

**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: **11**

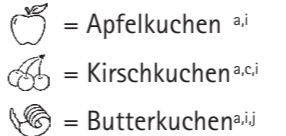
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen Anzahl
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		1	2	3	4	5	6		
<b>Mo</b> 13.03.	<b>Eierpfannkuchen</b> , dazu Apfelmus und Zucker <sup>(V)</sup> <small>(3, aw, uw, ae, am)</small>	<b>Gemüse Eintopf</b> mit Eierstich und Geflügelsuppenklößchen, dazu Apfelmus <sup>(G)</sup> (3, aw,	<b>Bratwurstragout</b> „Szege-diner Art“ (gebratene Bratwurstscheiben in Bratensoße mit Sauerkraut), dazu Kartoffelbrei <sup>(S)</sup> (3, am, 23)	<b>Schweinekammsteak</b> mit Pilzsoße und Spätzle <sup>(S)</sup> (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>  Art 4023 ● L	<b>Traditionell zubereitete Leberklöße</b> mit herzhaftem Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>G,Ei,M,Me,La</sup>  Art 4074	<b>Mo</b> 13.03.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 14.03.	<b>Kartoffelröstinchen</b> mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Obst <sup>(V)</sup> (aw, uw, ae, am, bc)	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Hörnchen -Nudeln, dazu Bohnensalat <sup>(G)</sup> (3, aw, uw, ae, am, bc, bm)	<b>Schweinehaxenfleisch</b> gegrillt in Soße, dazu Bayrisch Kraut und Semmelknödelscheiben <sup>(S)</sup> (3, aw, uw, ae, am, bc, bm)	<b>Gedünstete Seelachswürfel</b> mit Honig-Senf-Soße, dazu zweierlei Rüben-Gemüse (Möhren, Steckrüben, frische Petersilie) und Salzkartoffeln <sup>(F)</sup> (aw, uw, af, am, bc, bm)	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>  Art 4533 ● L	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>  Art 4297 ● L	<b>Di</b> 14.03.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 15.03.	<b>Frühlingsgemüse Eintopf</b> mit frischer Petersilie, dazu Kokos- Sahne-Joghurt <sup>(V)</sup> (3, am, bc, 23)	<b>Gebratene Hähnchenbruststücke</b> auf „Asiatische Art“ mit exotischer Gemüsepfanne und Sesamreis <sup>(G)</sup> (1, 3, aw, uw, am, bc, bm, as, 23)	<b>Wiegebraten</b> mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln <sup>(S)</sup> (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Zitronenecke an buntem Nudelsalat und Salatgarnitur <sup>(G)</sup> (1, 3, aw, uw, ae, am, bm, au)	<b>Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  Art 4079 ● L	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>  Art 4415 ● L	<b>Mi</b> 15.03.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 16.03.	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu Zitronenquarkspeise <sup>(R)</sup> (3, am, bc, 23)	<b>Bunte Brokkolipfanne</b> in Käsesoße, dazu Spirellinudeln und Zitronenquarkspeise <sup>(V)</sup> (1, 2, 3, aw, uw, ae, ay, am, bc, 23)	<b>Fischstäbchen</b> aus Seelachs, paniert, mit Kräuter-Butter-Soße und Kartoffelbrei, dazu Rotkraut- Apfel-Salat <sup>(F)</sup> (3, aw, uw, af, ay, am, bc, 23)	<b>Schweinebraten</b> mit Soße, Marktgemüse und Salzkartoffeln (S) (aw, uw, am, bc, bm, 23)	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln <sup>20,G,G1,Sn</sup>  Art 4131 ●	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>  Art 4747 ● L	<b>Do</b> 16.03.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 17.03.	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsoße <sup>(V)</sup> (3, ay, am)	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten- und Kräuterpesto, und Hirtenkäse garniert <sup>(V)</sup> (2, 9, aw, uw, am, an, sc, 23)	<b>Schweinegulasch</b> „Altböhmische Art“ mit Pilzen und saurer Sahne, dazu buntes Gemüse und Hefeknödelscheiben <sup>(S)</sup> (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Kartoffelsalat bunt garniert (G) (2, aw, uw, ae, am, bm, 23)	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>5,Sn</sup>  Art 4614	<b>Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße</b> dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>  Art 4433 ● L	<b>Fr</b> 17.03.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 18.03.				<b>Gemüse Eintopf</b> „Leipziger Allerlei“ mit Suppenfleischklößchen, dazu Dessertbecher Wackeldudding <sup>(S,R)</sup> (1, 3, 7, aw, uw, ae, bc)	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln <sup>3,M,Me,La,S,Sn</sup>  Art. 4767 ●	<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln  Art 4226 ● L	<b>Sa</b> 18.03.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>So</b> 19.03.				<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Soße, Gemüse von Rosenkohl und Möhren, dazu Salzkartoffeln <sup>(S)</sup> (aw, uw, am, bc, bm)	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup>  Art 4102 ● L	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>  Art 4458 ● L	<b>So</b> 19.03.								<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](http://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 €.**



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: 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	Kalenderwoche: 12						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								<input type="checkbox"/>
20.03.								<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>
21.03.								<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>
22.03.								<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>
23.03.								<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>
24.03.								<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>
25.03.								<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>
26.03.								<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü	
Mo	<b>Weißkohleintopf</b> mit Kasslerfleisch, dazu Birnenkompott <sup>(S)</sup> (15, am, bc, 23)	<b>Eieromelett</b> auf Lauch-Sahnesoße, dazu Röstkartoffeln <sup>(V)</sup> (aw, uw, ae, am, bc, au, 23)	<b>Gebratene Geflügelfrikadelle</b> mit Rahmsauce und Karotten-Kürbis-Gemüse, dazu Kartoffelbrei <sup>(G)</sup> (3, aw, uw, ae, am, bm)	<b>Backfischfilet</b> mit Remouladensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten <sup>(F)</sup> (1, 3, aw, uw, ae, af, am, bm, 23)	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüserais <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Gefüllter Schweinebraten in Soße</b> dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>20,G1,Ei,Sn</sup>	
20.03.					Art. 4400 ● L	Art 4154 ●	
Di	<b>Schweinefleischknacker</b> auf deftigem Grünkohl, dazu Salzkartoffeln <sup>(S)</sup> (15, aw, uw, go, am, bc, bm)	<b>Gegrillte Hähnchenunterschenkel</b> auf Ratatouillegemüse, dazu Pasta und Reis <sup>(G)</sup> (9, aw, uw, am, bc, au, nl, 23)	<b>Schweinegulasch</b> mit grünen Bohnen und Knödelscheiben <sup>(S)</sup> (3, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	<b>Putenschnitzel</b> bunt garniert zu Nudelsalat <sup>(G)</sup> (1, 3, aw, uw, ae, am, bm)	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	
21.03.					Art 4016 ●	Art. 4210 ● L	
Mi	<b>Soljanka-Eintopf</b> , dazu Obst <sup>(S)</sup> (2, 3, 25, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23)	<b>Spaghetti</b> mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst <sup>(V)</sup> (aw, uw, am, bc, 23)	<b>Gebratene Rinderhackfleischröllchen</b> auf Paprikacrèmesauce, dazu Eblyweizen-Gemüse-Pfanne <sup>(R)</sup> (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	<b>Seelachsfilet</b> mit Bechamelsauce, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln <sup>(F)</sup> (3, af, am, bc, 23)	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsauce</b> mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	
22.03.					Art 4124 ● L	Art 4748 ●	
Do	<b>Schlesische Quarkkeulchen</b> mit Rosinen, Zucker und Apfelmus <sup>(V)</sup> (3, aw, uw, ae, am)	<b>Brühnudeln</b> mit Gemüse und Huhnfleisch, dazu Apfelmus <sup>(G)</sup> (3, aw, uw, ae, am, bc)	<b>„Kasslerpfanne“</b> Kasslerfleisch in Soße mit Gemüse, dazu Kartoffelbrei <sup>(S)</sup> (15, aw, uw, am, bc, bm, 23)	<b>Putenrollbraten</b> mit Soße, Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>(G)</sup> (3, aw, uw, am, bc)	<b>Hackbraten</b> vom Rind und Schwein in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Zarte Hähnchenfilets</b> in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	
23.03.					Art 4061 ●	Art 4758 ● L	
Fr	<b>Hühnerfrikassee</b> mit jungem Gemüse und Butterreis, dazu gemischter Möhrensalat (Möhren, Apfel-Sellerie) <sup>(G)</sup> (1, 3, am, bc, bm)	<b>Gebratene Schweineleber</b> mit Zwiebelsoße und Kartoffelbrei <sup>(S)</sup> (aw, uw, am, bm)	<b>Heringsfilethappen</b> in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu gemischter Möhrensalat (Möhren, Apfel-Sellerie) und Salzkartoffeln <sup>(F)</sup> (1, 3, ae, af, am, bc, bm)	<b>Schwedischer Kartoffelsalat</b> (mit Rote Bete) zu Köttbullar und Preiselbeer-Dip <sup>(G)</sup> (1, 3, 5, aw, uw, ae, bm)	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	
24.03.					Art 4645 ● L	Art 4158 ● L	
Sa					<b>Hähnchenbrust-geschnetzeltes</b> auf ungarischer Soße (mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Gurken), dazu Bauernspätzle <sup>(G)</sup> (3, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	<b>Rostbratwürstchen „Fränkische Art“</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>3,M,Me,La</sup>
25.03.					Art. 4429 ● L	Art 4021 ●	
So					<b>„Bautzner Senftöpfchen“</b> (Schweinegeschnetzeltes in Soße mit Senf, Gewürzgurke, Champignons und Zwiebeln), Kartoffelbrei <sup>(S)</sup> (3, aw, uw, am, bm, au, 23)	<b>Schweineschnitzel</b> mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Zwei Kohlrouladen</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
26.03.					Art 4191 ● L	Art 4086 ●	

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](http://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 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 <sup>a,i</sup>  
 = Kirschkuchen <sup>a,c,i</sup>  
 = Butterkuchen <sup>a,i,j</sup>

Änderungen vorbehalten