

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: 47

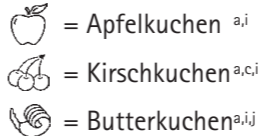
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Dessert* 1,3,G,M,La,G2,S	Gemüsebolognese auf Gabelspaghetti, dazu Reibekäse und Dessert* 3,G,M,La,S,G1	"Jägerschnitzel" an Erbsengemüse, dazu Bratensauce und Kartoffelbrei 20,3,4,8,G,G1,M,La,S,Sn	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomatenragout, dazu Eliche-Nudeln G,G1,M,La,S	Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Mo								
22.11.	Art. KA00103	Art. KA00196	Art. KA00366	Art. KA00235	Art. 5024 ● L	Art. 5169 ● L	22.11.								
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"(gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikaragout),dazu Risolékartoffeln G,G1,M,La,S	Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Di								
23.11.	Art. KA00133	Art. KA00029	Art. KA00031	Art. KA00404	Art. 5465 ● L	Art. 5510 ☞ ● L	23.11.								
Mi	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce G,G1,Ei	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	Gedünstete Seelachswürfel in Gemüsesahnesauce, dazu Bulgur und Obst 3,Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn	Mi								
24.11.	Art. KA00265 ☞	Art. KA00300	Art. KA00034	Art. KA00539	Art. 5353 ☞ ● L	Art. 5236 ●	24.11.								
Do	Erseneintopf 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	Chicken Wings auf heißer Grillsauce, dazu Wirsingkohlgemüse und Kartoffelbrei G,G1,S	Sülze mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck 1,20,3,8,Ei,M,La,Sd,S,Sn	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La	Do								
25.11.	Art. KA00036	Art. KA00037	Art. KA00540	Art. KA00110	Art. 5004 ● L	Art. 5546 ☞ ● L	25.11.								
Fr	Brühdudeln mit Hühnerfleisch, dazu Brot und Dessert* 3,Ei,G,M,G2,S,G1	Tiegelwurst zu Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,4,8,G,G1,G3,M,Me	Schaschlykpfanne (Schweinefleisch,Leber,Zwiebel) mit Kartoffelpüree und Dessert* 3,8,G,G1,M,Me,La,S	Schweinebraten "Esterhazy" in pikanter Sauce mit Gemüstreifen, Spätzle und Dessert* 20,3,8,G,G1,Ei,M,La,S,Sn	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fr								
26.11.	Art. KA00040	Art. KA00051	Art. KA00030	Art. KA00220	Art. 5481 ● L	Art. 5707 ●	26.11.								
Sa				Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat G,G1,Ei,M,S,Sn	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Hähnchenkrüstchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturrell" und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Sa								
27.11.				Art. KA00042 ☞	Art. 5206 ● L	Art. 5764 ● L	27.11.								
So				Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zartes Schweinegulasch "Jäger Art", dazu Spätzle 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	So								
28.11.				Art. KA00508	Art. 5172 ●	Art. 5474 ●	28.11.								

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 Süßungsmitteln 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 €.



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: 48

Menü	Kalenderwoche: 48						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
29.11.								
Di								
30.11.								
Mi								
01.12.								
Do								
02.12.								
Fr								
03.12.								
Sa								
04.12.								
So								
05.12.								

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	Backcamembert mit Preiselbeer-Dip und Kartoffelgratin G,G1,Ei,M,La,S	Putengulasch mit Honig-Möhrrchen und Salkartoffeln 3,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Gepökeltes Eisbein mit Meerrettichsoße, buntes Sauerkraut und Kartoffelklöße 3,5,8,G,M,Sd,S,G1	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat , dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S
29.11.	Art. KA00068	Art. KA00166	Art. KA00541	Art. KA00026	Art. 5364	Art. 5483
Di	Gefüllte Paprikaschote in Sauce, dazu Butterreis G,G1,Ei,M,La,S	Schweinegulasch in Rahmsauce, dazu zweierlei Rübengemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	"Cordon bleu" vom Schwein auf Blattspinat, dazu Röstkartoffelwürfel 20,3,G,G1,S,Sn	Halbe gekochte Eier mit Remoulade bunt garniert, dazu leichter Kartoffelsalat mit Essig und Öl 1,3,Ei,M,Me,La,Sn	Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) 10,M,Me,La	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1
30.11.	Art. KA00126	Art. KA00494	Art. KA00543	Art. KA00548	Art. 5531	Art. 5045
Mi	Linseneintopf mit Kaßlerfleisch, dazu Brot und Dessert* 20,3,8,G,M,G2,S,Sn,G1	Putenbrustfilet "Andalusische Art" an bunten Pfannengemüse und Kartoffelomelette 1,6,G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1,S	Seelachsfilet mit Gemüse und Käse überbacken aus Estragonsauce, dazu Salzkartoffeln 3,Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kaltes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur 1,2,G,G1,Ei,Sn	Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La
01.12.	Art. KA00076	Art. KA00547	Art. KA00544	Art. KA00188	Art. 5354	Art. 5177
Do	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Dessert* Ei,G,M,S,G1	2 Frikadellen vom Kabeljau auf Dillrahmsauce, dazu Kartoffel-Karotten-Püree und Krautsalat Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn,Se	Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin Art" dazu Salzkartoffeln G,M,La,G1	Rinderhacksteak mit Brokkoli gratiniert auf Käsesauce, dazu Zöpfli-Nudeln 1,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree Ei,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
02.12.	Art. KA00092	Art. KA00517	Art. KA00419	Art. KA00302	Art. 5168	Art. 5481
Fr	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,M,La,G1	Schweinelebergeschnetzeltes in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelbrei und Dessert* 3,M,Me,La,S	Schweineragout "Würzfleisch Art" dazu Gemüsereis und Dessert* Ei,G,M,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	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen und Möhren in Buttersoße und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße , dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S
03.12.	Art. KA00140	Art. KA00516	Art. KA00079	Art. KA00531	Art. 5709	Art. 5069
Sa				Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,Sd,S	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,Sn	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La
04.12.				Art. KA00299	Art. 5128	Art. 5489
So				4 Bratwürstchen "Fränkische Art" auf Sauerkraut, dazu Erbsenpüree 3,G,M,La,S,G1	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn
05.12.				Art. KA00438	Art. 5706	Art. 5214

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

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: 49

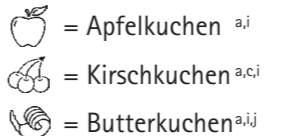
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo	Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert* <small>20,3,G3,G,M,G2,S</small>	Gebackener Fleischkäse mit Sauce und Wintergemüse, dazu Kartoffelbrei mit Speck und Zwiebeln <small>20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Crème-Frêche-Weintrauben-Sauce, dazu Kartoffel-Rösti-Taler <small>Ei,G,M,La,S,Sb,G1</small>	Rinderschmorbraten in Sauce, mit Romaneso-Mix und Salzkartoffeln <small>G,M,La,S,G1</small>	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Mo								
06.12.	Art. KA00084	Art. KA00550	Art. KA00368	Art. KA00350	Art. 5353	Art. 5474	06.12.								
Di	Köttbullar in Rahmsauce mit Preiselbeeren, dazu Karotten-Lauchgemüse und Kräuterkartoffelbrei <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Gegrillter Schweinenackenbraten mit Sauce, Zweierlei Rüben und Kartoffeln <small>20,3,8,M,La,Sn</small>	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Sauce und Kartoffelbrei dazu Krautsalat* <small>Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig Öl <small>Fi,G,Sn,G1</small>	Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <small>3,Ei,S,Sn</small>	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>20,3,M,Me,La</small>	Di								
07.12.	Art. KA00486	Art. KA00373	Art. KA00497	Art. KA00158	Art. 5056	Art. 5137	07.12.								
Mi	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Kartoffelwürfe und Petersilie, dazu Brötchen und Dessert* <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small>	Brokkolipfanne mit Paprikawürfel in Käsesauce, dazu Gabelspaghetti und Dessert* <small>1,G,M,La,S,G1</small>	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebel-Senf-Sauce, grüne Bohnen und Kartoffelbrei <small>G,M,La,S,Sn,G1</small>	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelbrei <small>G,G1,M,La,S,Sn</small>	Griebsauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Mi								
08.12.	Art. KA00510	Art. KA00151	Art. KA00380	Art. KA00207	Art. 5510	Art. 5759	08.12.								
Do	Weißer Bohneneintopf süßsauer mit Kasslerfleisch, dazu Dessert* <small>20,3,8,M,La,S</small>	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis und Dessert* <small>1,3,G,G1,M,Me,La,Sn</small>	Gemüsebällchen in milder Paprika-Sahne-Sauce, dazu Zöpfli-Nudeln und geriebener Mozzarella <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Gedünstete Seelachswürfel in Dill-Senf-Sauce und Kartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Rindergulasch "Ungarischer Art", dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Sn</small>	Do								
09.12.	Art. KA00143	Art. KA00451	Art. KA00552	Art. KA00519	Art. 5474	Art. 5236	09.12.								
Fr	Eieromelette auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln <small>Ei,G,M,La,S,G1</small>	Gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce, dazu französischer Gemüse-Mix und Salzkartoffeln <small>3,G,G1,M,Me,La</small>	Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln <small>1,2,3,Fi,Ei,M,La,S</small>	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur <small>1,Ei,G,Sn,G1</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf	Griebsauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Fr								
10.12.	Art. KA00144	Art. KA00523	Art. KA00256	Art. KA00150	Art. 5239	Art. 5510	10.12.								
Sa				Hausgemachter Wiegebraten in Bratenjus, Rahmporree und Salzkartoffeln <small>20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small>	Sa								
11.12.				Art. KA00374	Art. 5465	Art. 5073	11.12.								
So				Kohlroulade mit Schmorhohlsauce und Salzkartoffeln <small>Ei,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Paniertes Hähnchenkrustchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturrell" und Rahmkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	So								
12.12.				Art. KA00157	Art. 5764	Art. 5206	12.12.								

