

Bestellschein ²

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

25. Sept. bis 01. Okt. 2023

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
Mo 25.09.2023	1053	7539	4825	7911	6721					Mo 25.09.2023
	<input type="radio"/>									
Di 26.09.2023	8566	7225	4315	7622	6722					Di 26.09.2023
	<input type="radio"/>									
Mi 27.09.2023	8705	4541	7212	7408	6247					Mi 27.09.2023
	<input type="radio"/>									
Do 28.09.2023	1119	4710	7501	4656	6524					Do 28.09.2023
	<input type="radio"/>									
Fr 29.09.2023	8534	4160	7623	7810	6705					Fr 29.09.2023
	<input type="radio"/>									
Sa 30.09.2023	8024	4126	4502	4418	6085					Sa 30.09.2023
	<input type="radio"/>									
Erntedank So 01.10.2023	8310	7118	7712	4601	6553					So 01.10.2023
	<input type="radio"/>									

1	2	3	4	5
Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein

	1	2	3	4	5
	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch AK	Milchreis mit Sauerkirschen G	Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln L
	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L AK	Kartoffelkühle mit Champignonsoße A1, C, G, L	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesauce mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N
	Scholle mehliert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L AK	Panierter Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G
	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse A1, D, G, L AK	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L
	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln A1, G, L AK	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen AK ③ ⑦	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstein, dazu Salzkartoffeln D, G
	Nudelplatte Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesauce A1, C, G, L	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln G AK	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis C, G, L AK	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L AK	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L
	Kalbgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesauce mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	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	Putengeschnetzeltes Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

...weil Nähe zählt.

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ⑤ = geschwefelt
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

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**
- Angepasste Vollkost (Schonkost)**

18. September bis 01. Oktober 2023

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

Malteser
...weil Nähe zählt.



Preis für langjährige Produktqualität

Reinheitsgebot
keine Geschmacksverstärker
keine Konservierungsstoffe
keine künstlichen Farbstoffe

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



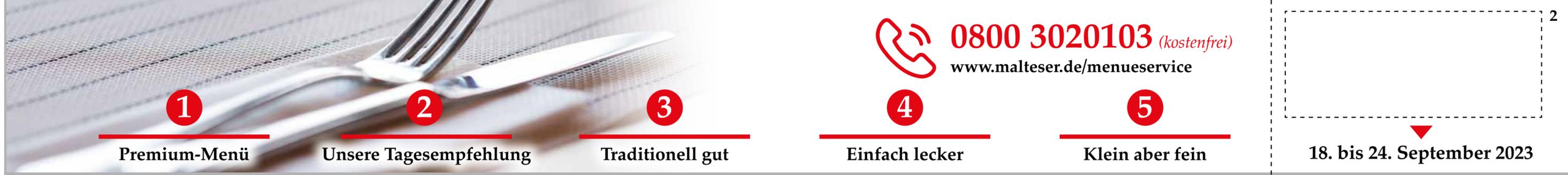
* Das Reinheitsgebot garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!
** mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



Die Allergenkennzeichnungen – nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

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



	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 18.09. 2023	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüseaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Salzkartoffeln A1, C, G, L, M	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße
Di 19.09. 2023	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik A1, G, L	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhrrchen, Kartoffelschmarrn L	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G
Mi 20.09. 2023	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L	Alaska-Seelachsfilet-schnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Do 21.09. 2023	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln D, G, M	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübens Gemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln G, L	Champignonopf in Rahmsauce, mit Nudeln	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree Wieder da G	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis
Fr 22.09. 2023	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsauce, Fingermöhrrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüse-maultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L
Sa 23.09. 2023	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen
So 24.09. 2023	Schnitzel »Altbayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersens- schoten garniert, Lockennudeln

Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote

- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Gluten
- = Vegan

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ⑤ = geschwefelt
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

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)**

18. bis 24. September 2023

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 18.09. 2023	8001	4533	4425	7812	6520				
Di 19.09. 2023	8033	7133	7713	4630	6291				
Mi 20.09. 2023	8510	4155	7452	4622	6232				
Do 21.09. 2023	8718	4127	4659	7422	6742				
Fr 22.09. 2023	8111	4702	7513	7619	6086				
Sa 23.09. 2023	8101	7507	4202	7405	6591				
So 24.09. 2023	8293	4154	7525	4664	6540				

Name, Vorname
Straße, Nr.
PLZ, Wohnort
Telefon