Malteser Menüservice

Bestellschein

4

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menüfahrer mit.

23. bis 29. Oktober 2023

0800 3020103 *(kostenfrei)*
www.malteser.de/menueservice

Malteser
…weil Nähe zählt.

	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 23.10.2023	**Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«** in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	**Hähnchenkeule** mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	**Reis-Gemüsetopf** mit Rindfleisch AK	**Fränkische Bratwürste** auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree **Wieder da** G ③ ⑦	**Ofenschlupfer** süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G
Di 24.10.2023	**Stroganoff-Topf** geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Schmandschnitzel »Hessische Art«** paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Kalbfleischbällchen** in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L AK	**Kartoffelküchle** mit Champignonsoße A1, C, G, L	**Pikantes Hacksteak** mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L ⑦
Mi 25.10.2023	**Schnitzel »Altbayerische Art«** Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M	**Wildlachs** in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse A1, D, G, L AK	**Hähnchen »Cordon bleu«** zartes, paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree A1, G, L ⑦	**Kaiserschmarrn** hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	**Putenhackröllchen** auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G ⑦
Do 26.10.2023	**2 Pfefferfrikadellen** mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ⑦	**Schweinebraten »Bayrische Art«** in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße C, L	**Hühnerfrikassee** Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis C, G, L AK	**Maccaroni mit Tomatensoße** geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	**Gemüsenudeln »Landfrau«** Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G
Fr 27.10.2023	**Schlemmerfilet alla Napoli** Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln D, G, M	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle A1, C, G, L ⑯ AK	**Kartoffel-Gemüsegericht** mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L AK	**Weißer Bohneneintopf** gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L ③ ⑦	**Rahmschnitzel vom Schwein** grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L
Sa 28.10.2023	**Hirschgulasch »Diana«** edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip A1, C, G, L	**Zwiebelfleisch** geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	**Putenkeulenbraten** in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L AK	**Omelettrolle mit Spinatfüllung** Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L AK	**Hähnchentaler »4-Pfeffer«** Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L
So 29.10.2023	**Filettöpfchen »Jäger Art«** zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrchen, Spätzle A1, C, G, L ⑦	**Zarter Sauerbraten** Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L	**Panierter Seelachs** in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln C, G AK	**Gulasch** vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln L

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	8531	8094	8293	8404	8718	8613	1053
2	7539	7225	4710	7218	4541	7126	7118
3	4825	4315	7510	4502	4621	4531	7712
4	7422	7622	7915	7613	7810	4634	4601
5	6591	6540	6738	6308	6524	6502	6721
Z1							
Z2							
Z3							
Z4							

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Malteser
…weil Nähe zählt.

Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Gluten
- = Vegan

Zusatzstoffe:

① = mit Farbstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1–5 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Sonderkostformen gerne auf Anfrage.

Änderungen der Speisekarte vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Abbildungen: Serviervorschläge. Nährwertangaben Menüs Spalten 1–5 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.

Für Diabetiker geeignet
- Wenig **Zucker und Fett** bis 35 g / Portion
- **BE-Obergrenze** max 5,5 pro Portion
- **Kcal-Obergrenze** bis 650 kcal pro Portion und wenn für den Artikel ausgewiesen
- **Nährstoffrelation** mit max. 30-35 Energie% Fett

Vegetarisches Menü

Fisch

AK Angepasste Vollkost (Schonkost)

16. bis 29. Oktober 2023

So macht gesunde Ernährung Freude!

Der Malteser Menüservice verwöhnt Sie zu Hause mit **leckeren und hochwertigen Menüs**!
Mit bewusster Ernährung voller Abwechslung und Genuss.
Mit einem **freundlichen Lächeln** jeden Tag bei Ihnen zu Hause serviert.

- höchster Qualitätsanspruch durch beste Zutaten
- traditionell-handwerkliche Kochkunst
- köstliche Vielfalt für alle
- auch an Sonn- und Feiertagen

Das **Reinheitsgebot*** unterstreicht unseren hohen Qualitätsanspruch:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe**
- keine künstlichen Farbstoffe

Reinheitsgebot – keine Geschmacksverstärker – keine Konservierungsstoffe* – keine künstlichen Farbstoffe – Reinheitsgebot

Preis für langjährige Produktqualität – DLG – Jährlich prämiert – www.dlg.org

* Das Reinheitsgebot garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!

** mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

Die Allergenkennzeichnungen – nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

(A) enthält Gluten
A1 enthält Weizen
A2 enthält Roggen
A3 enthält Gerste
A4 enthält Hafer
A5 enthält Dinkel
A6 enthält Kamut
B enthält Krebstiere
C enthält (Hühner-) Ei
D enthält Fisch
E enthält Erdnuss
F enthält Sojabohnen
G enthält Milch und Milchprodukte
(H) enthält Schalenfrüchte
H1 enthält Mandeln
H2 enthält Haselnüsse
H3 enthält Walnüsse
H4 enthält Kaschunüsse
H5 enthält Pecannüsse
H6 enthält Paranüsse
H7 enthält Pistazien
H8 enthält Macadamianüsse
L enthält Sellerie
M enthält Senf
N enthält Sesam
O enthält Sulfit / Schwefeldioxid
P enthält Lupine
R enthält Weichtiere

Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Malteser
…weil Nähe zählt.

0800 3020103 *(kostenfrei)*
www.malteser.de/menueservice

	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 16.10.2023	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L	**Saftiger Rinderbraten** in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln G, L	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	**Linsengericht »Schwäbische Art«** mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln A1, C	**Kartoffeltaschen** mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G
Di 17.10.2023	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	**Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«** mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L	**Alaska-Seelachs paniert** in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Kartoffel-Gemüseauflauf** mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G	**Jägerbraten** Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L
Mi 18.10.2023	**Kräuterfisch** Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	**Rinderroulade** mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Champignontopf** in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L	**»Frikadelle Rustika«** Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	**Würstchengulasch** in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M
Do 19.10.2023	**Pfeffergulasch** Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	**Kalbsfrikassee** mit Champignons, Erbsen, Reis G	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Vegetarischer Gemüseeintopf** mit Grießklößchen A1, C, L	**Hähnchenbrustfilets »Bärlauch«** in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchinigemüse, Spätzle A1, C, G, L
Fr 20.10.2023	**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	**Kabeljaufiletschnitte** in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M	**2 Kalbsbratwürste** in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	**Mini-Frikadellen** aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	**Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese** A1, C, L
Sa 21.10.2023	**Zarter Sauerbraten** Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	**Rinderleber »Berliner Art«** in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	**Hackbraten »Esterhazy«** in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Salzkartoffeln A1, C, G, L, M	**Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen** Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	**Hähnchen-Medaillons** in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M
So 22.10.2023	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L	**Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße** Rote Bete, Kartoffeln G, L	**Putenrollbraten** in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln A1, C, G, L	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	**Fischpfanne »Seemann«** Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L

Piktogramme:

= enthält Rindfleisch
= enthält Geflügel
= enthält Alkohol
= würzige Knoblauchnote
= enthält Schweinefleisch
= enthält Laktose
= enthält Gluten
= Vegan

Zusatzstoffe:

(1) = mit Farbstoff
(3) = mit Antioxidationsmittel
(5) = geschwefelt
(7) = mit Nitritpökelsalz
(8) = mit Phosphat
(9) = mit Süßungsmittel(n)
(16) = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

Die Auswahl der Zusatzangebote* liegt Ihnen in unserem Plan Zusatzangebote vor.

Dieser Plan kann jederzeit wieder über unsere Fahrerinnen und Fahrer oder unser Büro angefragt werden.

*Zusatzangebote sind nicht überall verfügbar

Für Diabetiker geeignet

- Wenig **Zucker und Fett** bis 35 g / Portion
- **BE-Obergrenze** max 5,5 pro Portion
- **Kcal-Obergrenze** bis 650 kcal pro Portion und wenn für den Artikel ausgewiesen
- **Nährstoffrelation** mit max. 30-35 Energie% Fett

Vegetarisches Menü
Fisch
Angepasste Vollkost (Schonkost)

16. bis 22. Oktober 2023

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 16.10.2023	8510	4127	7452	7813	6315	○	○	○	○
Di 17.10.2023	8002	4533	7713	4656	6520	○	○	○	○
Mi 18.10.2023	8711	4119	4659	7408	6541	○	○	○	○
Do 19.10.2023	1119	7312	4202	4805	6554	○	○	○	○
Fr 20.10.2023	8027	4702	7315	7405	6770	○	○	○	○
Sa 21.10.2023	8108	7127	4425	7619	6742	○	○	○	○
So 22.10.2023	8072	4154	7525	4630	6570	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon