

# 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



# Bestellschein

Kalenderwoche: **27**

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat*	Kuchen
	Frischküche	Frischküche	Frischküche	Frischküche	Frischküche	Frischküche		Anzahl							
<b>Mo</b> 29.06.	Rührei mit Spinat & Salzkartoffeln (V)   Obst (uw, aw, ae, am, bc)	Gedünstetes Seelachsfilet auf Sahnesoße mit Blattspinat & große Muschel-Nudeln (F) (uw, aw, af, am, bc)	Gegrillte Hähnchenbrust mit Waldpilzsoße, buntes Gemüse & Kartoffelbrei (G) (3, uw, aw, am, bc, au)	Schweinebraten mit Soße, Bayrisch Kraut dazu Semmelknödelscheiben (S) uw,ae,am,bc,bm)	Brühnudeleintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse dazu Brot und Obst (uw,aw,nr,ae,bc)	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott HOFMANN MENÜ	<b>Mo</b> 29.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Di</b> 30.06.	Makkaroni Mix mit Käsesoße dazu Obst(uw,aw,am,bc,au)	Rahm-Kaisergemüse aus Möhren, Blumenkohl, Brokkoli & Kartoffel-Röstitaler (V)   Erdbeerpudding (uw, aw, a)	Gebratenes Alaska Seelachsfilet mit Kräutersoße, Juliennegemüse & Kartoffelpüree (F) (3, uw, aw, af, am, bc, bm, au)	Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, zu Kartoffelsalat und Garnitur (S) (1, 2, 3, 5, 7, uw, aw, ae, am, bc, bm, au)	Wikingertopf mit Kartoffeln, Karotten & Erbsen mit Geflügel Köttbullar (G)   Erdbeerpudding (uw, aw, ae, am, bc)	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln HOFMANN MENÜ	<b>Di</b> 30.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Mi</b> 01.07.	Tomaten-Hackfleisch-Bolognese mit Bio-Vollkornspirelli (S,R)   Erdbeerpudding (3, uw, aw, am, bc)	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Porree & Möhren (V)   Vanillepudding (uw, aw, am, bc)	Asiatische Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen & Langkornreis (G)   Vanillepudding (uw, aw, am, bc, bm, ay)	Schweineschnitzel mit Bratensoße, jungen Möhren, Erbsen & Kartoffelbrei (S) (3, uw, aw, am, bc, bm, au)	Hefeklöße mit heißer Pflaumensoße & Zucker / Zimt (V) (uw, aw, ae, am)	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln HOFMANN MENÜ	<b>Mi</b> 01.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Do</b> 02.07.	