

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 07.04.	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus ^{3,Ei,G,M,La,G1} Art. KA00001	Gebratenes Alaska See-lachsfilet mit Petersilienso-ße, Erbsen-Mais- Gemüse & Kartoffelbrei ^{Fi,G,M,S,G1} Art. KA00521	Kasslerpfanne, Kassler-fleisch in Soße mit Gemü-se, & Hefeknödelscheiben ^{Ei,G,M,Sn,Sb,S,G1} Art. KA00534	Rinderbraten in Soße, Blu-menkohl & Salzkartoffeln ^{G,M,Sn,Sb,G3,S,G1} Art. KA00528	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	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusam-mengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartof-felpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} Art. 4747 ● L	Mo 07.04.	<input type="checkbox"/>							
Di 08.04.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Karotten & Vollkornbrot (R) (Fruchtmus Apfel-Himbee-re) (3, uw, aw, am, bc)... Art. KA00621	Asiatische Gemüsepfanne & Parboiled-Langkornreis (V) (1, uw, aw, bc, bm, as, ay) Energie pro Portion: 1956 kJ, 463 kcal Art. N	Halbe gekochte Eier mit Remoulade bunt garniert & bunter Nudelsalat (V) (1, 3, 5, uw, aw, ae, am, bc, bm) Energie pro Portion: 2549... Art. N	Schweinegulasch in Sauer-rahmsoße mit Pilzen, Rot-kohl & Kartoffelklöße (S) (3, uw, aw, ae, bm, bc, ay) En-ergie pro Portion: 1890... Art. N	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampf-kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} Art. 4074	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspü-ree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} Art. 4415 ● L	Di 08.04.	<input type="checkbox"/>							
Mi 09.04.	Leichter Grießbrei mit Erd-beersoße & Zucker und Zimt ^{G,M,La,Sb,G1} Art. KA00605	"Grillteller" gebackenes Fleischbrät mit Tomaten-scheiben, Gewürzgurke und Käse überbacken, hei-ße Ketchupsoße &... Art. N	Gebratenes Hähnchen-fleisch in Rahmsoße, Markterbsen-Gemüse & Reis (G) (3, uw, aw, am, bc) Art. N	Kaltes Schweineschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat ^{1,Ei,G,M,S,G1} Art. KA00016	Bunter Fischtopf vom Alas-ka-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} Art. 4465 ● L	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{20,3,S} Art. 4641 ●	Mi 09.04.	<input type="checkbox"/>							
Do 10.04.	Brühnudeltopf mit Hühner-fleisch, Karotte, Erbsen, Sellerie, Porree & Ba-guette-Brötchen (G) (1) Va-nillesaucespeise (uw, aw,... Art. N	Hühnerfrikassee mit jun-gem Gemüse und Reis da-zu Salat ^{1,3,G,M,La,Sn,Me,G1} Art. KA00315	Backfisch mit Kräuter-But-tersoße, bunter Gemüse-mix & Kartoffeln (F) (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 2230 kJ, 534 kcal Art. N	Hähnchenkeule & Kartoffel-salat, bunt garniert (G) (1, 3, 5, uw, aw, ae, am, bc, bm, ab, ay) Energie pro Portion: 2455 kJ, 585 kcal Art. KA00619	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} Art. 4124 ● L	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} Art. 4433 ● L	Do 10.04.	<input type="checkbox"/>							
Fr 11.04.	Kartoffelsüppchen mit Wie-ner Würstchen, Möhren, Sellerie, Lauch (S) (2, 3, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1811 kJ, 633 kcal Art. N	Gebratene Fleischbällchen auf Bratensoße, dazu Blu-menkohlgemüse & Salzkartoffeln Art. N	Mit Rinderhack gefüllte Pa-prikaschote auf Soße & Ge-müsereis (R) (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 2287 kJ, 545 kcal Art. N	Schweinschaxenfleisch ge-grillt in Soße, dazu Bay-risch Kraut und Semmel-klöße ^{20,3,Ei,G,M,La,Sn,Me,S,G1} Art. KA00341	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} Art. 4501 ● L	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} Art. 4297 ● L	Fr 11.04.	<input type="checkbox"/>							
Sa 12.04.			Hähnchenbrustfilet nach mediterraner Art, mit unse-rer fein-würzigen Pestoauf-lage, verfeinert mit Pecori-no-Käse und Basilikum,... Art. KA00652	Nudel-Brokkoli-Gratin mit Käse überbacken (V) (1) Dessertbecher Rote Grütze mit Sahne (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion:... Art. N	Schweinebraten "Altdeut-sche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} Art. 4158 ● L	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} Art. 4080 ● L	Sa 12.04.	<input type="checkbox"/>							
So 13.04.			Unser traditioneller Sauer-braten aus unserer eigenen Metzgerei, mit Apfelrotkohl und deftigen Kartoffelklö-ßen mit Semmelbröseln... Art. KA00653	Nierchenragout mit Zwie-beln, Gewürzgurken und Champignons, dazu Kar-toffelbrei ^{G,M,La,Sn,Me,S,G1} Art. KA00460	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fin-germöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} Art. 4189 ● L	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Kä-sesoße ^{G,G1,M,Me,La,S} Art. 4761 ● L	So 13.04.	<input type="checkbox"/>							

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"/>
14.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Karfreitag 18.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ostersonntag 20.04.							<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	Bauerneintopf mit Rinder- und Schweinehack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Obst* 3,G,M,La,G2,Sn,S,G1	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Gedünstetes Seelachsfilet auf Sahnesoße mit Blattspinat, dazu Große Muschel-Nudeln Fi,G,M,S,G1	Hähnchengeschnetzeltes mit Waldpilzen, buntes Gemüse & Kartoffelbrei G,M,G2,Sb,S,G1	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
14.04.	Art. KA00120	Art. 13565	Art. KA00539	Art. KA00542	Art. 4001	Art. 4192
Di	Brüheis mit Sellerie, Karotten, Lauch und Brot und Dessert* G,G2,S,G1	Tomaten-Hackfleisch-Bolognese von Rind und Schwein mit Tomaten & Gabelspaghetti dazu Dessert* Ei,G,M,S,G1	Kasslerbraten in Sauce, dazu Blumenkohlgemüse und Kartoffeln 2,20,3,8,G,M,La,Sn,S,G1	Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, dazu Kartoffelsalat und Garnitur 1,Ei,G,M,La,Sn,G1	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn
15.04.	Art. KA00520	Art. KA00544	Art. KA00260	Art. KA00087	Art. 4432	Art. 4400
Mi	Farfalle mit fruchtiger Tomatensoße & Reibekäse dazu Dessert* Ei,M,La,S,G1	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Sauce und Kartoffelbrei dazu Krautsalat* Ei,Fi,G,M,La,Me,S,G1	Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, Jungen Möhrchen mit Erbsen & Salzkartoffeln (G) (uw, aw, bc)	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten 1,2,Ei,G,M,La,S,G1	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
16.04.	Art. KA00586	Art. KA00361	Art. KA00645	Art. KA00110	Art. 4645	Art. 4080
Do	Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce Ei,G,G1	Erbsensuppe mit Porree, Möhren, Sellerie, Speck und 1 Paar Wiener Würstchen 3,8,M,Me,S	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei 20,3,8,G,M,La,S,G1	Hähnchenkeule mit Soße, Rotkohl & Salzkartoffeln 3,G,M,La,G1	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La
17.04.	Art. KA00164	Art. KA00009	Art. KA00109	Art. KA00096	Art. 4131	Art. 4415
Fr			Zartes Filet vom Schwein & Hähnchenmedallions in feinen Rahmsauce, buntes Gemüse natürlich & Eierknöpfe 10,00 €	Gegrilltes Seelachsfilet auf Florentiner Sauce, dazu Gemüse-Mix und Kartoffelbrei 1,Fi,G,M,La,Sn,Me,S,G1	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La
Karfreitag 18.04.			Art. KA00654	Art. KA00382	Art. 4061	Art. 4770
Sa			Wildlachs-Filetstücke glasieren in unserer mit Weißwein abgeschmeckten Rahmspinat-Soße, dazu feine Bandnudeln 9,80€	Gepökelte Schweinezunge mit Butter an Erbsen in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln 20,3,Ei,G,M,La,Sn,Me,S,G1	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S
19.04.			Art. KA00655	Art. KA00427	Art. 4226	Art. 4747
So			Würzig-scharf marinierte Hähnchenbruststreifen in Joghurt-Knoblauchsoße, Gyros-Gewürz abgeschmeckt, rote...	Gefüllte Schweineroulade in Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn
Ostersonntag 20.04.			Art. KA00656	Art. KA00646	Art. 4767	Art. 4275

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 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							Mo								
Ostermontag 21.04.							Ostermontag 21.04.								
Di	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott <small>M,La</small>	Gemüse Eintopf mit Eierstich, dazu Brot und Dessert* <small>Ei,G,M,La,G2,Me,S,G1</small>	Hackbraten "Falscher Hase" auf brauner Rahmsauce, dazu Frühlingsgemüse auf Kartoffelbrei <small>Ei,G,M,La,Sn,S,G1</small>	Kohlroulade mit Schmor- kohlsauce und Kartoffel- brei <small>Ei,G,M,La,Sn,S,G1</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Bunter Fischtopf vom Alas- ka-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüse- einlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Di								
22.04.	Art. KA00179	Art. KA00316	Art. KA00201	Art. KA00093	Art. 4124	Art. 4465	22.04.								
Mi	Eintopf von Tellerlinsen mit Kasslerfleisch, Kartoffeln, Wurzelgemüse, süß-sauer abgeschmeckt dazu Des- sert* <small>2,3,G,S,G1</small>	Mit Kirschen gefüllte Germ- knödel auf Vanillesoße & Zimt und Zucker <small>Ei,G,M,La,Sb,G1</small>	Schweineschnitzel mit Ro- senkohl-Möhren-Gemüse & Kartoffelbrei <small>3,G,M,La,Sn,S,G1</small>	Gebratene Fischfrikadelle aus dem Seelachsfilet mit Dill-Zitronen-Soße & Kar- toffelbrei <small>Ei,Fi,G,M,Sn,S,G1</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun- tes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen <small>G,G1,Ei,Sb</small>	Mi								
23.04.	Art. KA00589	Art. KA00610	Art. KA00153	Art. KA00550	Art. 4095	Art. 4514	23.04.								
Do	Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt <small>20,3,8,G,M,La,G2,Sn,S,G1</small>	Hörnchen-Nudeln mit Jagd- wurst in Tomaten-Basili- kum-Soße & geriebenem Käse, dazu Dessert* <small>2,3,Ei,G,M,La,Sn,S,G1</small>	Fischstäbchen mit Kräuter- Butter-Sauce und Kartoffel- brei, dazu Salat <small>Fi,G,M,La,S,G1</small>	Putenschnitzel bunt gar- niert zu Nudelsalat <small>1,2,3,Ei,G,M,La,Sn,G1</small>	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kom- pott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Do								
24.04.	Art. KA00107	Art. KA00606	Art. KA00056	Art. KA00192	Art. 4145	Art. 4533	24.04.								
Fr	Kartoffelsüppchen mit Wie- ner Würstchen, Möhren, Sellerie, Lauch (S) (2, 3, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1811 kJ, 633 kcal	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Käse-Sauce,dazu Dessert* <small>1,20,3,8,Ei,G,M,La,S,G1</small>	Szegediner Schweinegu- lasch & Semmelknödel- scheiben <small>Ei,G,M,S,G1</small>	2 Stück Seelachsfilet in Backteig mit Senfmayon- naise, dazu leichter Kartof- fel-Gurken-Salat <small>1,3,Ei,Fi,G,M,La,Sd,Sn,Me,G1</small>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartof- feln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampf- kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Fr								
25.04.	Art. N	Art. KA00054	Art. KA00495	Art. KA00395	Art. 4768	Art. 4074	25.04.								
Sa			Hacksteaks mit rauchigem Speck, in einer dunklen Bier-Zwiebelsoße, dazu knackiges Gemüse und Salzkartoffeln 9,80 €	Partyfrikadellen mit Tiroler Sauce zu Italienischem Nu- delsalt <small>1,Ei,G,M,La,Sn,G1</small>	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartof- felpüree <small>20,3,M,Me,La</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Kä- sesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Sa								
26.04.			Art. KA00658	Art. KA00092	Art. 4144	Art. 4761	26.04.								
So			Rinderleber in einer feinen Zwiebelsoße mit Apfel- scheiben&Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Semmelbröseln 10,00 €	Eieromelette auf Lauch- Sahnesoße und Röstkartof- feln <small>Ei,G,M,La,S,G1</small>	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweine- fleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fin- germöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	So								
27.04.			Art. KA00659	Art. KA00599	Art. 4079	Art. 4189	27.04.								

