

# Bestellschein <sup>4</sup>

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

18. bis 24. Dezember 2023

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Z1</b>	<b>Z2</b>	<b>Z3</b>	<b>Z4</b>	
<b>Mo</b> 18.12.2023	8531	7539	4825	7422	6591					
	<input type="radio"/>									
<b>Di</b> 19.12.2023	8094	7225	4315	7622	6540					
	<input type="radio"/>									
<b>Mi</b> 20.12.2023	8293	4710	7511	7915	6738					
	<input type="radio"/>									
<b>Do</b> 21.12.2023	8404	7218	4502	7613	6308					
	<input type="radio"/>									
<b>Fr</b> 22.12.2023	8718	4541	4621	7810	6524					
	<input type="radio"/>									
<b>Sa</b> 23.12.2023	8613	7126	4531	4634	6502					
	<input type="radio"/>									
<b>So</b> 24.12.2023	1053	7118	7712	4601	6552					
	<input type="radio"/>									

## Premium-Menü

<b>Mo</b> 18.12.2023		<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 🐔 🍷
<b>Di</b> 19.12.2023		<b>Stroganoff-Topf</b> geschneitztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🍷 🍷
<b>Mi</b> 20.12.2023		<b>Schnitzel »Altbayerische Art«</b> Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 🍷 🍷 🍷
<b>Do</b> 21.12.2023		<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 🍷 🍷 🍷 7
<b>Fr</b> 22.12.2023		<b>Schlemmerfilet alla Napoli</b> Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln D, G, M 🍷 🐟
<b>Sa</b> 23.12.2023		<b>Hirschgulasch »Diana«</b> edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip A1, C, G, L 🍷 🍷
<b>So</b> 24.12.2023		<b>Filettöpfchen »Jäger Art«</b> zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 🍷 🍷 🍷 7

## Unsere Tagesempfehlung

<b>Mo</b> 18.12.2023		<b>Hähnchenkeule</b> mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🐔
<b>Di</b> 19.12.2023		<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍷 🍷
<b>Mi</b> 20.12.2023		<b>Wildlachs</b> in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse A1, D, G, L 🐟 🍷 🍷
<b>Do</b> 21.12.2023		<b>Schweinebraten »Bayrische Art«</b> in Bratensoße, Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L 🍷
<b>Fr</b> 22.12.2023		<b>Hähnchen-Medallions</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 🐔 🍷 🍷 16 🍷
<b>Sa</b> 23.12.2023		<b>Zwiebelfleisch</b> geschneitztes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 🍷 🍷
<b>So</b> 24.12.2023		<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L 🍷

## Traditionell gut

<b>Mo</b> 18.12.2023		<b>Reis-Gemüsetopf</b> mit Rindfleisch 🍷 🍷 AK
<b>Di</b> 19.12.2023		<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍷 🍷 🍷 AK
<b>Mi</b> 20.12.2023		<b>Hähnchenbrustfilet paniert</b> auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln Wieder da A1, L 🐔 🍷 8
<b>Do</b> 21.12.2023		<b>Hühnerfrikassee</b> Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis C, G, L 🐔 🍷 🍷 AK
<b>Fr</b> 22.12.2023		<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce G, L 🍷 🍷 🍷 AK
<b>Sa</b> 23.12.2023		<b>Putenkeulenbraten</b> in Rahmsauce, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L 🐔 🍷 🍷 AK
<b>So</b> 24.12.2023		<b>Panierter Seelachs</b> in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 🍷 🍷 🐟

## Einfach lecker

<b>Mo</b> 18.12.2023		<b>Fränkische Bratwürste</b> auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G 🍷 🍷 3 7
<b>Di</b> 19.12.2023		<b>Kartoffelkühle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L 🍷 🍷 🍷
<b>Mi</b> 20.12.2023		<b>Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G 🍷 🍷 🍷
<b>Do</b> 21.12.2023		<b>Maccaroni mit Tomatensoße</b> geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M 🍷 🍷 🍷 7
<b>Fr</b> 22.12.2023		<b>Weißer Bohneneintopf</b> gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 🍷 3 7
<b>Sa</b> 23.12.2023		<b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 🍷 🍷 🍷 AK
<b>So</b> 24.12.2023		<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln C, G 🍷 🍷 🍷 AK

## Klein aber fein

<b>Mo</b> 18.12.2023		<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 🍷 🍷
<b>Di</b> 19.12.2023		<b>Pikantes Hacksteak</b> mit Paprika und Königsersenschnoten garniert, Lockennudeln A1, C, L 🍷 🍷 🍷 7
<b>Mi</b> 20.12.2023		<b>Putenhackröllchen</b> auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G 🍷 🍷 7
<b>Do</b> 21.12.2023		<b>Gemüsenudeln »Landfrau«</b> Rigatoni in heller Gemüsesauce mit Broccoli und Möhren A1, G 🍷 🍷 🍷
<b>Fr</b> 22.12.2023		<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 🍷 🍷
<b>Sa</b> 23.12.2023		<b>Hähnchentaler »4-Pfeffer«</b> Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L 🐔 🍷 🍷
<b>So</b> 24.12.2023		<b>Putenschinken mit Wirsing</b> Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln Wieder da L 🐔 3 7

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



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  
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)**

**11. bis 24. Dezember 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



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

\*\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



## Die Allergenkezeichnungen – 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 Kaschunüsse            |
| 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	2	3	4	5	11. bis 17. Dezember 2023													
	<b>Premium-Menü</b>	<b>Unsere Tagesempfehlung</b>	<b>Traditionell gut</b>	<b>Einfach lecker</b>	<b>Klein aber fein</b>														
<b>Mo</b> 11.12.2023	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrüben Gemüse 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	<b>Mo</b> 11.12.2023	1 8510	2 4127	3 7452	4 7813	5 6315	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>Di</b> 12.12.2023	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	<b>Di</b> 12.12.2023	1 8002	2 4533	3 7713	4 4656	5 6520	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>Mi</b> 13.12.2023	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabi-gemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	Champignonopf in Rahmsauce, 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	<b>Mi</b> 13.12.2023	1 8711	2 4119	3 4659	4 7408	5 6541	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>Do</b> 14.12.2023	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	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln Wieder da A1, G, L	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln Wieder da L, M, N	<b>Do</b> 14.12.2023	1 1119	2 7312	3 4202	4 4636	5 6521	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>Fr</b> 15.12.2023	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, 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	<b>Fr</b> 15.12.2023	1 8027	2 4702	3 7315	4 7405	5 6770	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>Sa</b> 16.12.2023	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 Gemüse-maultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M	<b>Sa</b> 16.12.2023	1 8108	2 7127	3 4425	4 7619	5 6742	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>3. Advent</b> <b>So</b> 17.12.2023	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe 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, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L	<b>3. Advent</b> <b>So</b> 17.12.2023	1 8072	2 4154	3 7525	4 4630	5 6570	Z1	Z2	Z3	Z4				

### 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)**

Name, Vorname .....

Straße, Nr. ....

PLZ, Wohnort .....

Telefon .....