

Bestellschein

4

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

13. bis 19. April 2020		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Ostermontag Mo.	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7314 7118 4710 4634 6524 8531	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.04.2020					
Di.	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7414 7123 4421 4533 6591 8094	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.04.2020					
Mi.	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7229 7622 4531 4702 6528 8002	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.04.2020					
Do.	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7405 7714 4501 4223 6722 8920	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.04.2020					
Fr.	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7712 7918 4303 4821 6086 8709	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.04.2020					
Sa.	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7119 7423 4229 4664 6570 8037	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.04.2020					
So.	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7513 4663 4120 4231 6721 8115	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.04.2020					

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



0800/30 20 10 3

www.malteser-menueservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Ostermontag Mo. 13.04.2020	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln AI, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L ☑ ☑	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 AI, D, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L ☑ ☑	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln AI, G ☑ ☑ ☑
Di. 14.04.2020	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 2,9 AI, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ③ ⑦ LK	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen HI, A3, AI, C, G ☑ ☑ ☑	Stroganoff-Topf geschnitztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑
Mi. 15.04.2020	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☑	Kartoffelküchle mit Champignonsoße AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G ☑ ☑	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑ ⑦
Do. 16.04.2020	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln AI, C, D, G ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanesco-Röschen BE: 4,4 L ☑ LK	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦ LK	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln AI, C, G, M, N ☑ ☑ ☑	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrispchen, Finger-möhrrchen, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G ☑ ☑
Fr. 17.04.2020	Paniertes Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße AI, C, G ☑ ☑ ☑	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L ☑ ☑ ☑ LK	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE: 3,5 AI, C, L ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M ☑ ☑ ☑ ☑
Sa. 18.04.2020	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhrrchen, Kartoffelschmarrn AI, G, L ☑ ☑	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln AI, C, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M ☑ ☑ ☑ ☑ ⑬ ⑯ LK	Fischpfanne »Nordsee« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße AI, D, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑ ☑
So. 19.04.2020	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Erbsen, Langkomreis C, G, L ☑ ☑	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 AI, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ③ ⑤	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☑ ☑ ☑ ③ ⑤

Piktogramme:

- ☑ = enthält Rindfleisch
- ☑ = enthält Schweinefleisch
- ☑ = enthält Geflügel
- ☑ = enthält Fisch
- ☑ = Vegetarische Menüs
- ☑ = enthält Alkohol
- ☑ = würzige Knoblauchnote
- ☑ = enthält Gluten
- ☑ = enthält Laktose

Kennzeichnungen:

- LK = Leichte Vollkost
- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑬ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

Alle Angaben unserer Suppen, Salate, Desserts und Kuchen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1–6 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 1–6 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.



Malteser Menüservice:
»Qualität, auf die man sich verlassen kann.«

Gesund und lecker gekocht.
Mit Freude serviert.

06. bis 19. April 2020



...weil Nähe zählt.

So macht gesunde Ernährung Spaß!

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.

- I Höchster Qualitätsanspruch durch **beste Zutaten**
- I **Traditionell-handwerkliche** Kochkunst
- I **Köstliche Vielfalt** für alle
- I Auch an **Sonn- und Feiertagen**

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

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



* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

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



Preis für langjährige Produktqualität



»Ich Sorge vor – mit dem Malteser Hausnotruf.«

Gut, dass es den Malteser Hausnotruf gibt, denn damit ist immer die richtige Hilfe zur Hand. Der Malteser Hausnotruf sorgt dafür, dass in einem Notfall schnell und zuverlässig geholfen wird. So können Sie sicher und selbstständig in Ihrer gewohnten Umgebung leben. Eine Sorge weniger.

www.malteser-hausnotruf.de



☎ **0800/30 20 10 3**

www.malteser-menueservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 06.04.2020	Paniertes Schweine-schnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 A1, C, G	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L
Di. 07.04.2020	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G	Schnitzel »Altbayerische Art« vom Schwein, mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M
Mi. 08.04.2020	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris G, L	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, G, L	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
Grün-donnerstag Do. 09.04.2020	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 A1, C, G	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L
Karfreitag Fr. 10.04.2020	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittenen Wiener Würstchen L, M	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L	Rindergulasch Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercrème, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G
Karsamstag Sa. 11.04.2020	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A1, L	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln BE: 3,9 A1, C, D, G, L, M	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 0	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
Oster-sonntag So. 12.04.2020	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L	Schweinebraten »Hausfrauen Art« Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3 A1, C, G, L, M	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 A1, C, G, L	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G	Gegrilltes Hähnchenbrust-filet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G

Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = Vegetarische Menüs
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Alkohol
- = enthält Weizen
- = enthält Roggen
- = enthält Hafer
- = enthält Dinkel
- = enthält Kamut
- = enthält Fleisch
- = enthält Fisch
- = enthält Gluten
- = enthält Laktose
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Meeresfrüchte
- = enthält Nüsse
- = enthält Eier
- = enthält Alkohol
- = enthält Gluten
- = enthält Laktose

Kennzeichnungen:

- = Leichte Vollkost
- = mit Farbstoff
- = mit Phosphat
- = mit Zuckern und Süßungsmitteln
- = mit Antioxidationsmittel
- = mit Nitritpökelsalz
- = mit Süßungsmitteln(n)

Alle Angaben unserer Suppen, Salate, Desserts und Kuchen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1–6 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 1–6 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen und Ihre Anschrift einzutragen!

06. bis 12. April 2020											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Mo. 06.04.2020	7212	7720	4924	4810	6541	8510								
Di. 07.04.2020	7501	7216	4409	4792	6315	8293								
Mi. 08.04.2020	7213	7913	4160	4225	6520	8534								
Grün-donnerstag Do. 09.04.2020	7126	7623	4601	4516	6738	1119								
Karfreitag Fr. 10.04.2020	7816	7715	4541	4118	6770	8711								
Karsamstag Sa. 11.04.2020	7609	7202	4706	4630	6742	8310								
Oster-sonntag So. 12.04.2020	7128	4661	4227	4119	6705	8027								

Name, Vorname _____
 Straße, Nr. _____
 PLZ, Wohnort _____
 Telefon _____