

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**

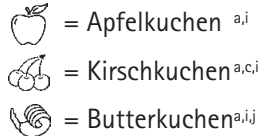
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo	Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt <small>20,3,8,G,G1,G2,M,La,S,Sn</small>	Pfannengemüse in brauner Soße, dazu Semmelknödelscheiben <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Tomatensoße mit Wurstwürfel, dazu Gabelspaghetti und Dessert* <small>20,3,8,G,G1,M,Me,S,Sn</small>	Paprikahähnchen auf Paprikasauce dazu Gemüsereis <small>3,G,G1,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Mo								
05.06.	Art. KA00172	Art. KA00599	Art. KA00598	Art. KA00584	Art. 4533	Art. 4095	05.06.								
Di	Brühreiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Dessert* <small>3,G,G2,M,La,S</small>	"Saure Eier" Gekochte Eier in pikanter Sauce, zu Salzkartoffeln und Salat* <small>Ei,G,M,La,S,Sn,G1</small>	Schaschlykpfanne (Schweinefleisch, Leber, Zwiebel) mit Kartoffelpüree <small>3,8,G,G1,M,Me,La,S</small>	Rindersauerbraten "Rheinische Art" in Sauce mit Rosinen, Rotkohl und Klößen <small>3,G,G1,G2,M,Me,La,S,Sn</small>	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small>	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>20,3,M,Me,La</small>	Di								
06.06.	Art. KA00165	Art. KA00169	Art. KA00030	Art. KA00585	Art. 4770	Art. 4144	06.06.								
Mi	Bauerneintopf mit Rinderhack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Obst* <small>3,G,G1,G2,M,La,S,Sn</small>	Lachsbolognese dazu Risolékartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel an Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse mit holländischer Sauce und Herzoginkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten <small>1,2,Ei,G,M,La,S,G1</small>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Mi								
07.06.	Art. KA00189	Art. KA00600	Art. KA00551	Art. KA00175	Art. 4415	Art. 4778	07.06.								
Do	Möhrenrösti an Eblyweizen und brauner Kräutersauce, dazu gestiftetes Gemüse und Dessert* <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Makkaroni-Schinken-Gratin mit Käse überbacken <small>20,G,G1,Sb,M,Me,La,S</small>	Kochklopse in Petersiliensauce, dazu Junge Möhren und Salzkartoffeln <small>Ei,G,M,La,S,G1</small>	Hähnchenkeule "Mediterrane Art" auf Ratatouillegemüse, dazu Wildreismitzung <small>G,G1,M,La,S</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Do								
08.06.	Art. KA00559	Art. KA00601	Art. KA00361	Art. KA00197	Art. 4645	Art. 4151	08.06.								
Fr	Buchtein zu Puddingsuppe mit Vanillegeschmack <small>1,G,G1,G3,Ei,M,La</small>	Basmatireis-Gemüse-Pfanne dazu rote Thaisoße mit Kokosmilch und Obst*^ <small>G,G1,S</small>	Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Brokkoli-Mohrengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,La,S,Sn</small>	Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln <small>1,2,3,Fi,Ei,M,La,S</small>	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Fr								
09.06.	Art. KA00176	Art. KA00602	Art. KA00385	Art. KA00256	Art. 4164	Art. 4768	09.06.								
Sa				Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree <small>3,G,M,S,Sn,G1</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Gedünsteter Alaska-See-lachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Sa								
10.06.				Art. KA00031	Art. 4761	Art. 4474	10.06.								
So				Schweinebraten mit Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelbrei <small>20,3,8,M,La,S,Sn</small>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	So								
11.06.				Art. KA00340	Art. 4458	Art. 4226	11.06.								

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
Der Salat ist täglich wählbar.
 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!
Den Kuchen können Sie für jeden Tag mit bestellen.



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**

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: 24						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
15.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
16.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
17.06.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
18.06.								<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	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen, mit Rauchspeck, und Bockwurst, dazu Dessert* 1,20,3,8,M,La,S	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken dazu Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Jagdwurstscheiben mit Tomatensauce und Zöpfli-Nudeln dazu Obst* 20,3,4,8,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenschnitzel in Erbsen-Spargel-Gemüse dazu bunter Kartoffelbrei G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn
12.06.	Art. KA00168	Art. KA00476	Art. KA00445	Art. KA00603	Art. 4429 ● L	Art. 4018 ●
Di	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Dessert* 20,3,8,M,La,S	Asiatisches Wokgemüse mit Glasnudeln und Süß-Saure-Sauce 3,G,G1,Sb,M,La,S,Sn,Se	Tiegelwurst zu Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,4,8,G,G1,G3,M,Me	"Tomatenfleisch" Schweinegulasch in Tomatensauce, dazu Hörnchennudeln und Dessert* 1,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S
13.06.	Art. KA00190	Art. KA00231	Art. KA00051	Art. KA00362	Art. 4061 ● L	Art. 4465 ● L
Mi	Champignonscheiben, Pfifferlinge und Stockschwämmchen in Cremesoße, dazu Risolékartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Süßer Quark-Griesbaufauf mit gerösteten Mandeln und Rosinen, dazu Dessert* G,G1,Ei,M,Sf,Sf1	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,S	Kasslerbraten in Sauce, da-zu Blumenkohlgemüse und Kartoffeln 2,20,3,8,G,G1,M,La,S,Sn	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La
14.06.	Art. KA00605	Art. KA00066	Art. KA00092	Art. KA00392	Art. 4767 ●	Art. 4074
Do	Tomaten-Muschelnudel-Eintopf mit Ciabattabrot, dazu Dessert* Ei,G,M,La,S,G1	Vegetarische Krautnudeln, dazu Dessert* 3,G,G1,M,Me,La,S	"Grillplatte" mit Hähnchenbrust,Grillspeck und Hacksteak auf Tomatensalsa, dazu Wedges 20,3,G,G1,Ei,M,La,Sn	Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Spätzle, dazu Salat* 3,G,G1,G2,Ei,M,Me,La,S,Sn	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb
15.06.	Art. KA00287	Art. KA00606	Art. KA00292	Art. KA00607	Art. 4079 ● L	Art. 4514 ●
Fr	Brühnudeln mit Hühnerfleisch und Dessert* 3,G,G1,G2,Ei,M,S	Gemischte Spaghetti (Vollkorn) mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Obst* 3,G,G1,M,La,S	Geflügelfrikadelle auf mildem Letschogemüse, dazu Pasta-Reis 3,9,G,G1,G2,Ei,M,Me,La,S,Sn	Putenschnitzel zu Delikatess-Kartoffelsalat und Garnitur 1,2,3,Ei,G,M,La,Sn,G1	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei
16.06.	Art. KA00040	Art. KA00399	Art. KA00608	Art. KA00273	Art. 4501 ● L	Art. 4145 ● L
Sa				Geflügelfleischkäse mit Sauce und Fit-Gemüse Mischung, dazu Kartoffelbrei 20,3,8,G,G1,M,Me,La	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
17.06.				Art. KA00569	Art. 4023 ● L	Art. 4189 ● L
So				Paniertes Seelachsfilet auf holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Dessert* 1,Fi,G,M,La,S,G1	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
18.06.				Art. KA00257	Art. 4192 ● L	Art. 4297 ● 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
Der Salat ist täglich wählbar.
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!

Den Kuchen können Sie für jeden Tag mit bestellen.

= Apfelkuchen a,i
 = Kirschkuchen a,ci
 = 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**

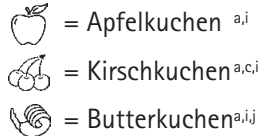
Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Kuchen
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo 19.06.	Bregenzer Käsesuppe mit frischem Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Laugenbrezel und Obst 1,G3,G,M,La,S,G1 Art. KA00360	Bratwurstragout "Szege-diner Art" in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelbrei 20,3,8,G,G1,Ei,M,La Art. KA00113	Schweinekammsteak mit Pilzsoße und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. KA00609	Schweineschnitzel an Gemüse Leipziger Allerlei, Rahmsoße und Salzkartoffeln G,G1,M,S,Sn Art. KA00061	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La Art. 4513	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433	Mo 19.06.								
Di 20.06.	Linteneintopf mit Wiener Würstchen, dazu Dessert* 1,20,3,8,G,G1,G2,M,La,S,Sn Art. KA00199	Rührei mit Bratkartoffeln und Gurkensalat Ei,M,Me,La Art. KA00590	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Rohkost 3,Ei,G,M,La,Sn,G1 Art. KA00096	Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig Öl Fi,G,Sn,G1 Art. KA00158	Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei Art. 4024	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4151	Di 20.06.								
Mi 21.06.	Eintopf von Frühlingsgemüse, Kartoffelwürfel und frischer Petersilie, dazu Dessert* M,Me,La,S Art. KA00611	"Tortelini verde" auf Paprika-Tomaten-Kräuter-Ragout, dazu Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. KA00612	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. KA00027	Geflügelbratwurst auf Spinat und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S Art. KA00610	Gedünsteter Alaska-See-lachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4474	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4192	Mi 21.06.								
Do 22.06.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Dessert* 3,G,G2,M,La,S,Sd Art. KA00299	Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu Salat Fi,G,G1,M,La,S Art. KA00104	Schweinebraten mit Sauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln 20,3,8,Sn Art. KA00323	Kaltes Schweineschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat 1,Ei,G,M,S,G1 Art. KA00043	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4013	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4458	Do 22.06.								
Fr 23.06.	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Erdbeerkompott G,G1,M,La Art. KA00107	Waldpilzpfanne mit frischen Kräutern, und Schupfnudeln 3,Ei,G,M,La,S,G1 Art. KA00162	Putengulasch mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen 3,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. KA00500	Schweinefleisch ge-grillt in Sauce, dazu Bayerisch Kraut und Semmelknödelscheiben 20,3,8,G,G1,M,La,S,Sn Art. KA00376	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn Art. 4778	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4081	Fr 23.06.								
Sa 24.06.				Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat, Gewürzgurke und Garnitur 1,Ei,Sn Art. KA00124	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn Art. 4432	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 4144	Sa 24.06.								
So 25.06.				Schweinegulasch "Altböhmische Art" dazu buntes Gemüse und Hefeknödelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. KA00479	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn Art. 4275	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 4747	So 25.06.								

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
Der Salat ist täglich wählbar.
 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!
Den Kuchen können Sie für jeden Tag mit bestellen.



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

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: 26						Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo								<input type="checkbox"/>
26.06.								<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>
27.06.								<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>
28.06.								<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>
29.06.								<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>
30.06.								<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>
01.07.								<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>
02.07.								<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 20,M,La,S	Makkaroni "Mailänder Art", geriebenen Mozzarella und Ruccola G,G1,M,Me,La	Backfischfilet mit gebackenen Kartoffelspalten, dazu Remouladensauce 1,Fi,G,G1,Ei,Sb,M,La,Sn	Kasslerbraten mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn
26.06.	Art. KA00161	Art. KA00614	Art. KA00114	Art. KA00613	Art. 4533	Art. 4023
Di	Blumenkohl in holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Dessert* 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Spätzletopf mit Gemüse und frischen Kräutern und Dessert* G,G1,G3,G5,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei G,M,La,S,Sn,G1	Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat 1,2,3,Ei,G,M,La,Sn,G1	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Bunter Fischtopf vom Alaskaseelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S
27.06.	Art. KA00462	Art. KA00490	Art. KA00108	Art. KA00306	Art. 4297	Art. 4465
Mi	Eintopf mit Spargel, Karotten, Erbsen, Kartoffelwürfel und Petersilie, dazu Dessert* G,G1,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse, dazu Dessert* G,G1,M,La,S	Putenrollbraten in Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 3,G,M,S,G1	Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Rohkostsalat und Kartoffeln 1,3,Fi,Ei,M,La,Sn	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S
28.06.	Art. KA00615	Art. KA00253	Art. KA00056	Art. KA00423	Art. 4013	Art. 4164
Do	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,M,La,G1	Soljanka - Eintopf dazu Dessert* 1,3,8,G,G1,G3,M,Me,S,Sn	Schweinegulasch mit Spirelli-Nudeln, dazu Dessert* 3,G,G1,M,Me,La,S	Gedünstetes Seelachsfilet auf Bechamelsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Fi,G,G1,M,La,S	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn
29.06.	Art. KA00140	Art. KA00054	Art. KA00534	Art. KA00312	Art. 4074	Art. 4400
Fr	Sommernemüsegratin mit Dessert* G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	"Currywurst" in fruchtiger Curry-Ketschupsauce, dazu Kartoffelbrei und Dessert* 1,3,G,G1,M,Me,La,S,Sn,Sd	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu Dessert* 1,3,G,G1,M,Me,La,Sn	Schwedischer Kartoffelsalat (mit Roter Bete) an Salatblatt Lollo Bionda, Köttbullar und Preiselbeer 1,3,Ei,G,Sn,G1	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La
30.06.	Art. KA00587	Art. KA00449	Art. KA00451	Art. KA00228	Art. 4641	Art. 4429
Sa				Pikantes Schweinefrikassee mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,G,G1,G2,M,S,Sn	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
01.07.				Art. KA00067	Art. 4747	Art. 4079
So				Schweinerippchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 20,3,8,Fi,M,La,S,Sn,G1	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspinat 20,G,G1,M,Me,La	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln
02.07.				Art. KA00192	Art. 4770	Art. 4226

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschieken 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 Phenylalinquelle 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
Der Salat ist täglich wählbar.
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!

Den Kuchen können Sie für jeden Tag mit bestellen.

= Apfelkuchen a,i
 = Kirschkuchen a,c,i
 = Butterkuchen a,i,j