

# 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									
<b>Mo</b> 05.05.	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	<b>Tomaten-Muschelnudel-Eintopf mit Ciabattabrot, dazu Dessert*</b> Ei,G,M,La,S,G1	<b>Tiegelwurst zu Sauerkraut und Salzkartoffeln</b> 3,4,8,G,M,G3,Me,G1	<b>Gebratenes Seelachsfilet nach "Spreewälder Art" mit Dillsauce, Porree, Sellerie, Möhren &amp; Kartoffelbrei</b> Fi,G,M,S,G1	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	<b>Mo</b>								
	Art. 13533 ● L	Art. KA00180	Art. KA00020	Art. KA00510	Art. 4074	Art. 4747 ● L	<b>05.05.</b>								
<b>Di</b> 06.05.	<b>Brühereis mit Sellerie, Karotten, Lauch und Brot und Dessert*</b> G,G2,S,G1	<b>Gebackene Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, Rotkohl &amp; Salzkartoffeln</b> 3,Ei,G,M,La,Sd,Sn,S,G1	<b>1 Paar Geflügelwiener mit Senf, bunt garniert zu Delikatess-Kartoffelsalat (mit Fleischsalat)</b> 1,20,3,8,Ei,M,La,Sn,Me	<b>Schweinesteak mit Pilzsoße und Spätzle</b> Ei,G,M,La,Sn,Me,S,G1	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Nudelpfanne "Asiatische Art"</b> mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb	<b>Di</b>								
	Art. KA00520 ●	Art. KA00615	Art. KA00424	Art. KA00480	Art. 4465 ● L	Art. 4514 ●	<b>06.05.</b>								
<b>Mi</b> 07.05.	<b>Blumenkohl-Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken Fruchtmus</b>	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Kasslersteak auf Zwiebelsoße &amp; Bratkartoffeln</b>	<b>Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat</b>	<b>Mini-Frikadellen</b> vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Linseneintopf "Hausfrauen Art"</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	<b>Mi</b>								
	Art. 020425	Art. 13523 ● L	Art. 030452	Art. 145845	Art. 4081	Art. 4641 ●	<b>07.05.</b>								
<b>Do</b> 08.05.	<b>Möhreneintopf mit Rindfleisch und frischer Petersilie, dazu Dessert und Brot*</b> M,La,Sn,Me	<b>Kräuterquark mit Butter, Leberwurst und Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat*</b> M,La	<b>Gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Mischgemüse &amp; Reis</b>	<b>Hähnchencrossies mit Tomaten-Kräuter-Dip, italienischer Nudelsalat</b> 2,3,Ei,G,M,La,Sd,G1	<b>Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"</b> mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	<b>Do</b>								
	Art. KA00445	Art. KA00210	Art. 7522	Art. KA00057	Art. 4297 ● L	Art. 4433 ● L	<b>08.05.</b>								
<b>Fr</b> 09.05.	<b>Soljankaeintopf, dazu Brötchen und Dessert*</b> 1,20,3,8,G,M,La,Sn,G3,S,G1	<b>Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohkost*</b> Ei,G,M,Sn,S,G1	<b>Fleischkäse mit Bratenjus, Grüne Bohnen &amp; Kartoffelbrei</b> 2,G,M,G2,Sn,Sb,G3,S,G1	<b>Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Spätzle</b> 3,Ei,G,M,La,G2,Sn,Me,S,G1	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> 10,M,Me,La	<b>Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln</b>	<b>Fr</b>								
	Art. KA00068	Art. KA00015	Art. KA00547	Art. KA00469	Art. 4501 ● L	Art. 222	<b>09.05.</b>								
<b>Sa</b> 10.05.			<b>Saftige Hähnchenbrust in unserer sahnigen Tomatensoße, garniert mit Mozzarella, dazu Kräuter-Nudeln 9,80 €</b> Art. 558	<b>Westfälischer Bohneneintopf mit Pökelfleisch, dazu Dessert*</b> 1,20,3,M,La,Sd,Me,S Art. KA00458	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce G,G1,M,Me,La,S Art. 4761 ● L	<b>Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis</b> Art. 22221	<b>Sa</b>								
							<b>10.05.</b>								
<b>So</b> 11.05.			<b>Goldbraun panierte Scholle mit unserer würzigen Kräutersauce, passend dazu Petersilienkartoffeln 10,00€</b> Art. 5544	<b>Bunter Hackbraten auf Rahmsauce, Blumenkohl &amp; Salzkartoffeln</b> Ei,G,M,La,Sn,S,G1 Art. KA00292	<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art"</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L	<b>Hühnerfrikassee in feiner Soße mit Champignons, dazu Karottengemüse und Langkornreis</b> Art. 34	<b>So</b>								
							<b>11.05.</b>								

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

Änderungen vorbehalten

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.



