

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 Anzahl
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		1	2	3	4	5	6		
Mo 21.11.	Milchgrieß mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsauce (V) (3, aw, uw, ay, am)	Waldpilzpfanne mit frischen Kräutern, und Schupfnudeln (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Tomatensauce mit Würstwürfeln, dazu Gabelspaghetti und Fruchtmus Apfel-Himbeer (S) (3, 15, aw, uw, am, bc, 23)	Kasslerbraten mit Sauce, dazu deftiger Grünkohl und Salzkartoffeln (S) (15, aw, uw, go, am, bc, bm, 23)	Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Mo 21.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 22.11.	Brühreiseintopf mit Huhnfleisch und Gemüse, dazu Vanillequarkcrème (G) (3, am, bc, 23)	„Saure Eier“ Gekochte Eier in pikanter Sauce, dazu Gurkensalat gemischt und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm)	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei (S) (3, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23)	1 Paar Wiener Würstchen mit Senf, bunt garniert zu leichtem Kartoffel- Gurkensalat (S) (1, 15, bm)	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G, G1, Fi, M, Me, La	Hackbraten vom Schwein und Rind mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfele-Spätzle G, G1, Ei, S, Sn	Di 22.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 23.11.	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch, dazu Obst (S) (15, am, bc, 23)	Backcamembert mit kaltem Preiselbeerdip und Kartoffelbrei (V) (aw, uw, am)	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Sauce mit Rosinen (ohne Wein) mit Rotkohl und Kartoffelklößen (R) (3, aw, uw, nr, am, bc, bm)	Lachsbolognese (Wildlachs in Tomaten-Kräuter-Sauce), dazu Risolékartoffeln (F) (af, am, bc)	Saftiges Szegediner-Kraut-Gulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G, G1, M, Me, La	Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) 10, M, Me, La	Mi 23.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 24.11.	Bauerneintopf mit Rinderhack, Kartoffelwürfel und Gemüse, Mandarinenkompott (S, R) (3, 5, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Nudelschleifchen auf Spinat-Sahne -Sauce „Florentiner Art“ (mit Käse), dazu Mandarinenkompott (V) (aw, uw, ay, am, bc)	Möhrenrösti auf Eiblyweizen, gestiftetes Gemüse und braune Kräutersauce, dazu Mandarinenkompott (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm, as, 23)	Kochklopse mit Petersiliensauce, jungen Möhrchen und Salzkartoffeln (S, R) (aw, uw, ae, am, bc)	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Sn	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M, Me, La, S, Sn	Do 24.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 25.11.	Buchtel-Brötchen zu Puddingsuppe Vanillegeschmack (V) (aw, uw, gb, ae, ay, am)	Asiatisches Wokgemüse mit Glasnudeln und Hähnchenfleisch, dazu süß-saure Sauce (G) (3, aw, uw, ay, am, bc, bm, as, 23)	Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Wintergemüse und Salzkartoffeln (S) (aw, uw, ae, am, bc, bm)	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in Remouladensauce mit Gewürzgerken, Zwiebeln und Äpfeln, dazu Salzkartoffeln (F) (1, 2, 3, ae, af, am, bm)	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen G, G1, Ei, M, Me, La, S	Fr 25.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 26.11.				Geflügelbratwurst auf Spinat, dazu Salzkartoffeln und Honigjoghurt (G) (3, 15, aw, uw, am, bc, 23)	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G, G1, Fi, M, Me, La	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G, G1, M, Me, La	Sa 26.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 27.11.				Schweinebraten mit Sauce, Apfel- Rotkohl und Kartoffelklößen (S) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	So 27.11.								<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 3,50 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: **48**

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: 48						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								<input type="checkbox"/>
28.11.								<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>
29.11.								<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>
30.11.								<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>
01.12.								<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>
02.12.								<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>
03.12.								<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>
04.12.								<input type="checkbox"/>

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 Birnenjoghurt (S) (15, am, bc)	Blumenkohl in holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Birnenjoghurt (V) (aw, uw, ae, am, bc)	„Tomatenfleisch“ Schweinegulasch in Tomatensauce, dazu Hörnchen- Nudeln und Birnenjoghurt (S) (3, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	„Köttbullar (kleine gebratene Geflügelfleischklößchen) in Rahmsauce mit Preiselbeeren, dazu Karotten-Lauchgemüse und Kartoffelstampf mit Kräutern (G) (3, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat , dazu Langkornreis (G,G1,Fi,M,Me,La,S)	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis (G,G1,Ei,S)
28.11.					Art 5483 ● L	Art 5073 ●