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel
 11 = enthält eine 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: 50

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: 50						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								<input type="checkbox"/>
13.12.								<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>
14.12.								<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>
15.12.								<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>
16.12.								<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>
17.12.								<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>
18.12.								<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>
19.12.								<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
Mo	Grießbrei mit Zimt, dazu kalte Kirschsauce und Obst G,M,La,G1	Weißkohleintopf mit Pökelfleisch und Kartoffeln, dazu Brötchen und Dessert* 20,3,G,G2,M,La,S	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Dessert* 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Rindersauerbraten in Sauce, Apfel- Rotkohl und Kartoffelklöße 3,G,M,La,Sd,S,Sn,G1	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfele-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn
13.12.	Art. KA00209	Art. KA00161	Art. KA00163	Art. KA00159	Art. 5061 ● L	Art. 5794 ● L
Di	Brühreiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,S	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,G1	"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	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
14.12.	Art. KA00165	Art. KA00351	Art. KA00169	Art. KA00167	Art. 5045 ●	Art. 5707 ●
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	Rinderhacksteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken, Pfeffersauce, Garnitur und Kroketten 1,2,3,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Gedünstetes Seelachsfilet auf Bechamelsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Fi,G,G1,M,La,S	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La	Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La
15.12.	Art. KA00168	Art. KA00174	Art. KA00382	Art. KA00312	Art. 5360 ● L	Art. 5305 ● L
Do	Fleckeintopf süß-sauer, dazu Kaiserbrötchen und Dessert* 20,3,8,G,G1,G2,M,La,S,Sn	Möhrenrösti an Eiblyweizen und brauner Kräutersauce, dazu gestiftetes Gemüse und Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Kochklopse in Petersiliensauce, dazu Junge Möhren und Salzkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1	"Schlachteplatte" Wellfleisch, Blut- und Leberwurstchen in Brühe, mit Sauerkraut und Kartoffeln 2,20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La	Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
16.12.	Art. KA00172	Art. KA00559	Art. KA00361	Art. KA00389	Art. 5546 ● L	Art. 5024 ● L
Fr	Buchteln zu Puddingsuppe mit Vanillegeschmack, dazu Obst 1,Ei,G3,G,M,La,G1	Geflügelbratwurst auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Deftiger Krautgulasch vom Schwein dazu Hefeknödelscheiben und Dessert* 3,G,G1,Ei,M,La,S	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bayrischkraut und Kartoffelklöße 20,3,8,G,M,La,S,Sn,G1	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfele-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn
17.12.	Art. KA00176	Art. KA00554	Art. KA00310	Art. KA00178	Art. 5481 ● L	Art. 5061 ● L
Sa				Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Brokkoli-Mohrengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,La,S,Sn	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Rindergulasch "Ungarischer Art" , dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn
18.12.				Art. KA00385	Art. 5481 ● L	Art. 5236 ●
So				Kasslersteak "Prager Art" (Rührei mit Erbsen) auf Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei 20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
19.12.				Art. KA00410	Art. 5233 ● L	Art. 5004 ● 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