

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

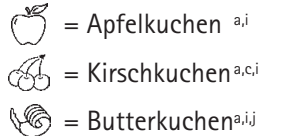
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo 06.06.			Rindergeschnetzeltes mit Pilzen zu gelben- und grünen Bandnudeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Art. KA00593	Schweineroulade in Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei <small>20, 3, 8, G, G1, M, La, S, Sn</small> Art. KA00320	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> Art. 5474 ●	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis <small>G, G1, Ei, S</small> Art. 5073 ●	Mo 06.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 07.06.	Weißkohleintopf mit Kasserfleisch, dazu Dessert* <small>20, M, La, S</small> Art. KA00161	Gemüsebolognese auf Gabelspaghetti, dazu Reibekäse und Dessert* <small>3, G, M, La, S, G1</small> Art. KA00196	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomatenragout, dazu Eliche-Nudeln <small>G, G1, M, La, S</small> Art. KA00235	"Jägerschnitzel" an Erbsengemüse, dazu Bratensauce und Kartoffelbrei <small>20, 3, 4, 8, G, G1, M, La, S, Sn</small> Art. KA00366	Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Art. 5024 ● L	Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) <small>10, M, Me, La</small> Art. 5531	Di 07.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 08.06.	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree <small>3, G, M, S, Sn, G1</small> Art. KA00031	Deftige Krautnudeln mit Salamistreifen, dazu Dessert* <small>1, 3, G, M, Me, Sd, S, G1</small> Art. KA00029	Schweinebraten "Esterhazy" in pikanter Sauce mit Gemüsestreifen, Spätzle und Dessert* <small>20, 3, 8, G, G1, Ei, M, La, S, Sn</small> Art. KA00220	Schweinekotelette zu Kartoffelsalat, bunt garniert <small>1, Ei, G, M, La, Sn, Se, Sb, G1</small> Art. KA00234		Gefüllte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Salzkartoffeln <small>G, G1</small> Art. 5045 ●	Mi 08.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 09.06.	Erseneintopf mit Speck und Bockwurst, dazu Dessert* <small>3, 8, M, Me, S</small> Art. KA00036	Rinderhackfleischpfanne mit roten Bohnen, dazu Heftknödelscheiben <small>G, M, La, S, G1</small> Art. KA00218	Paniertes Hähnchenschnitzel an Tomatenragout mit Petersilie und Spaghetti <small>G, M, La, S, G1</small> Art. KA00300	Sülze mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck <small>1, 20, 3, 8, Ei, M, La, Sd, S, Sn</small> Art. KA00110	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat , dazu Langkornreis <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> Art. 5483 ● L	Feines Omelette in Käsesoße , dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Art. 5364	Do 09.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 10.06.	Brühdudeln mit Hühnerfleisch und Dessert* <small>3, G, G1, G2, Ei, M, S</small> Art. KA00040	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohkost* <small>G, G1, Ei, M, S, Sn</small> Art. KA00042	"Penne Gorgonzola" dazu Dessert* <small>3, G, M, La, S, G1</small> Art. KA00263	Schweinesteak mit gratiniertem Gemüse auf Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten <small>G, G1, Ei, M, S, Sn, Sd</small> Art. KA00034	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small> Art. 5510	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20, 3, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Art. 5069 ●	Fr 10.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 11.06.				Pikantes Nierenragout mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Champignons, dazu Kartoffelbrei <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Art. KA00529	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Art. 5707 ●	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small> Art. 5233 ● L	Sa 11.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 12.06.				Pizzagemüse mit Mozzarella gratiniert auf Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Butterreis und Dessert* <small>1, 20, 3, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Art. KA00577	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>20, 3, M, Me, La</small> Art. 5137 ●	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Art. 5706 ● L	So 12.06.								<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 €.



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	Kalenderwoche: 24						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
13.06.								
Di								
14.06.								
Mi								
15.06.								
Do								
16.06.								
Fr								
17.06.								
Sa								
18.06.								
So								
19.06.								

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	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Dessert* 20,3,8,M,S,Sn	Putengulasch mit Brokkoli und Salzkartoffeln 3,G,M,La,S,Sn,G1	Gepökeltes Eisbeinflisch mit Meerrettichsoße, buntes Sauerkraut und Kartoffelklöße 3,5,8,G,M,Sd,S,G1	Schaschlykpfanne (Schweinefleisch, Leber, Zwiebel) mit Kartoffelpüree und Dessert* 3,8,G,G1,M,Me,La,S	Fischpfanne "Friesische Art" vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S
13.06.	Art. KA00068	Art. KA00128	Art. KA00026	Art. KA00030	Art. 5454 ● L	Art. 5353 ☞ ● L
Di	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelbrei G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Gefüllte Paprikaschote in Sauce, dazu Butterreis G,G1,Ei,M,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	Rindergulasch "Ungarischer Art" dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La
14.06.	Art. KA00542 ☞	Art. KA00126	Art. KA00543	Art. KA00548 ☞	Art. 5236 ●	Art. 5489 ● L
Mi	Linseneintopf mit Kaßlerfleisch und Dessert* 20,3,8,G,G1,G2,M,S,Sn	Schinken-Makkaroni mit Emmentaler Käse und Tomatensauce, dazu Dessert* 2,20,3,G,M,La,S,G1	Schweinekammsteak auf ungarischer Sauce, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kaltes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur 1,2,G,G1,Ei,Sn	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn	Hackbraten vom Schwein und Rind mit Gemüseinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn
15.06.	Art. KA00076	Art. KA00145	Art. KA00579	Art. KA00188	Art. 5794 ● L	Art. 5061 ● L
Do	Sommergemüseintopf mit Dessert* 3,G,G2,M,La,S	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Dessert* Ei,G,M,S,G1	Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin Art" dazu Butterreis 3,G,G1,M,La	Seelachsfilet "Napoli" auf Tomatensoße, dazu Butterreis Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Lp	Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 3,Ei,S,Sn	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf
16.06.	Art. KA00225 ☞	Art. KA00092 ☞	Art. KA00214	Art. KA00495	Art. 5056 ● L	Art. 5239 ● L
Fr	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,M,La,G1	"Red Thai Chicken" Putenfleisch in Soße mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse, dazu Basmatireis 1,3,M,S	Gebackener Fleischkäse auf Sommergemüse, dazu Kartoffelbrei 20,3,8,G,G1,M,La,S,Sn	2 Stück Seelachsfilet in Backteig mit Senfmayonnaise, dazu leichter Kartoffel-Gurken-Salat 1,3,Fi,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn,Sd	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La,S,Sn
17.06.	Art. KA00140 ☞	Art. KA00038	Art. KA00370	Art. KA00531	Art. 5004 ● L	Art. 5168 ●
Sa				Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln und Dessert* 3,G,G1,G2,M,S	Gefüllte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S
18.06.				Art. KA00058	Art. 5045 ●	Art. 5206 ● L
So				Rinderschmorbraten in Sauce, mit Romaneso-Mix und Salzkartoffeln G,M,La,S,G1	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsauce mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La	Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La
19.06.				Art. KA00350	Art. 5759 ● L	Art. 5465 ● 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

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: 25

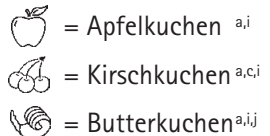
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo 20.06.	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Dessert* G,G2,G3,M,Me,La,Se Art. KA00454	Vegetarisches Knusper-schnitzel an feinen Erbsen in holländischer Sauce, dazu bunter Kartoffelbrei G,G1,G4,G5,M,Me,La,S Art. KA00484	4 Bratwürstchen "Fränkische Art" auf Sauerkraut, dazu Erbsenpüree 3,G,M,La,S,G1 Art. KA00438	Schweineragout "Würz-fleisch Art" dazu Gemüse-reis und Dessert* Ei,G,M,S,Sn,G1 Art. KA00079	Putengulasch in feiner So-ße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 5795	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bra-tensoße dazu Sauerkraut und Kar-toffelpüree 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5069	Mo 20.06.								
Di 21.06.	Möhreneintopf mit Rind-fleisch und frischer Peter-silie, dazu Dessert* M,Me,La,Sn Art. KA00581	Hacksteak " Hawaii" mit Ananas und Käse überba-cken auf Pfeffersauce, Ro-manesco-Mix und Kroket-ten 1,3,G,G1,Ei,M,Me,La,Sn,Se Art. KA00580	Backfisch-Seelachsfilet ge-backen, mit Zitronen-But-ter-Sauce,und Kartoffel-brei, dazu Salat* Fi,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00211	Brathering mit Gewürzgur-ke und Zwiebeln bunt gar-niert, dazu Kartoffelsalat in Essig Öl Fi,G,Sn,G1 Art. KA00158	Schweinegulasch in dunk-ler Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5134	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5707	Di 21.06.								
Mi 22.06.	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce G,G1,Ei Art. KA00265	Kartoffelpfanne "Bauern-frühstück Art" 20,3,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. KA00487	Köttbullar in Rahmsauce mit Preiselbeeren, dazu Pe-tersilienmöhren und Kar-toffelbrei G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. KA00486	Gegrillter Schweinenacken-braten mit Sauce, dazu Rahmkohlrabi mit frischer Petersilie und Kartoffeln 20,3,G,M,La,S Art. KA00373	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 5474	Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 3,Ei,S,Sn Art. 5056	Mi 22.06.								
Do 23.06.	Weißer Bohneneintopf süß-sauer mit Kasslerfleisch, dazu Dessert* 20,3,8,M,La,S Art. KA00143	Hühnerfrikassee mit jun-gem Gemüse, Spargelspit-zen und Champignons und Reis, dazu Obst 3,G,M,La,Sn Art. KA00275	Cevapcici mit Djuvec-Reis 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. KA00555	Schweinegulasch mit Blu-menkohl und Petersilien-kartoffeln 20,3,8,G,G1,M,La,S Art. KA00184	Paniertes Alaska-Seelachs-filet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salz-kartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 5481	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 5704	Do 23.06.								
Fr 24.06.	Eieromelette auf Rahmge-müse und Salzkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00144	Kohlroulade mit Schmor-kohlsauce und Salzkartof-feln Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00157	Kaltes Schweineschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat 1,Ei,G,M,S,G1 Art. KA00043	Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, da-zu Salzkartoffeln 1,2,3,Fi,Ei,M,La,S Art. KA00256	Geflügelbratwurst in Bra-tensoße dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln 3,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 5767	Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5024	Fr 24.06.								
Sa 25.06.				Spargeleintopf mit Eier-stich, dazu Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. KA00594	Zartes Rindfleisch in Meer-rettichsoße mit Petersilienkartof-feln G,G1,M,Me,La Art. 5233	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen und Möhren in Butterso-ße und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 5709	Sa 25.06.								
So 26.06.				Hausgemachter Wiegebra-ten in Bratenjus, Rahmpor-ree und Salzkartoffeln 20,3,8,Ei,G,M,La,S,Sn,G1 Art. KA00374	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 5137	Zartes Rindergeschnetzel-tes in Champignonsoße, dazu Kar-toffel-Möhrenstampf Art. 5239	So 26.06.								

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	1 2 3 4 5 6						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								
27.06.								
Di								
28.06.								
Mi								
29.06.								
Do								
30.06.								
Fr								
01.07.								
Sa								
02.07.								
So								
03.07.								

Lausitzer Menue-Service

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



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



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
Mo	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch, dazu Dessert* 20,M,La,S	Tomatensauce mit Wurstwürfel, dazu Spaghetti und Dessert 20,G,G1,M,Me,La,S	Paprikahähnchen auf Paprikasauce dazu Gemüsereis 3,G,G1,M,Me,La	Rindersauerbraten "Rheinische Art" in Sauce mit Rosinen, Rotkohl und Klößen 3,G,G1,G2,M,Me,La,S,Sn	Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis G,G1,Ei,S
27.06.	Art. KA00161	Art. KA00583	Art. KA00584	Art. KA00585	Art. 5354	Art. 5073
Di	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	Gebratene Jagdwurstscheiben mit Tomatensauce und Makkaronichips dazu Dessert* 20,3,4,8,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Sahnescnitzel mit Käse überbacken, an Cordialgemüse mit holländischer Sauce und Kartoffelecken 3,G,G1,Ei,M,La,S,Sn	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La
28.06.	Art. KA00351	Art. KA00169	Art. KA00445	Art. KA00341	Art. 5177	Art. 5489
Mi	Bauerneintopf mit Rinderhack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Obst* 3,G,G1,G2,M,La,S,Sn	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,S,G1	"Grilletta" mit Gewürzgurken und Käse überbacken, dazu Ketschupsauce und Kartoffelbrei 3,G,M,La,S,Sn,G1	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillrahmsauce dazu Möhren-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln Fi,G,G1,M,La,S,Sn	Feines Omelette in Käsesoße , dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn
29.06.	Art. KA00189	Art. KA00174	Art. KA00229	Art. KA00394	Art. 5364	Art. 5794
Do	Fleckeintopf süß-sauer abgeschmeckt 20,3,8,G,G1,G2,M,La,S,Sn	Kochklopse in Petersiliensauce, dazu Junge Möhren und Salzkartoffeln Ei,G,M,La,S,G1	Maischolle gebacken mit Kräuterbutter, Fingermöhren-Brokkoli und Risolékartoffeln 3,Fi,M,Me,La	Putenschnitzel zu Delikatess-Kartoffelsalat und Garnitur 1,2,3,Ei,G,M,La,Sn,G1	Rindergulasch "Ungarischer Art" dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La
30.06.	Art. KA00172	Art. KA00361	Art. KA00586	Art. KA00273	Art. 5236	Art. 5546
Fr	Buchteln zu Puddingsuppe mit Vanillegeschmack 1,G,G1,G3,Ei,M,La	Geflügelbratwurst auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und Obst* 20,G,G1,M,Me,La,S	Deftiger Krautgulasch vom Schwein dazu Hefeknödelscheiben und Dessert* 3,G,G1,Ei,M,La,S	"Grillplatte" mit Hähnchenbrust, Grillspeck und Hacksteak auf Tomatensalsa, dazu Wedges 20,3,G,G1,Ei,M,La,Sn	Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,Sn	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La
01.07.	Art. KA00176	Art. KA00554	Art. KA00310	Art. KA00292	Art. 5165	Art. 5233
Sa				Schweinebraten mit Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelbrei 20,3,8,M,La,S,Sn	Gefüllte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S
02.07.				Art. KA00340	Art. 5045	Art. 5206
So				Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Brokkoli-Mohrengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,La,S,Sn	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
03.07.				Art. KA00385	Art. 5707	Art. 5004

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