

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: 19

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 06.05.	Bauerneintopf mit Rinder- und Schweinehack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Obst* 3,G1,S,Sn,G2,M,La,G Art. KA00120	Makkaroni-Mix mit Käsesauce, dazu Dessert* 1,3,La,M,G,Ei,Me,G1,S Art. KA00446	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln S,G1,M,G,Ei Art. KA00048	Bismark-Heringsfilet mit Joghurt-Remoulade, Apfel & Salzkartoffeln dazu Dessert La,Sn,Sb,Fi,G,M,S,G1 Art. KA00584	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4074	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4013	Mo 06.05.								
Di 07.05.	3 süße Crêpes mit Frucht- konfitüre gefüllt, Schlag- sahn und gerösteten Man- deln 1,Ei,G,M,Sf1,La,G1,Sf Art. KA00602	Asiatisches Wokgemüse mit Glasnudeln und Süß- Saure-Sauce, dazu Des- sert* 3,G,M,La,Sn,Sb,S,G1,Se Art. KA00145	Tomaten-Hackfleisch-Bolo- gnese von Rind und Schwein mit Tomaten & Gabelspaghetti dazu Des- sert* G,M,Ei,S,G1 Art. KA00544	Seelachsfilet gebacken mit Kräuterbutter, Gemüsegar- nitur und Kartoffelpüree 3,Me,G1,La,M,G,Fi Art. KA00483	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4768	Paniertes Schweineschnit- zel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn Art. 4131	Di 07.05.								
Mi 08.05.	Farfalle mit fruchtiger To- matensoße & Reibekäse dazu Dessert* La,M,Ei,S,G1 Art. KA00586	Erbsensuppe mit Porree, Möhren, Sellerie, Speck und 1 Paar Wiener Würst- chen 3,G1,S,G Art. KA00545	Rührei mit frischen Kräu- tern, & Röstkartoffeln dazu Gurkensalat G,M,Ei,G1 Art. KA00546	Gebratenes Hähnchen- schnitzel mit buntem Nu- delsalat und Gemüsegar- nitur 1,2,G1,M,La,Sn,G,Ei Art. KA00124	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s Art. 4645	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pa- riser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4151	Mi 08.05.								
Do 09.05.	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott M,La Art. KA00179	Huhnfleisch in cremiger Tomatensoße & Gemü- senudeln und Dessert* S,G1,La,M,G,Ei Art. KA00603	Wiener Würstchen mit Ket- schup und Senf, dazu Nu- delsalat und Gurkensalat 1,3,Ei,La,M,Sn Art. KA00165	Hähnchenkeule mit Soße, Rotkohl & Salzkartoffeln 3,G1,M,La,G Art. KA00096	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Cham- pignons, 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	Do 09.05.								
Fr 10.05.	Pichelsteiner Eintopf mit Möhren, Bohnen, Erbsen, Eierstich dazu Obst Ei,M,G,G1,S Art. KA00522	Asiatische Gemüsepfanne & Langkornreis dazu Obst* G1,M,G,La,Sb Art. KA00587	Bunter Hackbraten auf Rahmsauce, Blumenkohl & Salzkartoffeln Sn,La,G,Ei,M,G1,S Art. KA00292	Schaschlykpfanne (Schweinefleisch,Le- ber,Zwiebel) mit Kartoffel- püree 3,8,G1,S,Me,M,La,G Art. KA00006	Fischstäbchen (aus nachhalti- ger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4429	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La Art. 4533	Fr 10.05.								
Sa 11.05.				Schweinelebergeschnetzel- tes in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelbrei 3,Me,S,M,La Art. KA00380	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4080	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusam- mengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770	Sa 11.05.								
So 12.05.				Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffel- brei 20,3,8,G,M,La,G1,S Art. KA00109	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Kä- sesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761	Deutsches Beefsteak mit Erb- sen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn Art. 4023	So 12.05.								

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: Mönchshaufe: 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: 20

Menü	Kalenderwoche: 20						Salat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		Anzahl
Mo								
13.05.								
Di								
14.05.								
Mi								
15.05.								
Do								
16.05.								
Fr								
17.05.								
Sa								
18.05.								
So								
Pfingstsonntag 19.05.								

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	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch dazu Brot und Dessert* 20,M,La,S Art. KA00097	Canneloni mit Spinatfüllung auf Tomatensoße arrabiata Ei,G,M,La,G1,S Art. KA00604	Gebratene Fischrikadelle aus dem Seelachsfilet mit Dill-Zitronen-Soße & Kartoffelbrei Sn,Ei,Fi,G,M,S,G1 Art. KA00550	Gegrillter Schweinenacken-braten mit Sauce, dazu Rahmkohlrabi mit frischer Petersilie und Kartoffeln 20,3,8,M,La,Sn Art. KA00243	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	Wurstpfanne "Jäger Art" vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4025
Di	Eierpfannkuchen gefüllt mit Quarkcrème & Vanillesoße 1,G,Ei,M,La,G1 Art. KA00069	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohkost* G,Ei,M,Sn,G1,S Art. KA00015	Putengeschnetzeltes mit Möhren-Gemüse und Kartoffelbrei 3,G1,S,G,Ei,Sn,La,M Art. KA00228	Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat, Gewürzgurke und Garnitur 1,Ei,Sn Art. KA00071	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln Art. 4226	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4192
Mi	Leichter Grießbrei mit Erdbeersoße & Zucker und Zimt G1,La,Sb,G,M Art. KA00605	Linseneintopf mit Kaßlerfleisch und Dessert* 20,3,8,G,G2,Sn,M,G1,S Art. KA00039	Schweineschnitzel mit Soße, und Buttererbsen & Kartoffelbrei G1,S,M,G,Sn Art. KA00551	Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten 1,2,S,G1,La,M,G,Ei Art. KA00110	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4081	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4124
Do	Gebackenes Möhrenschnitzel mit Kartoffelpüree dazu Dessert* G1,La,Sb,M,G,Ei Art. KA00591	Hörnchen-Nudeln mit Jagdwurst in Tomaten-Basilikum-Soße & geriebenem Käse, dazu Dessert* 2,3,G,M,Ei,Sn,La,G1,S Art. KA00606	Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu Salat S,G1,La,M,G,Fi Art. KA00056	Szegediner Schweinegulasch & Semmelknödelscheiben S,G1,M,G,Ei Art. KA00495	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La Art. 4501	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn Art. 4400
Fr	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen 20,3,8,La,M,S Art. KA00121	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken dazu Dessert* G1,S,Me,G,M,Ei,La Art. KA00340	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel- Soße, Rotkraut & Kartoffelbrei G,M,S,G1 Art. KA00554	Hähnchen "Mediterrane Art" auf Ratatouillegemüse, dazu Wildreismischung S,G1,M,La,G Art. KA00126	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4189
Sa				Köttbullar in Rahmsoße mit Preiselbeeren, Karotten-Lauchgemüse & Kartoffelstampf mit Kräutern S,G1,Sn,Sb,M,G,Ei Art. KA00497	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4474
So				Geflügelbratwurst mit Sauce, Möhren und Kartoffelbrei 3,8,G,M,La,G1,S Art. KA00075	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn Art. 4275	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 4144

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: 21

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 Pfingstmontag 20.05.				Badener Ochsenbraten auf Soße mit Sauerrahm, Frühlingsgemüse & Salzkartoffeln <small>S,G1,La,G2,Sn,Sb,M,G</small> Art. KA00607	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> Art. 4131 ●	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4767 ●	Mo								
Di 21.05.	Gratinierter Blumenkohl auf holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln und Dessert* <small>S,G1,M,G,Ei</small> Art. KA00018	Schlesische Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker <small>3,Ei,G,M,G1</small> Art. KA00019	Seelachsbohnensauce mit Tomaten, Paprika & Spirellinudeln, dazu Dessert* <small>3,G,M,Ei,Fi,Sn,La,G1,S</small> Art. KA00608	Kohlroulade mit Schmor- kohlsoße und Kartoffel- brei <small>G,Ei,Sn,M,La,G1,S</small> Art. KA00093	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käse- soße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4761 ● L	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen <small>G,G1,Ei,Sb</small> Art. 4514 ●	Di								
Mi 22.05.	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Käse-Sauce,dazu Dessert* <small>1,20,3,8,S,G1,La,M,G,Ei</small> Art. KA00054	Deftiger Krautgulasch vom Schwein dazu Hefeknödel- scheiben <small>3,La,M,G,Ei,G1,S</small> Art. KA00196	Hühnerfrikassee mit jun- gem Gemüse und Lang- kornreis, dazu Dessert* <small>1,3,G1,M,G,La,Sn</small> Art. KA00269	Frikadellen mit Tomaten- Kräut- Dip, italienischer Nudelsalat <small>G1,La,M,G,Ei</small> Art. KA00597	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> Art. 4429 ● L	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> Art. 4533 ● L	Mi								
Do 23.05.	Vegetarischer Kohlrabi- eintopf mit Kartoffeln, Blattpe- tersilie & Bauernbrot und Dessert* <small>G,G2,G1,S</small> Art. KA00504	Tortellinipfanne mit Gemü- se auf Frischkäse-Kräuter- Sauce und Dessert* <small>2,La,Ei,G,M,G1,S,Me</small> Art. KA00357	Bratwurstgout mit fruch- tiger Ketchup-Curry-Soße & Kartoffelbrei <small>S,G1,Sn,G,M</small> Art. KA00505	Paniertes Hähnchenschnit- zel an Tomatenragout mit Petersilie und Spaghetti <small>S,G1,G,M,La</small> Art. KA00189	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftigem Bauernwurst vom Schwein <small>20,3,S</small> Art. 4641 ●	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspü- ree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> Art. 4415 ● L	Do								
Fr 24.05.	Fleckeintopf süß-sauer abgeschmeckt <small>20,3,8,G,Sn,G2,M,La,G1,S</small> Art. KA00107	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>S,G1,M,G,Ei</small> Art. KA00048	Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, da- zu Salzkartoffeln <small>1,2,3,Ei,Fi,M,La,S</small> Art. KA00157	Putenschnitzel zu Delika- tess-Kartoffelsalat und Garnitur <small>1,2,3,G1,La,M,Sn,G,Ei</small> Art. KA00170	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small> Art. 4501 ● L	Deutsches Beefsteak mit Erb- sen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small> Art. 4023 ● L	Fr								
Sa 25.05.				Gräupcheneintopf mit Kaß- lerfleisch und Gemüse und Dessert* <small>20,3,S,G3,G2,M,G</small> Art. KA00044	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4080 ● L	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small> Art. 4145 ● L	Sa								
So 26.05.				Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salz- kartoffeln und Rohkost* <small>3,9,S,Me,M,Ei,La</small> Art. KA00366	Hähnchenfilets in herzhaf- ter Pilzsoße mit Schwarzwurzel- gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4458 ● L	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4297 ● 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: 22

