

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 Anzahl
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		1	2	3	4	5	6	Salat	
Mo 09.05.	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch, dazu Dessert* 20,M,La,S Art. KA00161	Tomatensauce mit Wurstwürfel, dazu Spaghetti und Dessert 20,G,G1,M,Me,La,S Art. KA00583	Paprikahähnchen auf Paprikasauce dazu Gemüsereis 3,G,G1,M,Me,La Art. KA00584	Rindersauerbraten "Rheinische Art" in Sauce mit Rosinen, Rotkohl und Klößen 3,G,G1,G2,M,Me,La,S,Sn Art. KA00585	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5474 ●	Schweinesteak in Rahmsauce mit Brokkoli und Frühlingspüree G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5170 ● L	Mo 09.05.								
Di 10.05.	Brühreiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Dessert* 3,G,G2,M,La,S Art. KA00165	"Saure Eier" Gekochte Eier in pikanter Sauce, zu Salzkartoffeln und Salat* Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00169	Gebratene Jagdwurstscheiben mit Tomatensauce und Makkaronichips dazu Dessert* 20,3,4,8,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. KA00445	Sahneschnitzel mit Käse überbacken, an Cordialgemüse mit holländischer Sauce und Kartoffelecken 3,G,G1,Ei,M,La,S,Sn Art. KA00341	Metzger-Hacksteak vom Rind in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 5015 ●	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5233 ● L	Di 10.05.								
Mi 11.05.	Bauerneintopf mit Rinderhack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Obst* 3,G,G1,G2,M,La,S,Sn Art. KA00189	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,S,G1 Art. KA00174	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillrahmsauce dazu Möhren-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln Fi,G,G1,M,La,S,Sn Art. KA00394	"Grilletta" mit Gewürzgurken und Käse überbacken, dazu Ketschupsauce und Kartoffelbrei 3,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00229	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf Art. 5239 ● L	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 5510 ☞ ● L	Mi 11.05.								
Do 12.05.	Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt 20,3,8,G,G1,G2,M,La,S,Sn Art. KA00172	Kochklopse in Petersiliensauce, dazu Junge Möhren und Salzkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00361	Maischolle gebacken mit Kräuterbutter, Fingermöhren-Brokkoli und Risolékartoffeln 3,Fi,M,Me,La Art. KA00586	Möhrenrösti an Eblyweizen und brauner Kräutersauce, dazu gestiftetes Gemüse und Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. KA00559 ☞	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5169 ● L	Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5024 ● L	Do 12.05.								
Fr 13.05.	Buchtein zu Puddingsuppe mit Vanillegeschmack 1,G,G1,G3,Ei,M,La Art. KA00176 ☞	Deftiger Krautgulasch vom Schwein dazu Hefeknödelscheiben und Dessert* 3,G,G1,Ei,M,La,S Art. KA00310	Geflügelbratwurst auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und Obst* 20,G,G1,M,Me,La,S Art. KA00554	"Grillplatte" mit Hähnchenbrust, Grillspeck und Hacksteak auf Tomatensalsa, dazu Wedges 20,3,G,G1,Ei,M,La,Sn Art. KA00292	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La Art. 5363 ☞ ● L	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 5483 ● L	Fr 13.05.								
Sa 14.05.				Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Brokkoli-Möhrengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,La,S,Sn Art. KA00385	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen und Möhren in Buttersoße und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 5709 ● L	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 5137 ●	Sa 14.05.								
So 15.05.				Schweinebraten mit Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelbrei 20,3,8,M,La,S,Sn Art. KA00340	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5069 ●	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 5706 ● L	So 15.05.								

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 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 €.

