ●	Fr 23.07.								
Sa 24.07.				Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Brokkoli-Mohrengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,La,S,Sn Art. KA00385	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 5360 ● ● L	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 5704 ● L	Sa 24.07.								
So 25.07.				Kasslersteak "Prager Art" (Rührei mit Erbsen) auf Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei 20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00410	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La Art. 5177 ●	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn Art. 5236 ●	So 25.07.								

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.

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: 30

Menü	1 2 3 4 5 6						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
26.07.								
Di								
27.07.								
Mi								
28.07.								
Do								
29.07.								
Fr								
30.07.								
Sa								
31.07.								
So								
01.08.								

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	"Bautzener Senftöpfchen" (Schw.-geschnetzeltes in Senfsauce) dazu Kartoffelbrei 3,G,M,La,Sd,Sn,G1	Gebratene Hähnchenbrust "Florentiner Art" auf Makaroni Tricolore mit Tomaten-Mozzarella-Sauce G,M,La,Sd,S,G1	Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat 1,2,3,Ei,G,M,La,Sn,G1	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüsereis Fi,M,Me,La,Sn	Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,S
26.07.	Art. KA00189	Art. KA00391	Art. KA00187	Art. KA00306	Art. 5488 ● L	Art. 5337 ● L
Di	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Dessert* 20,3,8,M,La,S	"Grillplatte" mit Hähnchenbrust, Grillspeck und Hacksteak, dazu Kartoffelspalten und Grilltomaten 20,3,Ei,G,M,La,Sn,G1	"Tomatenfleisch" Schweinegulasch in Tomatensauce, dazu Hörnchennudeln und Dessert* 1,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1	Paniertes Seelachsfilet auf holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Dessert* 1,Fi,G,M,La,S,G1	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La
27.07.	Art. KA00190	Art. KA00292	Art. KA00362	Art. KA00257	Art. 5045 ●	Art. 5363 ● L
Mi	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce, dazu Obst* Ei,G,G1	Spaghetti "Mailänder Art" mit Champignons, Paprika- und Schinkenstreifen, dazu Parmesankäse 2,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat* M,La	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat und Gemüse garnitur 1,2,Ei,G,M,La,Sn,G1	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La	Spießbraten vom Schwein , in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,Sn
28.07.	Art. KA00265 ●	Art. KA00293	Art. KA00330 ●	Art. KA00195	Art. 5233 ● L	Art. 5165 ●
Do	Auflauf Kartoffel-Blattspinat 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 "Mediterrane Art" auf Ratatouillegemüse, dazu Reis-Pasta-Pfanne G,M,La,S,G1	Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße 20,3,8,G,M,La,Sd,S,G1	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkorreis G,G1,Fi,M,Me,La,S	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La
29.07.	Art. KA00513 ●	Art. KA00073	Art. KA00197	Art. KA00106	Art. 5483 ● L	Art. 5510 ● L
Fr	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, dazu Dessert* 1,20,3,8,G,G1,G2,M,La,S,Sn	Gemüse Köttbullar auf Florentiner Sauce, dazu große Muschelnudeln und Dessert* G,G1,Ei,Sb,M,Me,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	Paniertes Hähnchenkrustchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturreil" und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüse einlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn
30.07.	Art. KA00199	Art. KA00526 ●	Art. KA00307	Art. KA00201	Art. 5764 ● L	Art. 5061 ● L
Sa				Bunter Gemüseintopf mit Eierstich und Geflügelklößchen, dazu Brot und Dessert* 1,3,G,G1,G2,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Fi,M,Me,La,S	Feines Hühnerfrikassee mit Langkorreis G,G1,M,Me,La,S
31.07.				Art. KA00514	Art. 5490 ● L	Art. 5706 ● L
So				Putenrollbraten in Rahmsoße mit Romanesco-Mix und Kartoffelbrei 3,G,G1,Ei,M,La,S	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S
01.08.				Art. KA00170	Art. 5137 ●	Art. 5206 ● 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: 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