Menü	Kalenderwoche: 22						Salat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		Anzahl
Mo								
27.05.								
Di								
28.05.								
Mi								
29.05.								
Do								
30.05.								
Fr								
31.05.								
Sa								
01.06.								
So								
02.06.								

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,M,La,G1	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Fingermöhren mit Erbsen und Risolékartoffeln 3,G1,S,G,Ei,Sn,La,M	Gebrautes Seelachsfilet nach "Spreewälder Art" mit Dillsoße, Porree, Sellerie, Möhren & Kartoffelbrei G,M,Fi,G1,S	Kasslerbraten mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln 20,G1,S,Me,La,Sn,G,M	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
27.05.	Art. KA00081	Art. KA00242	Art. KA00510	Art. KA00475	Art. 4458 ● L	Art. 4192 ● L
Di	Käse-Lauch-Süppchen mit Kartoffeln & Mini-Laugenbäckchen dazu Dessert* S,G1,G2,M,G	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße und Rotkohl, dazu Salzkartoffeln 3,G,M,Ei,Sn,La,G1,Me,S	Schweinesteak mit Pilzsoße und Spätzle Ei,M,G,La,Sn,S,Me,G1	Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig Öl G1,Sn,G,Fi	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La
28.05.	Art. KA00509	Art. KA00490	Art. KA00480	Art. KA00094	Art. 4074	Art. 4770 ● L
Mi	Nudelpfanne "Balkan Art" mit Tomatensoße & Feta, dazu Dessert* G,M,S,G1	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Dessert* 3,La,M,G2,Sd,G,S	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohkost* G,Ei,M,Sn,G1,S	Schweineschnitzel mit Soße, Pariser Karotten & Salzkartoffeln S,G1,La,G2,Sb,Sn,M,G	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn
29.05.	Art. KA00558	Art. KA00188	Art. KA00015	Art. KA00609	Art. 4501 ● L	Art. 4158 ● L
Do	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Kartoffelwürfe und Petersilie, dazu Brötchen und Dessert* S,Me,G1,G,M,G3,La	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Rohkost M	Fleischklößchen in Tomatensauce auf Spaghetti, dazu Dessert G,La,M,G1,S	Rindersahnegulasch mit Rotkohl & Salzkartoffeln 20,3,8,M,La,G,S,G1	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn
30.05.	Art. KA00374	Art. KA00040	Art. KA00131	Art. KA00175	Art. 4433 ● L	Art. 4400 ● L
Fr	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce G1,G,Ei	Soljanka - Eintopf dazu Dessert* 1,3,8,G,M,Sn,G3,S,Me,G1	Gebraute Hähnchenbrust "Florentiner Art" mit Tomaten-Mozzarella-Sauce & Farfalle-Nudeln S,G1,La,M,Sd,G	Kaltes Schweineschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat 1,S,G1,M,Ei,G	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
31.05.	Art. KA00164	Art. KA00023	Art. KA00118	Art. KA00016	Art. 4151 ● L	Art. 4061 ● L
Sa				Gemüseintopf "Leipziger Allerlei" mit Suppenfleischklößchen, dazu Dessert* 1,G,G2,M,La,S,G1	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
01.06.				Art. KA00063	Art. 4079 ● L	Art. 4189 ● L
So				Schweinegulasch "Altböhmische Art" mit Pilzen und saurer Sahne & Hefeknödelscheiben La,M,G,Ei,Me,S,G1	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
02.06.				Art. KA00343	Art. 4144 ●	Art. 4080 ● L

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)



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