# Bestellschein

Kalenderwoche: 20

Menü	Kalenderwoche: 20						Salat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		Anzahl
<b>Mo</b>								
12.05.								
<b>Di</b>								
13.05.								
<b>Mi</b>								
14.05.								
<b>Do</b>								
15.05.								
<b>Fr</b>								
16.05.								
<b>Sa</b>								
17.05.								
<b>So</b>								
18.05.								

## 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
<b>Mo</b>	<b>Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch dazu Brot und Dessert*</b> 20,M,La,S	<b>Hefeklöße mit Zucker und Zimt zu Heißer Fruchtsauce</b> Ei,G,G1	<b>Seelachspfanne mit Tomaten, Blattspinat &amp; Bandnudeln</b>	<b>Schweinebraten "Altböhmische Art" (mit Pilzen und saurer Sahne) mit Kraut &amp; Hefeknödelscheiben</b>	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S
12.05.	Art. KA00097	Art. KA00164	Art. 549	Art. 77	Art. 4458 ● L	Art. 4013 ●
<b>Di</b>	<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Dessert*</b> 20,3,8,M,Sn,S	<b>Hähnchenfleischstreifen auf Chinesischer Gemüsepfanne &amp; Basmatireis</b>	<b>Schweinegulasch mit Rotkraut &amp; Hefeknödelscheiben</b> Ei,G,M,S,G1	<b>2 Stück Seelachsfilet in Backteig mit Senfmayonnaise, dazu leichter Kartoffel-Gurken-Salat</b> 1,3,Ei,Fi,G,M,La,Sd,Sn,Me,G1	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La
13.05.	Art. KA00033	Art. 158	Art. KA00572	Art. KA00395	Art. 4001 ●	Art. 4770 ● L
<b>Mi</b>	<b>Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln &amp; Kaiserbrötchen, dazu Dessert*</b> G,M,G2,Sb,S,G1	<b>Möhrenschnitzel mit Kräuterrahmsoße &amp; Reis (V)</b> Desertbecher Vanillepudding	<b>Geflügelbratwurst mit Sauce, Möhren und Kartoffelbrei</b> 3,8,G,M,La,S,G1	<b>Schweinerippchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln</b> 20,3,8,Fi,M,La,Sn,S,G1	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn
14.05.	Art. KA00565	Art. 113	Art. KA00075	Art. KA00122	Art. 4533 ● L	Art. 4432 ● L
<b>Do</b>	<b>Schlesische Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker</b> 3,Ei,G,M,G1	<b>chili con Carne mit roten Bohnen, Gemüsemeis, Paprika &amp; Fladenbrot dazu Dessert*</b> G,M,La,S,G1	<b>Sülze mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck</b> 1,20,3,8,Ei,M,La,Sd,Sn,S	<b>Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat</b> 1,2,3,Ei,G,M,La,Sn,G1	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn
15.05.	Art. KA00019	Art. KA00213	Art. KA00062	Art. KA00192	Art. 4415 ● L	Art. 4400 ● L
<b>Fr</b>	<b>Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Blumenkohl, Brokkoli, Lauch, Karotten und Käse überbacken, dazu Dessert*</b> Ei,G,M,La,S,G1	<b>"Jägerschnitzel" (panierte Jagdwurst) mit Tomatensauce und Spirelli-Nudeln, dazu Dessert*</b> 20,3,8,G,M,La,Sn,S,G1	<b>Schweineragout "Würzfleisch Art" dazu Gemüsereis und Dessert*</b> Ei,G,M,Sn,S,G1	<b>Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei</b> G,M,La,Sn,S,G1	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch s	<b>Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, dazu Karottengemüse und Salzkartoffeln</b>
16.05.	Art. KA00598 ●	Art. KA00102	Art. KA00042	Art. KA00060	Art. 4645 ● L	Art. 444
<b>Sa</b>			<b>Saftiges Putengeschnetzeltes nach "Försterin Art" in milder Sahnesoße mit Champignons verfeinert, dazu bunter Gemüseris.</b>	<b>Hähnchenbruststreifen auf Karotten-Zucchini-Ragout in Bechamelsauce mit Gartenkräutern &amp; Langkornreis</b> G,M,S,G1	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten</b>
17.05.			Art. 5555	Art. KA00519	Art. 4189 ● L	Art. 11
<b>So</b>			<b>Pikantes Hähnchencurry thailändischer Art mit Kartoffel-Wokgemüse und Cashewkernen, lockerer Basmati-Reis 10,00€</b>	<b>Schweinesteak mit Pilzsoße und Spätzle</b> Ei,G,M,La,Sn,Me,S,G1	<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	<b>Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, dazu Karottengemüse und Salzkartoffeln</b>
18.05.			Art. 9885	Art. KA00480	Art. 4226 ● L	Art. 22

