

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 Apfelsmus 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 ● 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 naturellen 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, Pfif-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								
15.04.								
Di								
16.04.								
Mi								
17.04.								
Do								
18.04.								
Fr								
19.04.								
Sa								
20.04.								
So								
21.04.								

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	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 Gemüse- reis M,Me,La,S,Sn Art. 4400
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 Markt-gemüse & 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
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
Do	Schlesische Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Ap-felmus und Zucker 3,Ei,G,M,G1 Art. KA00019	chili con Carne mit roten Bohnen, Gemüsemeis, Pa-prika & Fladenbrot dazu Dessert* La,M,G,G1,S Art. KA00213	Penne-Rigate-Pasta mit Ba-silikum-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 Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415
Fr	Pilz-Gemüsepfanne an fei-nen Bandnudeln 3,G1,S,M,G Art. KA00002	"Jägerschnitzel" (panierte Jagdwurst) mit Tomaten-sauce und Makkaronichips, dazu Dessert* 20,3,8,G1,S,La,M,Sn,G Art. KA00102	Hähnchenbruststreifen auf Karotten -Zucchini-Ragout in Bechamelsoße mit Gar-tenkräutern & Langkornreis S,G1,G,M Art. KA00519	Leberknödel in brauner So-ße mit Majoran, Wach-sbohnen & Bunter Kartoffel-brei 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 "Altdeut-sche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158
Sa				Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Blumenkohl, Brokkoli, Lauch, Karotten und Käse überbacken, dazu Dessert* Ei,M,G,La,G1,S Art. KA00598	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartof-felpüree 20,3,M,Me,La Art. 4144	Rindergulasch mit buntem Möh-rengemüse und Salzkartoffeln Art. 4226
So				Schweinesteak mit Pilzso-ße und Spätzle Ei,M,G,La,Sn,S,Me,G1 Art. KA00480	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Kä-sesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße da-zu grüne Bohnen "naturell" und Salz-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061

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

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									
Mo 22.04.	Eieromelette auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln und Dessert* M,La,G,Ei,S,G1 Art. KA00085	Gebrautes Alaska See-lachsfilet mit Petersiliensoße, Erbsen-Mais- Gemüse & Kartoffelbrei S,G1,G,M,FI Art. KA00521	Beefsteaks an Pfanne von Gemüse der Saison (Karotten, Steckrüben, Kürbis, Lauch und Kohl) & Kartoffelbrei Ei,M,G,G1,S Art. KA00570	Spießbraten vom Schwein mit Brätfüllung, dazu Zwiebel-Sensauce, Bayrischkraut und Kartoffeln 20,3,8,G1,S,La,Sn,G4,G,M Art. KA00265	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei Art. 4145 ● L	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S Art. 4641 ●	Mo								
Di 23.04.	Pastateller "Alfredo" (verschiedene Bandnudeln mit Gemüse) mit Käsesauce, dazu Dessert* 1,La,G,Ei,M,Me,S,G1 Art. KA00337	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelbrei 3,S,G1,Sn,M,La,G Art. KA00074	Hackfleischroulade mit Rahmsoße, Fit-Gemüse-Mix & Salzkartoffeln G1,G,Ei,Sb,G3 Art. KA00571	Gepökeltes Eisbeinfleisch mit Meerrettichsoße, buntes Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,8,G,M,Sd,S,G1 Art. KA00003	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4095 ● L	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4465 ● L	Di								
Mi 24.04.	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen, mit Rauchspeck, und Bockwurst 1,20,3,8,M,La,S Art. KA00103	Eierragout in pikanter Kräutersoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert* 1,G,Ei,M,La,G1,S Art. KA00286	Schweinegeschnetzeltes, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 3,La,M,G,Me,S,G1 Art. KA00325	Rinderbraten in Soße, Blumenkohl & Salzkartoffeln Sn,Sb,G3,M,G,G1,S Art. KA00528	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspürree 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770 ● L	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4013 ●	Mi								
Do 25.04.	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott M,La Art. KA00179	Gebraute Hähnchenbrust auf "Asiatische Art" mit Gemüsepfanne und Sesamreis 1,3,S,G1,Se,La,Sb,Sn,M,G Art. KA00289	Boulette vom Schwein auf Bratenjus, Grüne Bohnen & Kartoffelbrei S,G1,M,G,Ei,G3,Sb Art. KA00573	Kasslerbraten, Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur 1,20,3,Me,M,Ei,La,Sn,Sd Art. KA00334	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s Art. 4645 ● L	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4074	Do								
Fr 26.04.	Sommergemüseintopf mit Brot und Dessert* 3,G,M,La,G2,S Art. KA00141	"Penne Gorgonzola" dazu Dessert* 3,G,M,La,G1,S Art. KA00163	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis dazu Salat 1,3,La,Sn,G,M,Me,G1 Art. KA00315	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,G1,S Art. KA00109	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4429 ● L	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L	Fr								
Sa 27.04.				Partyfrikadellen mit Tiroler Sauce zu Italienischem Nudelsalt 1,G1,M,La,Sn,Ei,G Art. KA00092	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn Art. 4767 ●	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn Art. 4131 ●	Sa								
So 28.04.				Eieromelette auf Lauch-Sahnesoße und Röstkartoffeln S,G1,La,G,M,Ei Art. KA00599 ●	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn Art. 4275 ● L	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								
Tag der Arbeit 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
Tag der Arbeit 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 butterm Möh- rengemüse 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