Schupfnudeln mit roten & gelben Karotten, Brokkoli & Kräutersoße (V)   Obst (uw, aw, ae, am, bc, au)	Gebackene Fischfrikadelle mit Kräutersoße, Möhren-Brokkoli Gemüse & Kartoffelbrei (F) (3, uw, aw, ae, af, am, bc, bm, au)	Gebratenes Hähnchenbrustfilet & buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten (G) (1, 3, 5, uw, aw, ae, am, bc, bm)	Kohlroulade mit Schmorkohlsoße & Salzkartoffeln (S) (uw, aw, bc)	Steckrübeneintopf mit Kasseler, Kartoffeln & Karotten (S) Mischbrot (V) (2, 3, uw, aw, nr, bc)	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße Hofmann Menü	<b>Do</b> 02.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fr</b> 03.07.	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße & Reibekäse (V) (uw, aw, am)	Gekochte Eier in milder Senfsoße mit Salzkartoffeln (V)   Weißkrautsalat (3, uw, aw, ae, am, bc, bm)	Schweineleber-geschnetzeltes mit Äpfel und Zwiebeln in Soße & Kartoffelbrei (S)   Cappuccinopudding (3, uw, aw, am, bc, au)	Wiener Würstchen mit Senf & Kartoffelsalat bunt garniert (S) (1, 2, 3, 5, 7, uw, aw, ae, am, bc, bm, au)	Gemüseintopf mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Bohnen & Vollkornbrot (V)   Kirschjoghurt (uw, aw, nr, go, am, bc)	Fischpfanne „Seemann“ Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße HOFMANN MENÜ	<b>Fr</b> 03.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Sa</b> 04.07.			Rinderleber Berliner Art in feiner Zwiebelsoße mit Apfelwürfeln und Pariser Karotten und Kartoffelpüree <b>9,80 €</b>	Rindfleisch „Schweizer Art“ (geschmortes Rindfleisch in brauner Käsesoße) dazu Cordialgemüse & Spätzle (R) (3, uw, aw, ae, am, bc)	Eierpfannkuchen gefüllt mit Quarkcrème & Vanillasoße (V) (uw, aw, ae, am)	Hacksteak in Bratensoße dazu Blumenkohl naturell und Petersilienkartoffeln HOFMANN MENÜ	<b>Sa</b> 04.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>So</b> 05.07.			Schweineschnitzel „Cordon bleu Art“- mit kleinem Holzspieß handgesteckt paniert, mit Käse und gekochtem Lachsschinken gefüllt, Bohnengemüse mit Speck, Bratkartoffeln mit Zwiebeln <b>10,00 €</b>	Bratwurst mit Rahmsoße, Sauerkraut & Kartoffelpüree (S) (3, uw, aw, am, bc, bm, au)	Schlemmerfiletschnitte „à la bordelaise“ Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln HOFMANN MENÜ	Feine Hähnchen-Medaillons in unserer hellen Gemüesoße, dazu Langkorn-Reis HOFMANN MENÜ	<b>So</b> 05.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**Salat A:** Cleo: Eisberg, Fetakäse, Oliven, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat B:** Mönchshaufen: 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.

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.

### 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.**

- = Apfelkuchen
- = Pflaumenkuchen
- = Schoko Quark Kuchen

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

# Bestellschein

Kalenderwoche: 28

Menü	Kalenderwoche: 28						Salat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Anzahl	
<b>Mo</b>								
06.07.								
<b>Di</b>								
07.07.								
<b>Mi</b>								
08.07.								
<b>Do</b>								
09.07.								
<b>Fr</b>								
10.07.								
<b>Sa</b>								
11.07.								
<b>So</b>								
12.07.								

## 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
	<b>Frischküche</b>	<b>Frischküche</b>	<b>Frischküche</b>	<b>Frischküche</b>	<b>Frischküche</b>	<b>Frischküche</b>
<b>Mo</b>	Milchreis mit Erdbeersoße (V)   Zimt und Zucker(am)	Vegetarisches Knusperschnitzel an Buttererbsen mit holländischer Soße & Kartoffelbrei (V) (3, uw, aw, go, ae, am, bc)	Geschnetzeltes von der Pute mit Karotten-Erbse-Mais-Gemüse & Kartoffelbrei (G) (3, uw, aw, am, bc, bm, au)	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebel-Senf-Soße, Wintergemüse & Kartoffelbrei (S,R) (2, 3, uw, aw, am, bc, bm, au)	Canneloni mit Spinatfüllung auf Tomatensoße arrabiata (V) (uw, aw, ae, am, bc)	Linsengericht „Schwäbische Art“ schwäbische Spezialität - Linsengemüse mit 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Spätzle mit Bröseln HOFMANN MENÜ
06.07.						
<b>Di</b>	Hähnchenragout mit Erbsen, Karotten & Salzkartoffeln (G) (3, uw, aw, am, bm, au)	Gebratene Fleischbällchen mit Letscho-Dip & Kartoffelsalat, bunt garniert (R/S) (1, 3, 5, uw, aw, ae, am, bc, bm, au)	Frikadelle vom Schwein mit Bratensoße, Möhren-Erbsen-Gemüse & Salzkartoffeln (S) (uw, aw, ae, am, bc, bm, au)	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse & Salzkartoffel (S) (uw, aw, am, bc, bm, au)	Gelbe Fruchtkaltschale mit Pfirsich, Mango & Apfel mit Milchbrötchen „Buchtel Art“ (V) (uw, aw, ae, am)	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln HOFMANN MENÜ
07.07.						
<b>Mi</b>	Weißer Bohneneintopf süß-sauer mit Kasslerfleisch (S) Erdbeerjoghurt (2, 3, uw, aw, am, bc, au)	Salzkartoffeln mit Kräuterquark, Leberwurst & Butter (R,S)   Gurkensalat (2, 3, am)	Halbe gekochte Eier mit Remoulade bunt garniert & bunter Nudelsalat (V) (1, 3, 5, uw, aw, ae, am, bc, bm)	Hackbraten vom Schwein mit Bratensoße, grünen Bohnen & Salzkartoffeln (S) (uw, aw, ac, am, bc, bm, au)	Paniertes Möhrenschnitzel mit Kräuterrahmsoße & Salzkartoffeln (V)   Erdbeerjoghurt (uw, aw, ae, am, bc, as, au)	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert HOFMANN MENÜ
08.07.						
<b>Do</b>	Linseneintopf „süß-sauer“ mit Kartoffeln, Sellerie, Lauch & Karotte & Wiener Würstchen (S)   Obst (2, 3, 7, uw, aw, bc, bm, au)	Jagdwurstwürfel in Tomaten Basilikumsoße, Hörnchennudeln & Reibekäse (S) (2, 3, 7, uw, aw, ae, am, bc, bm)	Szegediner Schweinegulasch (mit Sauerkraut in Soße) & Semmelknödelscheiben (S,R) Rotkrautsalat (uw, aw, ae, am, bc)	Putenschnitzel bunt garniert & Nudelsalat (G) (1, 3, 5, uw, aw, ae, am, bc, bm)	Blumenkohl-Käse-Bratling mit Tomaten-Kräuterragout & Salzkartoffeln (V)   Obst (uw, aw, ae, am, bc, au)	Gebrautes Fischfilet vom Seelachs mit Kräutersoße & Kartoffelbrei (F)   Rotkrautsalat (3, uw, aw, af, am, bc, au) Frischküche
09.07.						
<b>Fr</b>	Kartoffelsuppe mit Lauch, Sellerie, Möhren & Wiener Würstchen (S)   Obst (2, 3, 7, uw, aw, bc)	Gabelspaghetti mit Käse Sahnesoße (V)   Obst (uw, aw, ae, am, bc, au)	Schaschlykpfanne (Schweinefleisch und -leber, Zwiebeln, Paprika und Gurke in Soße) & Kartoffelbrei (S) Schokopudding m Vanille (3, 5, uw, aw, am, bc, bm, au)	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Soße mit Rosinen (ohne Wein), Rotkohl & Kartoffelklöße (R) (2, 3, uw, aw, am, bc, bm, au)	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse an Florentiner Spinatsoße (V) (uw, aw, am, bc)	„Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen, mit Käse bestreut Hofmann Menü
10.07.						
<b>Sa</b>						
11.07.						
<b>So</b>						
12.07.						

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:** 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.**