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

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

Bitte sprechen Sie uns bezüglich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten an !

**Salat A:** Cleo: Eisberg, Fetakäse, Oliven, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat B:** Mönchshausen: Eisberg, Ei, Mais, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat C:** Bautzen: Eisberg, Champignons, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat D:** Havanna: Eisberg, Thunfisch, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat E:** Max: Eisberg, Mais, Schinken, Ei, Erbsen (250g) mit Dressing  
**Der Salat ist täglich wählbar.**  
 Tragen Sie dazu einfach den Buchstaben des Salates in die Spalte Salat ein.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

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

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten



# Lausitzer Menue-Service

Telefon: 0 35 91-600 437  
 0 35 91-46 46 555  
 Fax: 0 35 91-600 453  
 Funk: 01 71-6 23 38 54  
 Web.: www.lausitzer-menue-service.de

Ihr Menüservice  
 mit Herz



# Bestellschein

Kalenderwoche: 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									
<b>Mo</b> 19.05.	Leichter Grießbrei mit Erdbeersauce & Zucker und Zimt <small>G,M,La,Sb,G1</small> Art. KA00605	Spinat-Sahne-Sauce mit Farfalle-Nudeln, dazu Dessert* <small>G,M,La,S,G1</small> Art. KA00156	Gebratenes Alaska See-lachsfilet mit Kräutersauce, Julienne Gemüse & Salzkartoffeln Art. 152	Schweineschnitzel an Rahm Kohlrabi-Gemüse & Kartoffelbrei Art. 1558	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4768 ● L	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4124 ● L	<b>Mo</b> 19.05.								
<b>Di</b> 20.05.	Linseneintopf mit Kaßlerfleisch und Dessert* <small>20,3,8,G,M,G2,Sn,S,G1</small> Art. KA00039	Salat "Orlow" Spaghettisalat mit Hühnerfleisch und Schinken Art. 1645	Boulette vom Schwein mit Paprikasauce, Erbsengemüse & Bulgur Art. 120	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelbrei <small>3,G,M,La,Sn,S,G1</small> Art. KA00074	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4061 ● L	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> Art. 4415 ● L	<b>Di</b> 20.05.								
<b>Mi</b> 21.05.	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen, mit Rauchspeck, und Bockwurst <small>1,20,3,8,M,La,S</small> Art. KA00103	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> Art. 13565 ● L	Schweinegeschnetzeltes in Bratensoße, Rahm-Porreegemüse & Kartoffelbrei Art. 1205	Schweinebraten mit Sahneerrettich, Kartoffelsalat & Garnitur Art. 568	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4297 ● L	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen <small>G,G1,Ei,Sb</small> Art. 4514 ●	<b>Mi</b> 21.05.								
<b>Do</b> 22.05.	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott <small>M,La</small> Art. KA00179	Partyfrikadellen mit Tiroler Sauce zu Italienischem Nudelsalt <small>1,Ei,G,M,La,Sn,G1</small> Art. KA00092	Geflügelfrikadelle auf Bratenjus, Blumenkohlgemüse & Salzkartoffeln Art. 1212	Gepökelt Eisbeinfleisch mit Meerrettichsoße, buntes Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>3,8,G,M,Sd,S,G1</small> Art. KA00003	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small> Art. 4145 ● L	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4761 ● L	<b>Do</b> 22.05.								
<b>Fr</b> 23.05.	Gemüseintopf "Leipziger Allerlei" mit Suppenfleischklößchen, dazu Dessert* <small>1,G,M,La,G2,S,G1</small> Art. KA00063	Vegetarische Pilzbohnen mit Semmelbutter & Röstkartoffeln (V) Dessertbecher Vanillepudding Art. 2323	Geflügelfleischklopp auf weißer Kräutersauce, Mischgemüse & Salzkartoffeln <small>G,M,La,Sb,S,G1</small> Art. KA00582	Blut- und Leberwürstchen auf Sauerkraut, dazu Pellkartoffeln <small>20,M,La,Me,S</small> Art. KA00455	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4767 ● L	Hackbraten "Esterhazy" in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Wellen-Spätzle Art. 555	<b>Fr</b> 23.05.								
<b>Sa</b> 24.05.			Hackbratling (vom Schwein) aus eigener Metzgerei, mit Wirsing und mildem Gouda-Käse, auf Spinat-Käsesauce mit... Art. 5513	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken dazu Dessert* <small>Ei,G,M,La,Me,S,G1</small> Art. KA00340	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small> Art. 4275 ● L	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree Art. 1111	<b>Sa</b> 24.05.								
<b>So</b> 25.05.			Hausgemachte Bratwürste aus eigener Metzgerei, dazu saftiges Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree 10,00€ Art. 3314	Putenschnitzel an Kaiser-gemüse in holländischer Soße & Salzkartoffeln Art. 2423	Klopp "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4079 ● L	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesauce mit Kräutern, Lockennudeln Art. 154	<b>So</b> 25.05.								