Di	Gebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce (V) (aw, uw, ae, ay, am)	Gebratenes Spinatmedaillon an Karottensauce, dazu Kartoffelbrei und Obst (V) (aw, uw, gs, ae, am, bc, 23)	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln (G) (3, aw, uw, am, 23)	Gebratene Fleischbällchen „Steakhouse Art“ mit Barbecuesauce, Grünen Bohnen und gebackenen Kartoffelspalten (R,S) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse flLeipziger Allerlei“ und Kartoffelklößen (G,G1,Ei,M,Me,La,S)	Gefüllte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Salzkartoffeln (G,G1)
29.11.					Art 5134 ●	Art 5045 ●
Mi	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Vanillepudding (S) (1, 15, am, bc)	Champignons und Brokkoli in Käsesauce, dazu Kartoffelröstitaler und Vanillepudding (V) (1, 2, ae, ay, am, bc, 23)	Nudel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken, dazu Vanillesahnepudding (S) (15, aw, uw, ay, am, bc, 23)	Paniertes Seelachsfilet an holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Vanillepudding (F) (aw, uw, af, ay, am, bc)	Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln (3,Ei,S,Sn)	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (10,G,G1,Ei,M,Me,La)
30.11.					Art. 5056 ● L	Art 5510 ● L
Do	Tomaten-Muschelnudeln-Eintopf mit italienischen Kräutern und Ciabattabrot, dazu Zitronenjoghurt (V) (3, aw, uw, gb, ae, am, bc, 23)	Kräuterquark mit Butter, Leberwurst und Möhrensalat, dazu Pellkartoffeln (geschält) (S,R) (2, 3, 7, am, 23)	Putenschnitzel an Wurzelgemüse, dazu Geflügelsauce und Kartoffelbrei (G) (3, aw, uw, am, bc)	Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln (R) (3, aw, uw, nr, am, bc, bm, 23)	Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln (G,G1,Fi,M,Me,La,S)	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (Sn)
01.12.					Art. 5454 ● L	Art. 5175 ● L
Fr	Linseneintopf süß-sauer mit 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Schokoquarkspise (S) (1, 15, aw, uw, ay, am, bc, bm)*	Makkaroni mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Schokoquarkspise (V) (aw, uw, ay, am, bc, 23)	Gedünstetes Seelachsfilet mit Bechamelsauce, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln (F) (3, am, bc, 23)	Gebratenes Putenschnitzel bunt garniert zu hausgemachtem Kartoffelsalat (G) (1, 3, aw, uw, ae, bm)	Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree (Ei,M,Me,La,S,Sn)	Rindergulasch „Ungarischer Art“ dazu Hörnchennudeln (G,G1,Sn)
02.12.					Art. 5168 ●	Art 5236 ●
Sa					Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch und Gemüse, dazu Bananenjoghurt (S) (3, 15, aw, gb, am, bc)	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (3,20,M,Me,La)
03.12.					Art 5233 ● L	Art 5137 ●
So					Schweinekammsteak mit Pilzsauce und Spätzle (S) (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln (G,G1,Ei,M,Me,La,S)
04.12.					Art 5206 ● 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 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 3,50 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 Anzahl
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		1	2	3	4	5	6		
Mo 05.12.	Schlesische Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Zucker und Apfelmus (V) (3, aw, uw, ae, am)	Gemüse Eintopf mit Eierstich und Geflügelsuppenklößchen, dazu Apfelmus (G) (3, aw, uw, ae, am, bc, 23)	Gebratene Hähnchenbrust „Florentiner Art“ auf Pasta-Reis, dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce (G) (aw, uw, am, bc, au, nl, 23)	Bratwursttragout „Szegeidiner Art“ (gebratene Bratwurstscheiben in Bratensauce mit Sauerkraut), dazu Kartoffelbrei (S) (3, am, 23)	Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln (G,G1,M,Me,La,S) Art 5795 ● L	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln (G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn) Art. 5481 ● L	Mo 05.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 06.12.	Kartoffelröstlingen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc)	Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Käse-Sauce, dazu Obst (S) (2, 15, aw, uw, ae, am, bc, 23)	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen -Nudeln, dazu Bohnensalat (G) (3, aw, uw, ae, am, bc, bm)	Schweinehaxenfleisch gegrillt in Sauce, dazu Bayrisch Kraut und Semmelklöße (S) (3, aw, uw, ae, am, bc, bm)	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis (G,G1,Ei,S) Art 5073 ●	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle (G,G1,Ei,M,Me,La,S) Art. 5707 ●	Di 06.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 07.12.	2 Eierkuchen mit Quarkfüllung, dazu Vanillesauce (V) (aw, uw, ae, ay, am)	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf „Asiatische Art“ mit exotischer Gemüsepfanne und Sesamreis (G) (1, 3, aw, uw, ay, am, bc, bm, as, 23)	Hausgemachter Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln (S) (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Zitronenecke an buntem Nudelsalat und Salatgarnitur (G) (1, 3, aw, uw, ae, am, bm, au)	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree (G,G1,Fi,M,Me,La) Art 5474 ●	Feines Omelette in Käsesoße , dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln (G,G1,Ei,M,Me,La,S) Art 5364 ● L	Mi 07.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 08.12.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu Vanillequarkspeise (R) (2, 3, am, bc, au, 23)	Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an Florentiner Spinatsauce (V) (aw, uw, ay, am, bc)	Schweinebraten mit Sauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln (S) (aw, uw, am, bc, bm, 23)	Fischstäbchen aus Seelachs, paniert, mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu Rotkraut-Apfel-Salat (F) (3, aw, uw, af, ay, am, bc, 23)	Geflügelbratwurst in Bratensoße dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln (3,G,G1,M,Me,La,S,Sn) Art 5767 ●	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln (G,G1,Ei,M,Me,La,S) Art. 5004 ● L	Do 08.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 09.12.	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsauce (V) (3, ay, am)	Spaghetti mit Tomaten- und Kräuterpesto, und Hirtenkäse garniert (V) (2, 9, aw, uw, am, an, sc, 23)	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Gemüse von Rosenkohl und Möhren, dazu Salzkartoffeln (S) (aw, uw, am, bc, bm)	Gegrillte Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat bunt garniert (G) (2, aw, uw, ae, am, bm, 23)	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat , dazu Langkornreis (G,G1,Fi,M,Me,La,S) Art 5483 ● L	Hackbraten vom Schwein und Rind mit Gemüse einlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfe-Spätzle (G,G1,Ei,S,Sn) Art 5061 ● L	Fr 09.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 10.12.				Schweinegulasch „Altböhmische Art“ mit Pilzen und saurer Sahne, dazu buntes Gemüse und Hefeknödelscheiben (S) (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln (G,G1,M,Me,La) Art 5169 ● L	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen und Möhren in Buttersoße und Kartoffelpüree (G,G1,M,Me,La,S) Art 5709 ● L	Sa 10.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 11.12.				Putengulasch mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen (G) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf Art 5239 ● L	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S) Art 5069 ●	So 11.12.								<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 3,50 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: 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
Mo	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch, dazu Birnenkompott (V) (15, am, bc, 23)	Gemüseschnitzel an Petersiliensauce mit Frischkäse und Couscous natur (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Fleischklößchen in Tomatensauce auf Spaghettinest mit Vollkornnudeln, dazu Birnenkompott (R,S) (3, 7, aw, uw, ae, am, bc, 23)	„Feuerfleisch“ Schweinegeschnetzeltes in herzhafter Sauce mit Paprika, Gurken und Zwiebeln, dazu Butterreis (S) (1, 3, 5, aw, uw, am, bm, 23)	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn
12.12.					Art 5233 ● L	Art 5794 ● L
Di	Spätzletpf mit Gemüse und frischen Kräutern, dazu Mandarinenquarkspeise (V) (aw, uw, ae, am, bc)	Gyrosauflauf mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, mit Weißkäse Feta-Art überbacken, dazu Kartoffel-Rösti-Taler (S) (2, aw, uw, ae, ay, am, bc, bm, 23)	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben (S) (3, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat (G) (1, 3, aw, uw, ae, am, bm)	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La
13.12.					Art 5489 ● L	Art 5137 ●
Mi	Soljanka-Eintopf , dazu Pflaumenkompott (S) (2, 3, 25, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Pflaumenkompott (V) (aw, uw, am, bc, 23)	Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Apfel-Salat (S,R) (3, 5, ae, ay, am, bc, 23)	Gedünstete Seelachsfilet mit Honig-Senf-Soße, dazu zweierlei-Rüben-Gemüse (Möhren, Steckrüben, frische Petersilie) und Salzkartoffeln (F) (3, aw, uw, am, bc, bm)	Paniertes Hähnchenkrüstchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La
14.12.					Art. 5764 ● L	Art 5510 ● L
Do	3 Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus (V) (3, aw, ae, am)	Brühnudeln mit Gemüse und Huhnfleisch, dazu Apfelmus (G) (3, aw, uw, am, bc)	„Jägerschnitzel“ (panierte Jagdwurstscheibe) mit Sauce und Erbsengemüse dazu Kartoffelbrei (S,R) (3, 15, aw, uw, am, bm, 23)	Putenrollbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen (G) (3, aw, uw, am, bc)	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Sn
15.12.					Art 5360 ● L	Art. 5175 ● L
Fr	Fleckeeintopf süß-sauer (R,S) (aw, uw, am, bc, bm)	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Butterreis, dazu gemischter Möhrensalat (Möhren, Apfel-Sellerie) (G) (1, 3, am, bc, bm)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei (S) (aw, uw, am, bc, bm)	Schwedischer Kartoffelsalat (mit Rote Bete) zu Köttbullar und Preiselbeer-Dip (G) (1, 3, 5, aw, uw, ae, bm)	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat , dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S
16.12.					Art 5483 ● L	Art 5134 ●
Sa					Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu gemischter Möhrensalat (Möhren, Apfel-Sellerie) und Salzkartoffeln (F) (1, 3, ae, af, am, bc, bm)	Saftiges Szegediner-Kraut-Gulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La
17.12.					Art 5045 ●	Art 5177 ●
So					„Bautzner Senftöpfchen“ (Schweinegeschnetzeltes in Sauce mit Senf, Gewürzgurke, Champignons und Zwiebeln), Kartoffelbrei (S) (3, aw, uw, am, bm, au, 23)	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La
18.12.					Art 5236 ●	Art. 5759 ● 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: 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 3,50 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