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.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: 18

Menü	Kalenderwoche: 18						Salat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		Anzahl
Mo								
28.04.								
Di								
29.04.								
Mi								
30.04.								
Do								
01.05.								
Fr								
02.05.								
Sa								
03.05.								
So								
04.05.								

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	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,M,La,G1	Rührei mit frischen Kräutern, & Röstkartoffeln dazu Gurkensalat Ei,G,M,G1	Seelachsbolognese mit Tomaten, Paprika & Spirellinudeln, dazu Dessert* 3,Ei,Fi,G,M,La,Sn,S,G1	Rindersauerbraten "Rheinsche Art" in Sauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 3,G,M,La,G2,Sn,Me,S,G1	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn
28.04.	Art. KA00081	Art. KA00546	Art. KA00608	Art. KA00449	Art. 4081	Art. 4400 ● L
Di	Vegetarischer Blumenkohlleintopf mit Kartoffelwürfeln & Mischbrot dazu Dessert* G,M,La,G2,S,G1	Schweinegulasch mit Gabelspaghetti (S) Vanillejoghurt (uw, aw, ae, am, bc)	Geflügelfleischkäse mit Geflügelsoße, Fit-Gemüsesemi-schung & Kartoffelbrei (G) (uw, aw, am, bc)	Hähnchenbrustfilet mit Tomaten- Kräuter-Dip & italienischer Nudelsalat (G) (1, 2, 3, 5, uw, aw, ae, bc, bm)	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn
29.04.	Art. KA00575	Art. N	Art. N	Art. N	Art. 4501	Art. 4432 ● L
Mi	"Schinkennudeln" Makaroni mit Schinkenwürfel und Tomatensoße & Reibekäse (S) Dessertbecher Rote Grütze mit Sahne (1, 2, 3, uw, aw, am) Art. N	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Langkornreis, dazu Dessert* 1,3,G,M,La,Sn,G1	Gegrillter Schweinenackenbraten mit Sauce, dazu Spitzkohl und Salzkartoffeln 20,3,8,G,M,La,Sn,G4,S,G1	Kasslerbraten, Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur 1,20,3,Ei,M,La,Sd,Sn,Me	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	Gedünsteter Alaska-See-lachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn
30.04.	Art. N	Art. KA00269	Art. KA00155	Art. KA00334	Art. 4641 ●	Art. 4474 ● L
Do			Goldbraun panierte Scholle mit unserer würzigen Kräutersoße, passend dazu Petersilienkartoffeln 10,00 €	Hähnchenschnitzel an Tomaten- Zucchini ragout mit frischen Kräutern & Spirellinudeln (G) (uw, aw, bc)	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn
01.05.			Art. KA00660	Art. N	Art. 4151 ● L	Art. 4275 ● L
Fr		Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus 3,Ei,G,G1	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rohkost* 3,9,Ei,M,La,Me,S	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s
02.05.		Art. KA00223	Art. 13565 ● L	Art. KA00366	Art. 4433 ● L	Art. 4645 ● L
Sa			Wildlachsfilet glasiert, überbacken mit kleinen Mozzarellawürfeln und unserer bunten Gemüsesemi-schung 9,80 €	Grüppcheneintopf mit Kaßlerfleisch und Gemüse und Dessert* 20,3,G,M,G2,G3,S	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La
03.05.			Art. KA00662	Art. KA00044	Art. 4080 ● L	Art. 4770 ● L
So			Unser hausgemachtes Rindsgulasch mit Zwiebeln und feinen Nockerln 10,00 €	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
04.05.			Art. KA00661	Art. 4445 ●	Art. 4131 ●	Art. 4061 ● L

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)

= 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