

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	Liebhahermenü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		1	2	3	4	5	6		
Mo 20.11.	Gratinierter Blumenkohl auf holländischer Soße mit Gemüsestreifen & Petersilienkartoffeln (M) Erdbeerjoghurt (uw, aw, am)	Mediterrane Gemüsebolognese mit Zucchini, Paprika, Aubergine & Makkaroni (M) Rettich-Apfel-Salat (uw, aw, am)	Wildlachspfanne mit Tomaten, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen & Salzkartoffeln (F) (af, am, bc)	Rindersahnegulasch mit Apfel-Rotkohl & Salzkartoffeln (R) (3, aw, uw, nr, am, bc, bm, 23)	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen (G, G1, Ei, Sb)	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln (G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn)	Mo 20.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 21.11.	Mecklenburger Gemüseeintopf mit Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren, Bohnen & Vollkornbrot (M) Vanillapudding (uw, aw, nr, am, bc)	Penne Tri Colore mit Brokkoli-Frischkäse-Soße (M) Vanillapudding (uw, aw, am)	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsoße & Kartoffelbrei (S) (uw, aw, am)	Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße, Kürbis-Karotte-Lauch-Gemüse & Salzkartoffeln (G) (uw, aw, am, bc)	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree (G, G1, Fi, M, Me, La)	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (3, M, Me, La, S, Sn)	Di 21.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 22.11.			Schlesische Quarkkeulchen (mit Rosinen) mit Zucker & Apfelmus (M) (uw, aw, ae, am)	Hähnchenfleisch in Soße „Gärtnerin Art“ & Reis (G) (uw, aw, am)	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle (G, G1, Ei, M, Me, La, S)	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln	Mi 22.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 23.11.	Spirelli-Pasta mit Kräuterpesto & Mozzarella (M) Rotkraut-Orangen-Salat (uw, aw, ae, am)	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln & Mini-Schusterjunge (R, S) Aprikosen-Joghurt (uw, aw, gb, am, bc, ay)	Geschmorte Rippchen auf buntem Sauerkraut, & Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln (S) (uw, aw, am)	Putenbrustbraten mit Soße, Rahm-Wirsingkohl & Salzkartoffeln (G) (uw, aw, am)	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen (10, M, Me, La)	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln (G, G1, Ei, M, Me, La, S)	Do 23.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 24.11.	Quark-Griech-Flan „Kaiserschmarrn Art“ mit Vanille-Puderzucker & Vanillesoße (M) (uw, aw, ae, am)	Pilz-Gemüse-Pfanne an feinen Bandnudeln (M) (uw, aw, ae, am, bc)	Paniertes Jägerschnitzel aus der Jagdwurst mit Tomatensoße & Spiralnudeln (S) Kirschkompott (2, uw, aw)	Pikantes Nierchenragout mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Champignons & Kartoffelbrei (S, R) (uw, aw, am, bm, au)	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (G, G1, M, Me, La, S, Sn)	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree (20, G, G1, M, Me, La)	Fr 24.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 25.11.				Hähnchenbruststreifen auf Karotten-Zucchini-Ragout in Bechamelsoße mit Gartenkräutern & Langkornreis (G) (uw, aw, am)	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (Fi, M, Me, La, S, Sn)	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn)	Sa 25.11.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 26.11.				Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse & Kartoffelbrei (S, R) (uw, aw, ae, am)	4092	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (G, G1, M, Me, La, S)	So 26.11.								<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: 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.

= 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"/>
27.11.								<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>
28.11.								<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>
29.11.								<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>
30.11.								<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>
01.12.								<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>
02.12.								<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>
03.12.								<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1 Hausmannskost	2 Vollkost	3 Regional-Menü	4 Liebhabermenü	5 Gourmet-Menü	6 Diabetiker-Menü
Mo	Backcamembert mit kaltem Preiselbeerdip und Kartoffelbrei ^(V) (uw, aw, am)	Allgäuer Käsespätzle , Spätzle in Käse-Sahne-Soße mit Emmentaler Reibekäse & gerösteten Zwiebeln ^(V) Obst (uw, aw, ac, am)	Hackfleischroulade mit Rahmsauce, Fit-Gemüse-Mix & Salzkartoffeln ^(S) (uw, aw, gb, ac, bc, ay)	Spießbraten vom Schwein mit Brätfüllung im Ofen gegrillt, dazu Zwiebel-Senf-Soße, Bayrischkraut & Salzkartoffeln ^(S,R) (uw, aw, bm)	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}
27.11.					Art. 4465 ● L	Art 4145 ● L
Di	Pichelsteiner Eintopf mit Möhren, Bohnen, Erbsen, Eierstich & Sonnenblumenbrot ^(V) Obst ^(uw, aw, nr, ac, am)	Linsenbolognese mit Wurzelgemüse & Spaghetti ^(V) Obst ^(uw, aw, am, bc, au)	Geschmortes Putenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Mischgemüse & Vollkornreis ^(G) (uw, aw, gb, bc, ay)	Gepökelt Eisbeinfleisch in Meerrettichsoße, dazu Buntes Sauerkraut & Salzkartoffeln ^(S) (uw, aw, am, au)	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
28.11.					Art 4018 ●	Art 4297 ● L
Mi	Chili con Carne mit Paprika, Mais, Kidneybohnen & Möhren ^(V) Waldbeer-Joghurt ^(am)	Buntes Eierragout mit Möhren, Erbsen & Salzkartoffeln ^(V) Waldbeer-Joghurt (uw, aw, ac, am, bm)	Schweinegulasch mit Bayrisch Kraut & Hefeknödelscheiben ^(S) (uw, aw, ac, am)	Kasslerbraten, Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur ^(S) (am, au)	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}
29.11.					Art 4747 ● L	Art. 4465 ● L
Do	Milchreis mit Kirschkompott & Zucker und Zimt ^(V) (am)	„Penne Gorgonzola“ Makkaronichips mit Blattspinat an Gorgonzolasoße, ^(V) Waldbeer-Joghurt (uw, aw, am)	Boulette vom Schwein mit Erbsen & Möhren an Salzkartoffeln ^(S) (uw, aw, ac, am)	Gebratene Hähnchenbruststücke auf „Asiatische Art“, mit asiatischer Gemüsepfanne & Sesameis ^(G) (uw, aw, am, bc, bm, as, ay)	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Traditionell zubereitete Leberklöße mit herzhaftem Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{G,Ei,M,Me,La}
30.11.					Art 4151 ● L	Art 4074
Fr	Bunte Nudeln mit Spinat-Frischkäse-Soße ^(V) Zitronenquarkspise (uw, aw, am)	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen, mit Rauchspeck & Bockwurst ^(S) (2, bc)	Hühnerfrikassee mit Möhren-Erbsen & Reis ^(G) Weißkohl-Paprika-Salat ^(uw, aw, af, am, bc, au, ay)	Partyfrikadellen vom Hähnchen mit Tiroler Soße zu italienischem Nudelsalat ^(R,S) (uw, aw, ac, af, bc, bm, au, ay)	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}
01.12.					Art 4433 ● L	Art 4275 ● L
Sa				Gemüsegratin von Kürbis, Möhren, Steckrüben, Lauch, Sellerie, Kohl und Kartoffeln ^(V) Zitronenquarkspise (uw, aw, ac, am)	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{20,G,G1,Sn}
02.12.					Art. 4429 ● L	Art 4131 ●
So				Suppenfleischklößchen in weißer Soße mit Möhren, Erbsen, Champignons und Spargel, & Risolékartoffeln ^(S,R) (uw, aw, af, am, bc, au, ay)	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{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}
03.12.					Art 4761 ●	Art 4079 ● 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 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,ci}
 = Butterkuchen ^{a,ij}

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
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü		Anzahl							
Mo 04.12.	Eierkuchen mit Zucker & Apfelmus (V) (uw, aw, ae, am)	Seelachswürfel mit „Spreewälder Gemüse“ Porree, Sellerie, Möhren, Bohnen & Salzkartoffeln (F) (uw, aw, af, am, bc, au)	Kasslerpfanne , Kasslerfleisch in Soße mit Gemüse, & Hefeknödelscheiben (S) (2, uw, aw, gb, ae, am, bc, bm, ay)	Blut-und Leberwürstchen an Sauerkraut & Salzkartoffeln (S)	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (G,G1,Ei) Art 4145 ● L	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen (G,G1,Ei,Sb) Art 4514 ●	Mo 04.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 05.12.	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (S) Karamelpudding (2, am, bc, bm)	Frisches Pfannengemüse in Bratenjus & Semmelknödelscheiben (V) (uw, aw, ae, am, bc)	Hühnerfleisch „ungarisch“ mit Paprika, Maiskörnern, grünen Markerbsen & Spätzle (G) (uw, aw, ae, am)	Halbe gekochte Eier mit Remoulade bunt garniert, dazu leichter Kartoffelsalat mit Essig und Öl (V) (uw, aw, ae, am, au)	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn) Art 4080 ●	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle (G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn) Art 4192 ●	Di 05.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 06.12.	Penne „al arrabiata“ mit Paprika, Tomaten & geriebenem Gouda (V) Mandarine (uw, aw, am)	Hähnchenschnitzel mit Ragout aus Kartoffeln, Karotten & Sellerie (G) (uw, aw, am, bc)	Leberknödel in brauner Soße mit Mayoran, Wachsbohnen & Bunter Kartoffelbrei (S) (uw, aw, am, bc, bm)	Schweineschnitzel mit Zitronenecke zu Kartoffelsalat und Garnitur (S) (uw, aw, ae, am, bc, bm, au)	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein (3,20,S) Art 4641 ●	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (Fi,M,Me,La,S,Sn) Art 4474 ● L	Mi 06.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 07.12.	Mohnschupfnudeln mit Vanillasoße (V) (uw, aw, ae, am)	Muschel-Nudel-Topf mit Sellerie, Karotte, Porree & Mini-Kaiserbrötchen (V) Kirschgoghurt (uw, aw, gb, am, bc)	Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Soße & Kartoffel-Karottenbrei (F) Kirschgoghurt (uw, aw, af, am)	Gegrillter Schweinenackenbraten mit Soße, dazu Rahmkohlrabi mit frischer Petersilie & Kartoffelbrei (S) (uw, aw, am, bm)	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln (20,G,G1,Sn) Art 4131 ●	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse-reis (M,Me,La,S,Sn) Art. 4400 ● L	Do 07.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 08.12.	Kartoffelpuffer mit Zucker & Apfelmus (V) (uw, aw, ae)	Gebratene Fleischbällchen vom Schwein mit Paprikasoße & gemischtem Reis (S) (uw, aw, ae, am)	Gedünstetes Seelachsfilet auf Sahnesoße mit Blattspinat, dazu Große Muschel-Nudeln (F) (uw, aw, af, am)	Schweinehaxenfleisch gegrillt in Soße, Bayrisch Kraut & Semmelknödelscheiben (S) (uw, aw, ae, am, bm)	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln (G,G1,S,Sn) Art 4275 ● L	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (G,G1,M,Me,La,S,Sn) Art 4768 ● L	Fr 08.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 09.12.				Möhrencremesuppe mit Kokosmilch, Curry aromatisiert & Mini-Baguette (V) Obst (uw, aw, am)	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (3,20,M,Me,La) Art 4144 ●	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (3,M,Me,La,S,Sn) Art. 4767 ●	Sa 09.12.								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 10.12.				Geflügelfleischklopse auf weißer Kräutersoße, Mischgemüse & Salzkartoffeln (G) (uw, aw, am)	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln (G,G1,Ei,M,Me,La,S) Art 4061 ●	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln Art 4226 ● L	So 10.12.								<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: 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.

= 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"/>
11.12.								<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>
12.12.								<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>
13.12.								<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>
14.12.								<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>
15.12.								<input type="checkbox"/>
Sa								<input type="checkbox"/>
16.12.								<input type="checkbox"/>
So								<input type="checkbox"/>
17.12.								<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
Mo	Bauerneintopf mit Rinder- und Schweinehack, Kartoffelwürfel und Gemüse ^(S,R) Obst ^(uw, aw, gb, bc, ay)	Bismark-Heringsfilet mit Joghurt-Remoulade, Apfel & Salzkartoffeln ^(F) Dill-Gurkensalat ^(uw, aw, af, am, bc, au, ay)	Hähnchengeschnetzeltes mit Waldpilzen, buntes Gemüse & Kartoffelbrei ^(R,G) ^(uw, aw, gb, am, bc, ay)	Kasslerbraten mit Soße, dazu Sauerkraut & Salzkartoffeln ^(S) ^(2, uw, aw, am, bm)	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
11.12.					Art 4151 ● L	Art 4013 ●
Di	Tomaten-Hackfleisch-Bolognese vom Rind und Schwein mit Tomaten & Gabelspaghetti ^(S,R) Schokoladenpudding ^(uw, aw, ae, am)	Rührei mit Spinat & Salzkartoffeln ^(V) ^(uw, aw, ae, am)	Gemüse-Reis-Pfanne mit Erbsen, Paprika, Mais, Möhren & Paprikacremesoße ^(V) Schokoladenpudding ^(uw, aw, am)	Paniertes Seelachsfilet zu Kräuter-Butter-Soße, Gemüse garnitur & Kartoffelpüree ^(F) ^(uw, aw, af, am)	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,F,i,M,Me,La,Sn}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}
12.12.					Art 4433 ● L	Art 4747 ● L
Mi	Erbsensuppe mit Porree, Möhren, Sellerie, Speck und 1 Paar Wiener Würstchen ^(S) ^(2, uw, aw)	Mini-Farfalle mit fruchtiger Tomatensoße & Reibekäse ^(V) Heidelbeerjoghurt ^(uw, aw, am)	Fleischkäse mit Bratenjus, Grüne Bohnen & Kartoffelbrei ^(S) ^(2, uw, aw, gb, am, bc, ay)	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Zitronenecke, Gemüse-garnitur und hausgemachtem, buntem Nudelsalat ^(G) ^(uw, aw, ae, am, bm)	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Traditionell zubereitete Leberklöße mit herzhaftem Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{G,Ei,M,Me,La}
13.12.					Art 4018 ●	Art 4074
Do	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Weißkohl, Karotte, Bohne, Kohlrabi & Eierstich ^(V) Obst ^(ae, am)	Rührei mit frischen Kräutern, & Röstkartoffeln ^(V) Gurkensalat ^(uw, aw, ae, am, au)	Bratwurst vom Schwein mit Rahmsoße, Sauerkraut & Kartoffelpüree ^(S) ^(uw, aw, gb, am, bc, bm, ay)	Bunter Hackbraten auf Rahmsoße, Blumenkohl & Salzkartoffeln ^(S) ^(uw, aw, gb, ae, am, bc, bm, ay)	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{F,i,M,Me,La,Sn}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
14.12.					Art 4432 ●	Art 4458 ● L
Fr	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch & Mischbrot ^(V) Erdbeerjoghurt ^(2, uw, aw, nr, am, bc)	Spaghetti al pollo mit Hähnchen, Tomaten, Paprika & Frischkäse-Soße ^(G) ^(uw, aw, am)	Gekochte Eier in milder Senfsoße & Salzkartoffeln ^(V) Karotten-Apfelsalat ^(uw, aw, ae, am, bm)	Schaschlykpfanne (Schweinefleisch u.-leber, Zwiebeln, Paprika und Gurke in würziger Soße), & Kartoffelbrei ^(S) ^(uw, aw, gb, am, bc, bm, ay)	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,F,i,M,Me,La}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}
15.12.					Art. 4429 ● L	Art. 4501 ● L
Sa					Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, zu Kartoffelsalat und Garnitur ^(S) ^(uw, aw, ae, am, bc, bm, au)	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,G1,M,Me,La}
16.12.					Art 4079 ● L	Art 4770 ● L
So					Schweineleber-geschnetzeltes mit Apfel und Zwiebeln in Soße & Kartoffelbrei ^(S) ^(uw, aw, gb, am, bc, ay)	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
17.12.					Art 4761 ●	Art 4297 ● L

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 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.

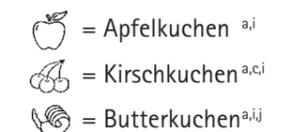
Wählen Sie Ihre Kostform:

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.



Änderungen vorbehalten