- = Apfelkuchen
- = Pflaumenkuchen
- = Schoko Quark Kuchen

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

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



# Bestellschein

Kalenderwoche: **29**

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Salat*	Kuchen
	Frischküche	Frischküche	Frischküche	Frischküche	Frischküche	Frischküche		Anzahl							
<b>Mo</b> 12.07.	Waldpilzpfanne mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat	Hühnerfleisch „ungarisch“ mit Paprika, Mais & Markerbsen mit Spätzle(G) (8, uw, aw, ae, am, bc)	Bratklopse auf Champignonsoße, dazu Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelbrei (S,R) (3, uw, aw, ae, am, bc, bm, au)	Schweinebraten mit Soße, Apfel Rotkohl & Kartoffelklößen (S) (3, uw, aw, bc, bm, au)	Eierpfannkuchen mit Kirschkompott & Zucker (V) uw,aw,ae,am)	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln HOFMANN MENÜ	<b>Mo</b> 12.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Di</b> 13.07.	Hähnchenbrustfilet mit Tomaten Kräuter-Dip & italienischer Nudelsalat (G) (1, 2, 3, 5, uw, aw, ae, bc, bm)	Putenschnitzel mit Blumenkohl in holländischer Soße und Dampfkartoffeln (G)   Gurkensalat	Schweinegulasch mit Rotkraut & Salzkartoffeln (S) (3, uw, aw, bc, au)	Gebackenes Schollenfilet mit Kräuterbutter an Wurzelgemüse & Drillingkartoffeln (F) (uw, aw, af, am, bc)	Tomaten-Nudel-Eintopf mit Basilikum (V)   Kaiserbrötchen   Vanilla-Quarkdessert (uw, aw, gb, ae, am, bc, au)	Haxenfleisch vom Schweingewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree HOFMANN MENÜ	<b>Di</b> 13.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Mi</b> 14.07.	Vegetarischer Kohlrabieintopf mit Kartoffeln, Möhren, Blattpetersilie & Mischbrot (V)   Obst (uw, aw, nr, bc)	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen & Langkornreis (G)   Rote Bete Salat (1, 3, 5, uw, aw, af, am, bc, bm, au, ay)	Königsberger Klopse mit Petersiliensoße & Salzkartoffeln (R/S)   Rote Bete Salat (5, uw, aw, am, bc)	Kasslerbraten, Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur (S) (2, 3, 4, 7, uw, aw, am, bc, au)		Putenhackröllchenauf buntem Gemüse, Salzkartoffeln HOFMANN MENÜ	<b>Mi</b> 14.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Do</b> 15.07.	Gemüseintopf mit Spätzle „Schwäbische Art“ & Vollkornbrot (V)   Mangojoghurt (uw, aw, nr, go, ae, am, bc)	Seelachsfiletstücke in cremiger Spinatsoße & Bandnudeln (F)   Gurkensalat (2, 3, uw, aw, ae, af, am, bc)	Bratwurstragout in fruchtiger Ketchup-Curry-Soße & Kartoffelstampf (S) (2, 3, uw, aw, am, bc, bm, au)	Hähnchen-Chickenwings mit Barbequedip an Farmersalat & Fladenbrot (G) (1, 2, 3, 5, uw, aw, ae, am, bc, bm, au)	Gemüseköttbullar mit Paprikasoße & Reis, Mangojoghurt (V) (uw, aw, ae, am, bc, au)	„Frikadelle Rustika“ Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree HOFMANN MENÜ	<b>Do</b> 15.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fr</b> 16.07.	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch und Gemüse (S)   Dessertbecher Cappuccinopudding (2, 3, uw, aw, gb, am, bc)	Makkaroni-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße & Mozzarella-Käse (V)   Obst (uw, aw, am, bc, au)	Gebatene Jagdwurstscheibe mit Bratensoße, Mischgemüse & Kartoffelbrei (S) (2, 3, 7, uw, aw, am, bc, bm, au)	Tiegelwurst mit Sauerkraut & Salzkartoffeln (S) (2, 3, 5, uw, aw, bc, bm)	Chili sin Carne mit Paprika, Mais, Kidneybohnen, Möhren & gemischtem Reis (V)   Obst (uw, aw, bc, au)	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree HOFMANN MENÜ	<b>Fr</b> 16.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Sa</b> 17.07.			Hähnchenbrustfilet „Pesto Rosso“ Hähnchenbrustfilet mit fein-würziger Pestoaufgabe, auf Spinat-Spaghetti, mit Pecorino-Käse und Basilikum <b>9,80 €</b>	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln HOFMANN MENÜ	Vegetarischer Gräupcheneintopf mit Gemüse (V)   Dessertbecher Cappuccinopudding (uw, aw, gb, am, bc)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln HOFMANN MENÜ	<b>Sa</b> 17.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>So</b> 18.07.			Zarter Sauerbraten in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße <b>10,00 €</b>	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel Soße, Rotkraut & Kartoffelbrei (G) (3, uw, aw, am, bc, au)	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße HOFMANN MENÜ	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten HOFMANN MENÜ	<b>So</b> 18.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**Salat A:** Cleo: Eisberg, Fetakäse, Oliven, bunte Garnitur (250g) mit Dressing  
**Salat B:** Mönchshaufen: 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.

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.

### 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.**

- = Apfelkuchen
- = Pflaumenkuchen
- = Schoko Quark Kuchen

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

# Bestellschein

Kalenderwoche: 30

Menü	Kalenderwoche: 30						Salat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.07.								
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.07.								
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.07.								
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.07.								
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.07.								
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.07.								
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.07.								