- = 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"/>
16.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.05.								<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	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen, mit Rauchspeck, und Bockwurst, dazu Dessert* 1,20,3,8,M,La,S	"Bautzener Senftöpfchen" (Schw.-geschnetzeltes in Senfsauce) dazu Kartoffelbrei 3,G,M,La,Sd,Sn,G1	Schweinekotelett mit Schmorbohnen und Kartoffelbrei Ei,G,M,La,S,Sn,Se,Sb,G1	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten 1,2,Ei,G,M,La,S,G1	Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fischpfanne "Friesische Art" vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S
16.05.	Art. KA00168	Art. KA00391	Art. KA00262	Art. KA00175	Art. 5354 ● L	Art. 5454 ● L
Di	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Dessert* 20,3,8,M,La,S	"Tomatenfleisch" Schweinegulasch in Tomatensauce, dazu Hörnchennudeln und Dessert* 1,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1	gegrilltes Schweinesteak an frischen Champignonsköpfen in Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln Ei,G,M,S,Sn,G1	Paniertes Seelachsfilet auf holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Dessert* 1,Fi,G,M,La,S,G1	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La	Rindergulasch "Ungarischer Art" dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn
17.05.	Art. KA00190	Art. KA00362	Art. KA00083	Art. KA00257	Art. 5360 ● L	Art. 5236 ●
Mi	Auflauf "Süßer Kirschmichel" mit zerlassener Butter und Zimt und Zucker 3,Ei,M,Me,La	Spaghetti "Mailänder Art" mit Champignons, Paprika- und Schinkenstreifen, dazu Parmesankäse 2,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1	Kasslerbraten in Sauce , da-zu Blumenkohlgemüse und Kartoffelbrei 2,20,3,8,G,G1,M,La,S,Sn	Kräuterquark mit Butter, Leberwurst und Salzkartoffeln , dazu Rohkostsalat* M,La	Panierte Fischrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn
18.05.	Art. KA00535 ●	Art. KA00293	Art. KA00392	Art. KA00330 ●	Art. 5465 ● L	Art. 5794 ● L
Do	Sommergemüsegratin mit Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	gedünstete Geflügelleber in Apfel-Zwiebelsoße mit Buttererbsen dazu Kartoffelpüree 3,M,S	Hähnchenkeule "Mediterrane Art" auf Ratatouillegemüse, dazu Reis-Pastapfanne G,M,La,S,G1	Rindergeschnetzeltes , da-zu Rotkohl und Klöße 3,G,G1,M,Me,La,S	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis G,G1,Ei,S	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch s
19.05.	Art. KA00587 ●	Art. KA00073	Art. KA00197	Art. KA00461	Art. 5073 ●	Art. 5617 ● L
Fr	Gemüsebällchen auf Spaghettinest, dazu Tomatensauce und geriebener Mozzarella G,G1,M,Me,La,Sn	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, dazu Dessert* 1,20,3,8,G,G1,G2,M,La,S,Sn	Seelachsfiletwürfel in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und Salat* Fi,M,Me,La,S	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgerken und saurer Sahne, dazu Knödel Ei,G,M,La,G1	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La,S,Sn
20.05.	Art. KA00588 ●	Art. KA00199	Art. KA00565	Art. KA00307	Art. 5704 ● L	Art. 5168 ●
Sa				Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch und Gemüse und Dessert* 20,3,G,G2,G3,M,S	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Paniertes Hähnchenkrustchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse "naturrell" und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La
21.05.				Art. KA00084	Art. 5177 ●	Art. 5764 ● L
So				Geflügelfleischkäse mit Sauce und Fit-Gemüsemischung, dazu Kartoffelbrei 20,3,8,G,G1,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S
22.05.				Art. KA00569	Art. 5489 ● L	Art. 5134 ●

