

Malteser Menüservice

Bestellschein

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

20. bis 26. November 2023

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
Mo 20.11. 2023	1053	7539	4825	7913	6976					Mo 20.11. 2023
Di 21.11. 2023	8566	7225	4315	7622	6722					Di 21.11. 2023
Buß- und Bettag Mi 22.11. 2023	8705	4541	7212	7408	6247					Buß- und Bettag Mi 22.11. 2023
Do 23.11. 2023	1119	4710	7501	4656	6524					Do 23.11. 2023
Fr 24.11. 2023	8534	4160	7623	7810	6705					Fr 24.11. 2023
Sa 25.11. 2023	8024	4126	4502	4418	6085					Sa 25.11. 2023
Toten- sonntag So 26.11. 2023	8310	7118	7712	4601	6545					Toten- sonntag So 26.11. 2023

Premium-Menü

	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrrchen, Spätzle A1, C, G, L
	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L
	Scholle mehliert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L
	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
	Nudelplatte Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L
	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L

Unsere Tagesempfehlung

	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L
	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsing-gemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L
	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L
	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse A1, D, G, L
	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln A1, G, L
	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G
	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L

Traditionell gut

	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch
	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L
	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C
	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L
	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L
	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis C, G, L
	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M

Einfach lecker

	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G
	Kartoffelkuchle mit Champignonsoße A1, C, G, L
	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L
	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G
	Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen
	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L
	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G

Klein aber fein

	»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch Neu A5, A1
	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N
	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G
	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L
	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G
	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L
	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln Wieder da A1, C, L

Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!



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)

13. bis 26. November 2023

Malteser Menüservice

lecker · vielfältig · zuverlässig



So macht gesunde Ernährung Freude!

Der Malteser Menüs-service 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

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 Kaschunisse

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.



1 2 3 4 5						13. bis 19. November 2023																
Premium-Menü		Unsere Tagesempfehlung		Traditionell gut		Einfach lecker		Klein aber fein														
Mo 13.11. 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 L	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L	Mo 13.11. 2023	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4							
Di 14.11. 2023	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik A1, G, L	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhrrchen, Kartoffelschmarrn L	Wildlachs à la Florentin Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G	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		Di 14.11. 2023	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4						
Mi 15.11. 2023	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln G, L, O	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	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		Mi 15.11. 2023	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4						
Do 16.11. 2023	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln D, G, M	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrüben Gemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln G, L	Champignonstropf in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M		Do 16.11. 2023	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4						
Fr 17.11. 2023	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, M	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	Putenschinken mit Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln Wieder da L		Fr 17.11. 2023	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4						
Sa 18.11. 2023	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufguss, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G		Sa 18.11. 2023	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4						
Volks- trauertag So 19.11. 2023	Schnitzel »Altbayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesauce mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersauce Rote Bete, Kartoffeln G, L	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln A1, C, G, L	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsbierschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L		Volks- trauertag So 19.11. 2023	1	2	3	4	5	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																						

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