

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: 15

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									
Mo 08.04.	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus 3,G,Ei,G1 Art. KA00223	Vegetarisches Knusper-schnitzel an feinen Erbsen in holländischer Sauce, dazu bunter Kartoffelbrei G1,S,M,G,La,G5,Me,G4 Art. KA00348	Deftiger Krautgulasch vom Schwein dazu Hefeknödel-scheiben 3,La,M,G,Ei,G1,S Art. KA00196	Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen,dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln 3,S,G1,G,M,La Art. KA00187	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei Art. 4001 ●	Bunter Fischtopf vom Alas-ka-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4465 ● L	Mo 08.04.								
Di 09.04.	Eintopf Bregenzer Käse-suppe mit frischem Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Dessert* 1,S,G1,M,G,La,Me,G3 Art. KA00362	Gebratenes Seelachsfilet nach "Spreewälder Art" mit Dillsoße, Porree, Sellerie, Möhren & Kartoffelbrei G,M,Fi,G1,S Art. KA00510	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße und Rotkohl, dazu Salzkartoffeln 3,G,M,Ei,La,Sn,G1,Me,S Art. KA00490	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Fingermöhren mit Erbsen und Risolékartoffeln 3,G1,S,G,Ei,M,Sn,La Art. KA00242	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4297 ● L	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La Art. 4501 22 ● L	Di 09.04.								
Mi 10.04.	Weißkohleintopf mit Kass-lerfleisch dazu Dessert* 20,M,La,S Art. KA00097	Kräuterquark mit Butter, Leberwurst und Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat* M,La Art. KA00210	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohkost* G,Ei,M,Sn,G1,S Art. KA00015	Brathering mit Gewürzgur-ke und Zwiebeln bunt gar-niert, dazu Kartoffelsalat in Essig Öl G1,Sn,Fi,G Art. KA00094	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pa-riser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4151 ● L	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusam-mengefügt), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770 ● L	Mi 10.04.								
Do 11.04.	Möhreneintopf mit Rind-fleisch, Kartoffelwürfe und Petersilie, dazu Brötchen und Dessert* S,G1,G,M,G3,Me,La Art. KA00374	Spaghetti mit Tomaten-Ba-silikum-Sauce und Reibe-käse, dazu Dessert* G1,S,La,M,G Art. KA00154	Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch & Salzkartof-feln, dazu Dessert* G,M,Sn,Sb,S,G1 Art. KA00560	Tiegelwurst zu Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,4,8,G1,M,G3,Me,G Art. KA00020	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bay-risches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4081	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb Art. 4514 ●	Do 11.04.								
Fr 12.04.	Buchteln zu Puddingsuppe mit Vanillegeschmack 1,Ei,G,La,M,G3,G1 Art. KA00111	Gratinierter Blumenkohl auf holländischer Soße, da-zu Petersilienkartoffeln und Dessert* S,G1,M,G,Ei Art. KA00018	Gebratene Hähnchenbrust "Florentiner Art" mit Toma-ten-Mozzarella-Sauce & Farfalle-Nudeln S,G1,La,M,Sd,G Art. KA00118	Kaltes Schweineschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat 1,S,G1,M,Ei,G Art. KA00016	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S Art. 4641 ●	Kap-Seehecht in feiner Ho-nig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemü-se, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn Art. 4432 ● L	Fr 12.04.								
Sa 13.04.				Champignonscheiben, Pff-ferlinge und Stock-schwämmchen in Creme-soße, dazu Risolékartoffeln G1,Me,S,La,Sn,M,G Art. KA00467	Paniertes Schweineschnit-zel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn Art. 4131 ●	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4429 ● L	Sa 13.04.								
So 14.04.				Schweinegulasch "Altböh-mische Art" mit Pilzen und saurer Sahne & Hefeknö-delscheiben La,G,Ei,M,Me,S,G1 Art. KA00343	Hähnchenfilets in herzhaf-ter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4458 ● L	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4080 ● L	So 14.04.								

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 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: 16

Menü	Kalenderwoche: 16						Salat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Anzahl	
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.

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
Mo	Mecklenburger Gemüseintopf mit Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren, Bohnen & Vollkornbrot, dazu Dessert G1,S,G,M Art. KA00563	Gemüsebolognese auf Makkaroni, dazu Reibekäse und Dessert* 3,G,M,La,G1,S Art. KA00125	Hähnchenschnitzel an Karotten-Lauchgemüse und Sauce dazu Kartoffelbrei La,G,M,G1,S Art. KA00255	Rindersahnegulasch mit Rotkohl & Salzkartoffeln 20,3,8,M,La,G,S,G1 Art. KA00175	Gedünsteter Alaska-See-lachs in feiner Dill-Rahm-Soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4474	Hähnchenbrust in Curry-Rahm-Soße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn Art. 4400
15.04.						
Di	Brühereis mit Sellerie, Karotten, Lauch und Brot und Dessert* G,G2,G1,S Art. KA00520	Spinat-Sahne-Sauce mit Farfalle-Nudeln, dazu Dessert* G1,S,La,M,G Art. KA00156	Hähnchenfleisch mit Marktgemüse & Salzkartoffeln 3,La,M,G,S,G1 Art. KA00576	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei G1,S,La,M,Sn,G Art. KA00060	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spinalnudeln G,G1,Ei,S,Sn Art. 4023	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4189
16.04.						
Mi	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln & Kaiserbrötchen, dazu Dessert* G1,S,G,M,Sb,G2 Art. KA00565	Geflügelbratwurst mit Sauce, Möhren und Kartoffelbrei 3,8,G,La,M,G1,S Art. KA00075	Schwedischer Kartoffelsalat (mit Roter Bete) an Salatblatt Lollo Bionda, Köttbullar und Preiselbeer 1,3,Ei,G,Sn,G1 Art. KA00143	Schweinerippchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 20,3,8,S,G1,M,La,Sn,Fi Art. KA00122	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La Art. 4533	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4768
17.04.						
Do	Schlesische Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker 3,Ei,G,M,G1 Art. KA00019	chili con Carne mit roten Bohnen, Gemüsemeis, Paprika & Fladenbrot dazu Dessert* La,M,G,G1,S Art. KA00213	Penne-Rigate-Pasta mit Basilikum-Pesto & Mozzarella dazu Dessert* G1,Ei,G,M Art. KA00517	Schweinefleischknacker auf deftigem Grünkohl & Salzkartoffeln M,G,Sn,G1,S Art. KA00518	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	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415
18.04.						
Fr	Pilz-Gemüsepfanne an feinen Bandnudeln 3,G1,S,M,G Art. KA00002	"Jägerschnitzel" (panierte Jagdwurst) mit Tomatensauce und Makkaronichips, dazu Dessert* 20,3,8,G1,S,La,M,Sn,G Art. KA00102	Hähnchenbruststreifen auf Karotten -Zucchini-Ragout in Bechamelsoße mit Gartenkräutern & Langkornreis S,G1,G,M Art. KA00519	Leberknödel in brauner Soße mit Majoran, Wachsböhen & Bunter Kartoffelbrei M,G,Ei,Sn,G1,S Art. KA00536	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158
19.04.						
Sa				Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Blumenkohl, Brokkoli, Lauch, Karotten und Käse überbacken, dazu Dessert* Ei,M,G,La,G1,S Art. KA00598	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 4144	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln Art. 4226
20.04.						
So				Schweinesteak mit Pilzsoße und Spätzle Ei,M,G,La,Sn,S,Me,G1 Art. KA00480	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061
21.04.						

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)



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 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: 17

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 22.04. Art. KA00085	Eieromelette auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln und Dessert* M,La,G,Ei,S,G1	Gebrautes Alaska See-lachsfilet mit Petersiliensoße, Erbsen-Mais- Gemüse & Kartoffelbrei S,G1,G,M,FI	Beefsteaks an Pfanne von Gemüse der Saison (Karotten, Steckrüben, Kürbis, Lauch und Kohl) & Kartoffelbrei Ei,M,G,G1,S	Spießbraten vom Schwein mit Brätfüllung, dazu Zwiebel-Sensauce, Bayrischkraut und Kartoffeln 20,3,8,G1,S,La,Sn,G4,G,M	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	Mo								
Di 23.04. Art. KA00337	Pastateller "Alfredo" (verschiedene Bandnudeln mit Gemüse) mit Käsesauce, dazu Dessert* 1,La,G,Ei,M,Me,S,G1	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelbrei 3,S,G1,Sn,M,La,G	Hackfleischroulade mit Rahmsoße, Fit-Gemüse-Mix & Salzkartoffeln G1,G,Ei,Sb,G3	Gepökelt Eisbeinfleisch mit Meerrettichsoße, buntes Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,8,G,M,Sd,S,G1	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Di								
Mi 24.04. Art. KA00103	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen, mit Rauchspeck, und Bockwurst 1,20,3,8,M,La,S	Eierragout in pikanter Kräutersoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert* 1,G,Ei,M,La,G1,S	Schweinegeschnetzeltes, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 3,La,M,G,Me,S,G1	Rinderbraten in Soße, Blumenkohl & Salzkartoffeln Sn,Sb,G3,M,G,G1,S	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree 20,G,G1,M,Me,La	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mi								
Do 25.04. Art. KA00179	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott M,La	Gebraute Hähnchenbrust auf "Asiatische Art" mit Gemüsepfanne und Sesamreis 1,3,S,G1,Se,La,Sb,Sn,M,G	Boulette vom Schwein auf Bratenjus, Grüne Bohnen & Kartoffelbrei S,G1,M,G,Ei,G3,Sb	Kasslerbraten, Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur 1,20,3,Me,M,Ei,La,Sn,Sd	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Do								
Fr 26.04. Art. KA00141	Sommergemüseintopf mit Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,S	"Penne Gorgonzola" dazu Dessert* 3,G,M,La,G1,S	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis dazu Salat 1,3,La,Sn,G,M,Me,G1	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,G1,S	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Fr								
Sa 27.04. Art. KA00092				Partyfrikadellen mit Tiroler Sauce zu Italienischem Nudelsalt 1,G1,M,La,Sn,Ei,G	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Sa								
So 28.04. Art. KA00599				Eieromelette auf Lauch-Sahnesoße und Röstkartoffeln S,G1,La,G,M,Ei	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	So								

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 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: 18

Menü	Kalenderwoche: 18						Salat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		Anzahl
Mo								
29.04.								
Di								
30.04.								
Mi								
01.05.								
Do								
02.05.								
Fr								
03.05.								
Sa								
04.05.								
So								
05.05.								

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
Mo	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 3,G,Ei,La,M,G1	Tortellini mit geriebenen Parmesan und Tomaten-Salsa, dazu Dessert* Ei,M,G,La,G1,S	Gedünstete Seelachswürfel mit Soße, dazu Wurzelgemüse & Salzkartoffeln S,G1,G,M,Fi	Kasslerpfanne, Kasslerfleisch in Soße mit Gemüse, & Hefeknödelscheiben Ei,M,G,Sn,Sb,G1,S	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
29.04.	Art. KA00081	Art. KA00600	Art. KA00513	Art. KA00534	Art. 4151	Art. 4458
Di	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Dessert* G,M,S,G1	Hähnchenschnitzel an Rahm- Möhren-Gemüse & Salzkartoffeln G1,S,G,M,La	Nierchenragout mit Zwiebeln, Gewürzgerken und Champignons, dazu Kartoffelbrei La,Sn,G,M,G1,Me,S	Halbe gekochte Eier mit Remoulade bunt garniert, dazu leichter Kartoffelsalat mit Essig und Öl 1,3,Me,La,Sn,M,Ei	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn
30.04.	Art. KA00027	Art. KA00577	Art. KA00460	Art. KA00412	Art. 4080	Art. 4432
Mi			Alaska Seelachsfilet gebraten an Markerbsen, Kräuterbuttersoße und Kartoffelbrei S,G1,La,Sn,Sb,G,M,Fi	Gegrillter Schweinenacken-braten mit Soße, dazu Fingermöhren mit Erbsen & Kartoffelbrei G1,S,M,G,La	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S
01.05.			Art. KA00601	Art. KA00579	Art. 4297	Art. 4761
Do	Vegetarischer Blumenkohlleintopf mit Kartoffelwürfeln & Mischbrot dazu Dessert* G1,S,G,M,La,G2	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce G1,G,Ei	"Tomatenfleisch" Schweinegulasch in Tomaten-sauce, dazu Hörnchennudeln 1,20,3,8,La,M,Ei,G,S,G1	Hähnchenfleisch mit Markt-gemüse & Salzkartoffeln 3,La,M,G,S,G1	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spinalnudeln G,G1,Ei,S,Sn
02.05.	Art. KA00575	Art. KA00164	Art. KA00233	Art. KA00576	Art. 4433	Art. 4023
Fr	Brühnudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch & Brot und Obst* 3,Ei,G,M,G2,G1,S	"Penne Gorgonzola" dazu Dessert* 3,G,M,La,G1,S	Gebratene Fleischbällchen vom Schwein mit Paprika-soße, Buttererbsen & gemischtem Reis S,G1,G,M,Ei	Schweinshaxenfleisch gegrillt in Soße, dazu Bayerisch Kraut und Semmelklöße 20,3,La,Sn,Ei,G,M,Me,S,G1	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse-reis M,Me,La,S,Sn
03.05.	Art. KA00013	Art. KA00163	Art. KA00541	Art. KA00341	Art. 4501	Art. 4400
Sa				Geflügelfleischklopse auf weißer Kräutersoße, Misch-gemüse & Salzkartoffeln La,Sb,G,M,S,G1	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
04.05.				Art. KA00582	Art. 4144	Art. 4061
So				Gedünstetes Seelachsfilet auf Sahnesoße mit Blatt-spinat, dazu Große Muschel-Nudeln G1,S,M,G,Fi,La	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindergulasch mit buntem Möh- ringgemüse und Salzkartoffeln
05.05.				Art. KA00583	Art. 4189	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: 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^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

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 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