## 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
	Frischküche	Frischküche	Frischküche	Frischküche	Frischküche	
<b>Mo</b>	Gemüsebolognese mit Vollkornspirelli & Reibekäse	Geflügelfrikadelle mit Soße, Brechbohnen & Vollkornreis (G)   Obst (uw, aw, ae, am, bc, bm)	Hackfleischroulade mit Rahmsoße, Fit-Gemüse-Mix & Salzkartoffeln (S) (uw, aw, ae, am, bc, bm, au)	Rindergeschnetzeltes mit Mischpilzen, Kaisergemüse & Kartoffelbrei (R) (3, uw, aw, am, bc, au)	Soljanka mit Jagdwurst, Kassler Kartoffeln Paprika Zwiebeln Gewürzgurke Kaiserbrötchen und Obst	<b>F</b>
20.07.					FRISCHEKÜCHE	
<b>Di</b>	Eier in Senfsoße & Salzkartoffeln und Karottengemüse (V) (uw, aw, ae, am, bc, bm)	Hähnchengeschnetzeltes mit Früchten, Asiagemüse und Curry & Basmatireis (G)   Obst (3, uw, aw, am, bc, bm, ay)	Kasslersteack auf Zwiebelsoße & Bratkartoffeln dazu Obst (S)	Hähnchenkeule mit Soße, Erbsen & Salzkartoffeln (G) (uw, aw, am, bc)	Brühreiseintopf mit Gemüse & Vollkornbrot (V)   Obst (uw, aw, nr, go, bc)	<b>E</b>
21.07.					FRISCHEKÜCHE	
<b>Mi</b>	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten	Hörnchen-Nudeln mit Tomatensoße & Reibekäse (V)   Schokopudding (uw, aw, ae, am, bc, au)	Schnitzel vom Schwein mit Soße, Erbsen & Salzkartoffeln (S) (uw, aw, am, bc, bm, au)	Schweinebraten „Altböhmische Art“ (mit Pilzen und saurer Sahne) mit Kraut & Hefeknödelscheiben (S) (uw, aw, ae, am, bc, bm, au)	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Petersilie & Roggenbrot (R) Schokopudding (uw, aw, nr, am, bc)	<b>R</b>
22.07.	HOFMANN MENÜ				FRISCHEKÜCHE	
<b>Do</b>	Haxenfleisch vom Schweingewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree	Salzkartoffeln mit Kräuterquark, Leberwurst & Butter (R,S)   Weißkrautsalat (2, 3, am)	Seelachspfanne in „Spreewälder Soße“ & Langkornreis (F) (3, uw, aw, af, am, bc, au)	Pfannengyros vom Schwein mit Tzatziki & Reis (S)   Weißkrautsalat (2, 3, ae, am, bm)	Wickinger Topf mit Geflügel Köttbullar (G)   Obst (uw, aw, ae, am, bc)	<b>I</b>
23.07.	HOFMANN MENÜ					
<b>Fr</b>	Grießbrei mit Zimt-Zucker & Fruchtsoße „Waldbeere“ (V) (uw, aw, am)	„Frikadelle Rustika“ Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree	Putengulasch mit Rotkraut & Salzkartoffeln (G) (3, uw, aw, am, bc, bm, au)	Scholle mit Kräuter-Buttersoße, Erbsen & Kartoffelbrei (F) (3, uw, aw, af, am, bc, au)	Vegetarischer Westfälischer Bohneneintopf (mit Brech- und Wachsbohnen, Kartoffelwürfel) & Roggenbrot (V)   Erdbeerpudding (3, uw, aw, nr, am, bc, au)	<b>E</b>
24.07.		HOFMANN MENÜ				
<b>Sa</b>			Deftiger Schweinsbraten in dunkler Bratensoße mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, Semmelknödel	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln	Champignonpotopf in Rahmsoße, mit Nudeln	<b>N</b>
25.07.			9,80 €	HOFMANN MENÜ	HOFMANN MENÜ	
<b>So</b>			Gegrillte Hähnchenkeule in feiner Soße dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Westfälischer Bohneneintopf (mit Brech- und Wachsbohnen, Kartoffeln) mit Pökelfleisch & Roggenbrot (S)   Erdbeerpudding (2, 3, uw, aw, nr, am, bc, au)	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln	<b>!</b>
26.07.			10,00 €		HOFMANN MENÜ	

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:** 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.**

-  = Apfelkuchen
-  = Pflaumenkuchen
-  = Schoko Quark Kuchen

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