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:** Mönchshafen: Eisberg, Ei, Mais, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat C:** Bautzen: Eisberg, Champignons, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat D:** Havanna: Eisberg, Thunfisch, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat E:** Max: Eisberg, Mais, Schinken, Ei, Erbsen (250g) mit Dressing  
**Der Salat ist täglich wählbar.**  
 Tragen Sie dazu einfach den Buchstaben des Salates in die Spalte Salat ein.

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

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

**Wählen Sie Ihre Kostform:**

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

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

Änderungen vorbehalten

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Kaschunüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.



# Bestellschein

Kalenderwoche: 22

Menü	Kalenderwoche: 22						Salat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Anzahl	
<b>Mo</b>								
26.05.								
<b>Di</b>								
27.05.								
<b>Mi</b>								
28.05.								
<b>Do</b>								
Himmelfahrt 29.05.								
<b>Fr</b>								
30.05.								
<b>Sa</b>								
31.05.								
<b>So</b>								
01.06.								

## 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
<b>Mo</b>	<b>Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus</b> 3,Ei,G,M,La,G1	<b>Kasslerpfanne, Kasslerfleisch in Soße mit Gemüse, &amp; Hefeknödelscheiben</b> Ei,G,M,Sn,Sb,S,G1	<b>Rinderbraten in Soße, Blumenkohl &amp; Salzkartoffeln</b> G,M,Sn,Sb,G3,S,G1	<b>Gebratenes Alaska See-lachsfilet mit Petersiliensoße, Erbsen-Mais- Gemüse &amp; Kartoffelbrei</b> Fi,G,M,S,G1	<b>Linseneintopf "Hausfrauen Art"</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	<b>Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art"</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
26.05.	Art. KA00081	Art. KA00534	Art. KA00528	Art. KA00521	Art. 4641 ●	Art. 4153 ●
<b>Di</b>	<b>Brühnudeltopf mit Hühnerfleisch, Karotte, Erbsen, Sellerie, Porree &amp; Baguette-Brötchen (G) (1) Vanillesaucespeise (uw, aw,...</b>	<b>Halbe gekochte Eier mit Remoulade bunt garniert &amp; bunter Nudelsalat (V) (1, 3, 5, uw, aw, ae, am, bc, bm) Energie pro Portion: 2549...</b>	<b>Rinderhackfleischröllchen "Cevapcici" mit Soße Balkan Art &amp; Kartoffelpüree</b>	<b>Gebackene Schweinefleischstreifen auf asiatische Gemüsepfanne &amp; Parboiled-Langkornreis</b>	<b>Gedünsteter Alaska-See-lachs in feiner Dill-Rahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> 10,M,Me,La
27.05.	Art. N	Art. N	Art. 242	Art. 24299	Art. 4474 ● L	Art. 4501 ● L
<b>Mi</b>	<b>Buchteln zu Puddingsuppe mit Vanillegeschmack</b> 1,Ei,G,M,La,G3,G1	<b>Gebratenes Hähnchenfleisch in Rahmsoße, Markterbsen-Gemüse &amp; Reis (G) (3, uw, aw, am, bc)</b>	<b>Hackbraten mit Champignonsoße, Flandern-Gemüsemix &amp; Salzkartoffeln</b>	<b>Kaltes Schweineschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat</b> 1,Ei,G,M,S,G1	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn
28.05.	Art. KA00111	Art. N	Art. 242998	Art. KA00016	Art. 4275 ● L	Art. 4400 ● L
<b>Do</b>			<b>Gegrillte Putenbrust auf Preiselbeersahnesoße, Apfel-Rotkohl &amp; Kartoffelstampf mit Kräutern</b> G,Sb,S,G1	<b>Wildlachsfilets glasiert, auf Bandnudeln mit Broccoli, in feiner Zitronen-Sahnesoße, verfeinert mit Weißwein</b> 10,00€	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art"</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn
Himmelfahrt 29.05.			Art. KA00499	Art. 9988	Art. 4080 ● L	Art. 4158 ● L
<b>Fr</b>	<b>Nudel-Brokkoli-Gratin mit Käse überbacken (V) (1) Dessertbecher Rote Grütze mit Sahne (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion:...</b>	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Karotten &amp; Vollkornbrot (R) (Fruchtmus Apfel-Himbeere) (3, uw, aw, am, bc)...</b>	<b>Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Langkornreis, dazu Dessert*</b> 1,3,G,M,La,Sn,G1	<b>Backfisch zu Kräuter-Butter-Sauce, Markerbsen und Kartoffelbrei</b> Ei,Fi,G,M,La,Sn,Me,S,G1	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Herzhaftes Gulasch vom Schwein, mit einer Gemüsemischung und Salzkartoffeln</b>
30.05.	Art. N	Art. KA00621	Art. KA00269	Art. KA00330	Art. 4192 ● L	Art. 14
<b>Sa</b>			<b>Bandnudeln in einer Weißwein-Sahnesoße mit Champignons und Lauchzwiebeln, überbacken mit würzigem Gouda-Käse</b> 9,80€	<b>Schweinelebergeschnetzeltes in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelbrei</b> 3,M,La,Me,S	<b>Deftiges Eisbeinfleisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	<b>Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romaneskoröschchen</b>
31.05.			Art. 7896	Art. KA00380	Art. 4144 ●	Art. 12
<b>So</b>			<b>Hauseigene, gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln</b> 10,00€	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	<b>Puten-Hacksteak auf einem Gemüsebett aus Karotten, Blumenkohl und Broccoli, dazu Kartoffelpüree</b>
01.06.			Art. 9966	Art. 4445 ●	Art. 4131 ●	Art. 555

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:** Bauzzen: Eisberg, Champignons, Erbsen, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat D:** Havanna: Eisberg, Thunfisch, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat E:** Max: Eisberg, Mais, Schinken, Ei, Erbsen (250g) mit Dressing  
**Der Salat ist täglich wählbar.**  
Tragen Sie dazu einfach den Buchstaben des Salates in die Spalte Salat ein.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

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

S = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 1 = enthält Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = Phosphat 9 = mit Süßungsmittel 10 = Zuckerart und Süßungsmittel 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 = Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis) 14 = Eiklar (im Fleischerzeugnis) 15 = unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis) 16 = unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis) 17 = Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis) 18 = Stärke (im Fleischerzeugnis) 19 = koffeinhaltig 20 = Nitritpökelsalz e = Erdnüsse ei = Eier fi = Fisch g = Gluten g1 = Weizen g2 = Roggen g3 = Gerste g4 = Hafer g5 = Dinkel g6 = Kamut k = Krebstiere la = Laktose lp = Lupinen m = Milch me = Milcheiweiß s = Sellerie sb = Soja sd = Schwefeldioxid se = Sesam sf = Schalenfrüchte sf1 = Mandeln sf2 = Haselnüsse sf3 = Walnüsse sf4 = Pecannüsse sf5 = Pecannüsse sf6 = Paranüsse sf7 = Pistazien sf8 = Macadamia-/Queenslandnüsse sn = Senf w = Weichtiere Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten