

# 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  
 mit Herz



# Bestellschein

Kalenderwoche: 11

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							
<b>Mo</b> 11.03.	<b>Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus</b> 3,Ei,G,M,La,G1 Art. KA00001	<b>Tortellini mit Käse-Kräuter-Soße dazu Obst*</b> La,Ei,G,M,G1 Art. KA00574	<b>Seelachswürfel mit "Spree-wälder Gemüse" Porree, Sellerie, Möhren, Bohnen &amp; Salzkartoffeln</b> G1,Sn,G,M,Fi Art. KA00531	<b>Kasslerpfanne, Kasslerfleisch in Soße mit Gemüse, &amp; Hefeknödelscheiben</b> Ei,G,M,Sn,Sb,G1,S Art. KA00534	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770 ● L	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4458 ● L	<b>Mo</b> 11.03.								
<b>Di</b> 12.03.	<b>Vegetarischer Blumenkohlleintopf mit Kartoffelwürfeln &amp; Mischbrot dazu Dessert*</b> G1,S,G,M,La,G2 Art. KA00575	<b>Halbe gekochte Eier mit Remoulade bunt garniert, dazu leichter Kartoffelsalat mit Essig und Öl</b> 1,3,Me,Sn,La,M,Ei Art. KA00412	<b>Gebrautes Hähnchenfleisch in Rahmsoße, Markerbensen-Gemüse &amp; Reis</b> 3,La,G,M,S,G1 Art. KA00576	<b>Leberknödel in brauner Soße mit Majoran, Wachsböhen &amp; Bunter Kartoffelbrei</b> G,M,Ei,Sn,G1,S Art. KA00536	<b>Bunter Fischtopf vom Alaskaseelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4465 ● L	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4080 ● L	<b>Di</b> 12.03.								
<b>Mi</b> 13.03.	<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Dessert*</b> 20,3,8,Sn,M,S Art. KA00033	<b>Penne "al arrabiata" mit Paprika, Tomaten &amp; geriebenem Gouda dazu Dessert*</b> S,G1,M,G Art. KA00535	<b>Hähnchenschnitzel an Rahm- Möhren-Gemüse &amp; Salzkartoffeln</b> G1,S,M,G,La Art. KA00577	<b>Kaltes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur</b> 1,2,G,Ei,Sn,G1 Art. KA00119	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4151 ● L	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> 10,M,Me,La Art. 4501 ● L	<b>Mi</b> 13.03.								
<b>Do</b> 14.03.	<b>Buchteln zu Puddingsuppe mit Vanillegeschmack</b> 1,Ei,G,M,La,G3,G1 Art. KA00111	<b>Muschel-Nudel-Topf mit Sellerie, Karotte, Porree &amp; Kaiserbrötchen dazu Dessert*</b> La,G3,G,M,S,G1 Art. KA00578	<b>Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu Salat</b> S,G1,La,M,G,Fi Art. KA00056	<b>Gegrillter Schweinenacken-braten mit Soße, dazu Fingermöhren mit Erbsen &amp; Kartoffelbrei</b> G1,S,M,G,La Art. KA00579	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn Art. 4023 ● L	<b>Nudelpfanne "Asiatische Art"</b> mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb Art. 4514 ●	<b>Do</b> 14.03.								
<b>Fr</b> 15.03.	<b>Grüppcheneintopf mit buntem Gemüse &amp; kleines Baguette dazu Dessert*</b> La,G3,G,M,S,G1 Art. KA00580	<b>Gebäckener Mais-Lauch-Rösti mit Rahm-Kohlrabi-Gemüse &amp; Kartoffelstampf</b> G1,S,M,G,Ei,La Art. KA00581	<b>Geflügelfleischklopse auf weißer Kräutersoße, Mischgemüse &amp; Salzkartoffeln</b> La,Sb,G,M,S,G1 Art. KA00582	<b>Schweinehaxenfleisch gegrillt in Sauce, dazu Bayerisch Kraut und Semmelknödelscheiben</b> 20,3,8,La,Sn,G,M,G1,S Art. KA00245	<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möh-rengemüse und Salzkartoffeln Art. 4226 ● L	<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn Art. 4432 ● L	<b>Fr</b> 15.03.								
<b>Sa</b> 16.03.				<b>Gebratene Fleischbällchen vom Schwein mit Paprika-soße &amp; gemischtem Reis</b> S,G1,G,M,Ei Art. KA00541	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 4747 ● L	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4189 ● L	<b>Sa</b> 16.03.								
<b>So</b> 17.03.				<b>Gedünstetes Seelachsfilet auf Sahnsoße mit Blattspinat, dazu Große Muschel-Nudeln</b> G1,S,M,G,Fi,La Art. KA00583	<b>Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L	<b>So</b> 17.03.								

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:** 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.

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Den Kuchen können Sie für jeden Tag mit bestellen.**

**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 35g Fett)

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 12

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

## 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



Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber-Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
<b>Mo</b>	<b>Makaroni-Mix mit Käsesauce, dazu Dessert*</b> 1,3,La,M,G,Ei,Me,S,G1	<b>Hähnchengeschnetzeltes mit Waldpilzen, buntes Gemüse &amp; Kartoffelbrei</b> M,G,G2,Sb,G1,S	<b>Bismark-Heringsfilet mit Joghurt-Remoulade, Apfel &amp; Salzkartoffeln dazu Dessert</b> La,Sn,Sb,Fi,G,M,S,G1	<b>Kasslerbraten mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln</b> 20,G1,Me,S,La,Sn,G,M	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch</b> s
18.03.	Art. KA00446	Art. KA00542	Art. KA00584	Art. KA00475	Art. 4095 ● L	Art. 4645 ● L
<b>Di</b>	<b>Tomaten-Hackfleisch-Bolognese von Rind und Schwein mit Tomaten &amp; Gabelspaghett dazu Dessert*</b> M,G,Ei,G1,S	<b>Gemüse-Reis-Pfanne mit Erbsen, Paprika, Mais, Möhren &amp; Paprikacremesoße dazu Dessert*</b> G1,S,M,G,La	<b>Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</b> S,G1,M,G,Ei	<b>Seelachsfilet gebacken mit Kräuterbutter, Gemüsegar-nitur und Kartoffelpüree</b> 3,Me,G1,La,M,G,Fi	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott</b> 10,G,G1,M,Me,La	<b>Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein</b> 20,3,S
19.03.	Art. KA00544	Art. KA00585	Art. KA00048	Art. KA00483	Art. 4533	Art. 4641 ●
<b>Mi</b>	<b>Erbsensuppe mit Porree, Möhren, Sellerie, Speck und 1 Paar Wiener Würstchen</b> 3,S,G1,G	<b>Farfalle mit fruchtiger Tomatensoße &amp; Reibekäse dazu Dessert*</b> La,M,Ei,S,G1	<b>Fleischkäse mit Bratenjus, Grüne Bohnen &amp; Kartoffelbrei</b> 2,G1,S,M,G,Sb,G3,G2,Sn	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten</b> 1,2,3,G1,Ei,G,M,La,Sn	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse-reis</b> M,Me,La,S,Sn
20.03.	Art. KA00545	Art. KA00586	Art. KA00547	Art. KA00205	Art. 4061 ● L	Art. 4400 ● L
<b>Do</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf mit Möhren, Bohnen, Erbsen, Eierstich dazu Brot und Obst</b> Ei,M,G,G1,S	<b>Asiatische Gemüsepfanne &amp; Langkornreis dazu Obst*</b> G1,M,G,La,Sb	<b>Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei</b> 20,3,8,G,M,La,G1,S	<b>Bunter Hackbraten auf Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln</b> G,Ei,M,Sn,La,G1,S	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La
21.03.	Art. KA00522	Art. KA00587	Art. KA00109	Art. KA00292	Art. 4433 ● L	Art. 4074
<b>Fr</b>	<b>Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch dazu Dessert*</b> 20,M,La,S	<b>Huhnfleisch in cremiger Tomatensoße &amp; Gabelspaghetti dazu Dessert*</b> G,Ei,G1,S	<b>Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohkost*</b> G,Ei,M,Sn,G1,S	<b>Schaschlykpfanne (Schweinefleisch, Leber, Zwiebel) mit Kartoffelpüree</b> 3,8,G1,S,Me,M,La,G	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree G,G1,Fi,M,Me,La
22.03.	Art. KA00097	Art. KA00588	Art. KA00015	Art. KA00006	Art. 4013 ●	Art. 4415 ● L
<b>Sa</b>				<b>Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, dazu Kartoffelsalat und Garnitur</b> 1,La,M,Sn,G,Ei,G1	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S
23.03.				Art. KA00087	Art. 4275 ● L	Art. 4761 ● L
<b>So</b>				<b>Schweinelebergeschnetzeltes in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelbrei</b> 3,S,M,Me,La	<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art"</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn
24.03.				Art. KA00380	Art. 4158 ● L	Art. 4767 ●

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

Bitte sprechen Sie uns bezüglich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten an !

**Salat A:** Cleo: Eisberg, Fetakäse, Oliven, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat B:** Mönchshausen: 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.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Den Kuchen können Sie für jeden Tag mit bestellen.**

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 35g Fett)

= Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  
 = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
 = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](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 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  
 mit Herz



# Bestellschein

Kalenderwoche: 13

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							
<b>Mo</b> 25.03.	<b>Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce</b> <small>G1,G,Ei</small> Art. KA00164	<b>Gebatene Fischfrikadelle aus dem Seelachsfilet mit Dill-Zitronen-Soße &amp; Kartoffelbrei dazu Salat</b> <small>Sn,Ei,Fi,G,M,S,G1</small> Art. KA00550	<b>Rindfleisch "Schweizer Art" in brauner Käsesauce, dazu Gemüsemix und Bauernspätzle</b> <small>La,Me,Lp,G,M,G1,S</small> Art. KA00353	<b>Thüringer Rostbrät mit Zwiebel-Senf-Sauce, grüne Bohnen und Kartoffelbrei</b> <small>S,G1,M,G,Sn,La</small> Art. KA00248	<b>Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4768 ● L	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln</b> <small>G,G1,Ei</small> Art. 4001 ●	<b>Mo</b> 25.03.								
<b>Di</b> 26.03.	<b>Eierpfannkuchen gefüllt mit Quarkcrème &amp; Vanille-Soße</b> <small>1,G,Ei,La,M,G1</small> Art. KA00069	<b>Linseneintopf mit Kaßlerfleisch und Dessert*</b> <small>20,3,8,G,G2,Sn,M,G1,S</small> Art. KA00039	<b>Geschnetzeltes von der Putte mit Möhren-Gemüse &amp; Vollkornreis</b> <small>3,Sn,G,M,S,G1</small> Art. KA00552	<b>Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat, Gewürzgurke und Garnitur</b> <small>1,Ei,Sn</small> Art. KA00071	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <small>10,M,Me,La</small> Art. 4501 ☞ ● L	<b>Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree</b> <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> Art. 4429 ● L	<b>Di</b> 26.03.								
<b>Mi</b> 27.03.	<b>Grießbrei mit Zimt, dazu kalte Kirschsauce</b> <small>G1,M,La,G</small> Art. KA00134	<b>Brühnudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch &amp; Brot und Obst*</b> <small>3,Ei,G,M,G2,G1,S</small> Art. KA00013	<b>Schweineschnitzel mit Soße, und Buttererbsen &amp; Kartoffelbrei</b> <small>G1,S,M,G,Sn</small> Art. KA00551	<b>Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten</b> <small>1,2,S,G1,La,M,G,Ei</small> Art. KA00110	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4081	<b>Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen</b> <small>G,G1,Ei,Sb</small> Art. 4514 ●	<b>Mi</b> 27.03.								
<b>Do</b> 28.03.	<b>Gebackenes Möhrenschnitzel mit Kartoffelpüree dazu Dessert*</b> <small>G1,La,Sb,M,G,Ei</small> Art. KA00591 ☞	<b>Makkaroni mit Jagdwurst in Tomaten-Basilikum-Soße &amp; geriebenen Käse und Gurkensalat</b> <small>2,20,3,G1,S,G,M,La</small> Art. KA00086	<b>Gemüsepfanne "Griechische Art" mit Weißkäsewürfel &amp; Pasta-Reis</b> <small>G,M,G2,G1,S</small> Art. KA00496 ☞	<b>Szegediner Schweinegulasch &amp; Semmelknödelscheiben</b> <small>S,G1,M,G,Ei</small> Art. KA00495	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln</b> <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4124 ● L	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> Art. 4465 ● L	<b>Do</b> 28.03.								
<b>Fr</b> Karfreitag 29.03.			<b>Hähnchenbrustfilet auf Lauch-Sahne-Sauce an bunten Gemüwestreifen und Risolékartoffeln</b> <small>G1,S,M,G,Me,La</small> Art. KA00386	<b>Gegrilltes Seelachsfilet auf Zitronen-Butter-Soße, französischer Gemüse-Mix &amp; Kartoffelbrei</b> <small>Fi,G,M,La,G1,S</small> Art. KA00592	<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln</b> <small>M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4158 ● L	<b>Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4297 ● L	<b>Fr</b> Karfreitag 29.03.								
<b>Sa</b> 30.03.			<b>Eierragout in Gemüesoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert*</b> <small>1,G,Ei,M,La,G1,S</small> Art. KA00286	<b>Bratwurst mit Soße, Möhengemüse und Kartoffelpüree</b> <small>3,G,M,Sn,S,G1</small> Art. KA00007	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln</b> <small>20,G,G1,Sn</small> Art. 4131 ●	<b>Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree</b> <small>20,G,G1,M,Me,La</small> Art. 4770 ● L	<b>Sa</b> 30.03.								
<b>So</b> Ostersonntag 31.03.			<b>Lammgulasch in Sauce, mit Prinzeßbohnen und Klößen</b> <small>La,Me,G,M,G1,S</small> Art. KA00329	<b>Gepökelte Schweinezunge mit Butter an Erbsen in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln</b> <small>20,3,Ei,M,G,La,Sn,Me,S,G1</small> Art. KA00427	<b>Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree</b> <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4747 ● L	<b>Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4192 ● L	<b>So</b> Ostersonntag 31.03.								

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:** 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.

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Den Kuchen können Sie für jeden Tag mit bestellen.**

**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 35g Fett)

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetit.de/artikelinfo](http://www.apetit.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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 14

Menü	Kalenderwoche: 14						Salat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Anzahl	
<b>Mo</b> Ostermontag 01.04.	<input type="checkbox"/>							
<b>Di</b> 02.04.	<input type="checkbox"/>							
<b>Mi</b> 03.04.	<input type="checkbox"/>							
<b>Do</b> 04.04.	<input type="checkbox"/>							
<b>Fr</b> 05.04.	<input type="checkbox"/>							
<b>Sa</b> 06.04.	<input type="checkbox"/>							
<b>So</b> 07.04.	<input type="checkbox"/>							

## 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



Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

Menüangebot	1	2	3	4	5	6
	Hausmannskost	Vollkost	Regional-Menü	Liebhaber Menü	Gourmet-Menü	Diabetiker-Menü
<b>Mo</b> Ostermontag 01.04.			<b>Hackbraten "Falscher Hase" auf brauner Rahmsauce, dazu Frühlingsgemüse auf Kartoffelbrei</b> <small>S,G1,G,Ei,M,La,Sn</small> Art. KA00201	<b>Schweinesteak auf Champignonsoße, Spinatgemüse &amp; Salzkartoffeln</b> <small>S,G1,La,M,G</small> Art. KA00593	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4767	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small> Art. 4275
<b>Di</b> 02.04.	<b>Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen</b> <small>20,3,8,La,M,S</small> Art. KA00121	<b>Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken dazu Dessert*</b> <small>G,M,Ei,La,G1,S</small> Art. KA00594	<b>Hähnchen "mediterrane Art" auf Ratatouillegemüse &amp; Wildreismischung</b> <small>S,G1,G</small> Art. KA00595	<b>Rindersauerbraten "Rheinische Art" in Sauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße</b> <small>3,G1,Me,S,G,M,La,G2,Sn</small> Art. KA00449	<b>Gebratene Fischrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln Art. 4415	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La,Ei</small> Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln Art. 4533
<b>Mi</b> 03.04.	<b>Frühlingsgemüseintopf mit Kassler &amp; Vollkornbrot dazu Dessert*</b> <small>2,3,G,G2,G1,S</small> Art. KA00596	<b>Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Langkornreis, dazu Dessert*</b> <small>1,3,G1,La,Sn,G,M</small> Art. KA00269	<b>Kasslerbraten mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln</b> <small>20,G1,Me,S,La,Sn,G,M</small> Art. KA00475	<b>Frikadellen mit Tomaten-Kräuter-Dip, italienischer Nudelsalat</b> <small>G1,La,G,M,Ei</small> Art. KA00597	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4151	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4074
<b>Do</b> 04.04.	<b>Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott</b> <small>M,La</small> Art. KA00179	<b>Vegetarischer Kohlrabiintopf mit Kartoffeln, Blattpettersilie &amp; Bauernbrot und Dessert*</b> <small>G,G2,G1,S</small> Art. KA00504	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel an Tomatenragout mit Petersilie und Spaghetti</b> <small>S,G1,G,M,La</small> Art. KA00189	<b>Bratwurstragout mit fruchtiger Ketchup-Curry-Soße &amp; Kartoffelbrei</b> <small>S,G1,Sn,G,M</small> Art. KA00505	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small> Art. 4023	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4474
<b>Fr</b> 05.04.	<b>Fleckeintopf süß-sauer abgeschmeckt</b> <small>20,3,8,G,Sn,G2,M,La,G1,S</small> Art. KA00107	<b>Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</b> <small>S,G1,M,G,Ei</small> Art. KA00048	<b>Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln</b> <small>1,2,3,Ei,Fi,M,La,S</small> Art. KA00157	<b>Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rohkost*</b> <small>3,9,S,M,Ei,Me,La</small> Art. KA00366	<b>Schweineschnitzel in Rahmsauce</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4189	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4080
<b>Sa</b> 06.04.				<b>Putenschnitzel zu Delikatess-Kartoffelsalat und Garnitur</b> <small>1,2,3,G1,La,M,Sn,G,Ei</small> Art. KA00170	<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>20,3,M,Me,La</small> Art. 4144	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce</b> dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4061
<b>So</b> 07.04.				<b>Geflügelfleischkäse auf Rahmwirsing, dazu bunter Kartoffelbrei</b> <small>20,3,8,M,G,La,G1,Me</small> Art. KA00433	<b>Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4079	<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln Art. 4226

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

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.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
Den Kuchen können Sie für jeden Tag mit bestellen.

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 35g Fett)



S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](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 vorbehalten