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

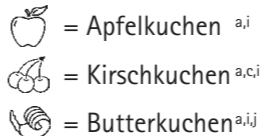
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo	Schlesische Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker 3,Ei,G,M,G1	Gebratene Hähnchenbrust "Florentiner Art" auf Gemü-sereis mit Tomaten-Mozza-rella-Sauce G,G1,M,La,S,Sd	"Campertopf"(Bratwurst mit Paprika,Champignons und Zwiebeln in Käse-sauce) dazu Ditalini-Nudeln G,G1,Ei,M,La,S,Sn,Lp	Gebratenes Hähnchen-schnitzel mit buntem Nudelsalat und Gemüsegar-nitur 1,2,Ei,G,M,La,Sn,G1	Alaska-Seelachs in Fein-schmecker-Soße mit Spi-nat, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S	Eieromelette mit Spinat und Kar-toffelpüree Ei,M,Me,La	Mo								
23.05.	Art. KA00050	Art. KA00187	Art. KA00342	Art. KA00195	Art. 5483 ● L	Art. 5363 ☞ ● L	23.05.								
Di	Bunter Gemüseeintopf mit Eierstich und Geflügelklößchen und Dessert* 1,3,G,G1,G2,Ei,M,Me,La,S	Rührei mit Bratkartoffeln und Gurkensalat Ei,M,Me,La	Putengeschnetzeltes mit Butterreis dazu Salat 3,G,G1,Ei,M,La,S,Sn	Schweineschnitzel an Blu-menkohl dazu Rahmsauce, Karotten- Kartoffelpüree 3,G,G1,Ei,M,La,S,Sn	Zartes Rindfleisch in Meer-rettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La	Grießauflauf mit Erdbeer-Rha-barberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Di								
24.05.	Art. KA00514	Art. KA00590 ☞	Art. KA00356	Art. KA00309	Art. 5233 ● L	Art. 5510 ☞ ● L	24.05.								
Mi	Brühnudeln mit Hühner-fleisch und Dessert* 3,G,G1,G2,Ei,M,S	Gebratenes Hähnchen-brustfilet "asiatischer Art" mit exotischer Gemüse-pfanne und Sesamreis 1,3,G,G1,Sb,M,Me,La,S,Sn,Se	Wiegebraten mit Rahmso-ße, Mischgemüse und Salz-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	"Feuerfleisch" in herzhafter Sauce mit Paprika,Gurke und Zwiebeln, dazu Butter-reis 1,3,G,G1,M,La,Sn	Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Paniertes Schweineschnit-zel mit grünen Bohnen und Rahm-kartoffeln G,G1,M,Me,La	Mi								
25.05.	Art. KA00040	Art. KA00499 ☞	Art. KA00027	Art. KA00347	Art. 5465 ● L	Art. 5169 ● L	25.05.								
Do			Hähnchenkeule mit Sauce, dazu französischer Gemüse-Mix und Risolékartoffeln 3,G,G1,M,Me,La	Schweinegulasch "Altböh-mische Art" dazu buntes Gemüse und Hefeknödel-scheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Zartes Rindergeschnetzel-tes in Champignonsoße, dazu Kar-toffel-Möhrenstampf	Do								
26.05.			Art. KA00523	Art. KA00479	Art. 5474 ●	Art. 5239 ● L	26.05.								
Fr	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln und Dessert* 3,G,G1,G2,M,S	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Käse-Sauce,dazu Dessert* 1,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1	Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffel-brei, dazu Salat Fi,G,M,La,S,G1	Frikadelle zu bunten Kar-toffelsalat und Garnitur 3,4,G,G1,Ei,M,La,S,Sn,Sd	Schweinesteak in Rahmso-ße mit Brokkoli und Frühlingspüree G,G1,Ei,M,Me,La,S	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bra-tensoße dazu Sauerkraut und Kar-toffelpüree 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fr								
27.05.	Art. KA00058	Art. KA00101	Art. KA00104	Art. KA00182	Art. 5170 ● L	Art. 5069 ●	27.05.								
Sa				Eieromelett gefüllt mit Pil-zen auf Lauch-Sahnesauce, dazu Bratkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1	Geflügelbratwurst in Bra-tensoße dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln 3,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Sa								
28.05.				Art. KA00363 ☞	Art. 5767 ●	Art. 5137 ●	28.05.								
So				Schweinshaxenfleisch ge-grillt in Soße, dazu Bay-risch Kraut und Semmel-klöße 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Metzger-Hacksteak vom Rind in Bratensoße mit Kohlragigemüse und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen und Möhren in Butterso-ße und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	So								
29.05.				Art. KA00477	Art. 5015 ●	Art. 5709 ● L	29.05.								

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 €.



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	Kalenderwoche: 22						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
30.05.								
Di								
31.05.								
Mi								
01.06.								
Do								
02.06.								
Fr								
03.06.								
Sa								
04.06.								
So								
05.06.								

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	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Erdbeerkompott G,G1,M,La	Pikantes Schweinsfrikassee mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,G,G1,G2,M,S,Sn	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuterbutter, an jugem Gemüse und Risolè-Kartoffeln 3,Fi,G,G1,M,Me,La,S,Sn	2 Backfischfilets mit Remoulade dazu bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl 1,3,Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
30.05.	Art. KA00107	Art. KA00067	Art. KA00537	Art. KA00504	Art. 5354	Art. 5704
Di	Kleine gebratene Rinderhacksteaks auf Paprikasauce, dazu Grünkern-Eblyweizen-Pfanne G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn	Schweinegulasch mit Spirelli-Nudeln, dazu Dessert* 3,G,G1,M,Me,La,S	Schweinerippchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 20,3,8,Fi,M,La,S,Sn,G1	Hähnchengyros mit Tzatziki, Krautsalat, Tomatenscheiben und Fladenbrot G,G1,M,La,Sn,Se	Feines Omelette in Käsesoße, dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La
31.05.	Art. KA00591	Art. KA00534	Art. KA00192	Art. KA00239	Art. 5364	Art. 5489
Mi	Soljanka - Eintopf dazu Dessert* 1,3,8,G,G1,G3,M,Me,S,Sn	Putenrollbraten in Sauce, dazu Petersilienmöhrrchen und Kartoffelbrei 3,G,G1,M,Me,S	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse und Kartoffelbrei 3,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Lammhacksteak auf Rosmarinsauce, dazu grüne Bohnen und Risolèkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Fischpfanne "Friesische Art" vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La
01.06.	Art. KA00054	Art. KA00471	Art. KA00558	Art. KA00507	Art. 5454	Art. 5360
Do	Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rohkost* 3,9,Ei,M,Me,La,S	Kasslerpfanne, Kasslerfleisch in Soße mit Gemüse, dazu Kartoffelbrei 20,3,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhrensalat und Kartoffeln 1,3,Fi,Ei,M,La,Sn	Putenschnitzel zu Delikatess-Kartoffelsalat und Garnitur 1,2,3,Ei,G,M,La,Sn,G1	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis G,G1,Ei,S
02.06.	Art. KA00502	Art. KA00475	Art. KA00423	Art. KA00273	Art. 5353	Art. 5073
Fr	Sommergemüseeeintopf mit Dessert* 3,G,G2,M,La,S	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei G,M,La,S,Sn,G1	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersoße und Kartoffelkroketten 3,Ei,G,M,S,Sn,G1	Schwedischer Kartoffelsalat (mit Roter Bete) an Salatblatt Lollo Bionda, Köttbullar und Preiselbeer 1,3,Ei,G,Sn,G1	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn	Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La,S,Sn
03.06.	Art. KA00225	Art. KA00108	Art. KA00064	Art. KA00228	Art. 5794	Art. 5168
Sa				Blut- und Leberwürstchen auf Sauerkraut, dazu Pellkartoffeln 20,M,Me,La,S	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch s	Rindergulasch "Ungarischer Art" dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn
04.06.				Art. KA00592	Art. 5617	Art. 5236
So				Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu Dessert* 1,3,G,G1,M,Me,La,Sn	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S
05.06.				Art. KA00451	Art. 5177	Art. 5206

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: 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