

Bestellschein

2

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

17. bis 23. Januar 2022		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 17.01.2022	1 2 3 4 5 6 7405 7501 4303 4924 6524 1053	7	8	9	10
Di. 18.01.2022	1 2 3 4 5 6 7507 7514 4601 4408 6720 8566	7	8	9	10
Mi. 19.01.2022	1 2 3 4 5 6 7452 7412 4706 4160 6247 8705	7	8	9	10
Do. 20.01.2022	1 2 3 4 5 6 7915 7720 4516 4631 6085 1119	7	8	9	10
Fr. 21.01.2022	1 2 3 4 5 6 7812 7219 4661 4702 6530 8534	7	8	9	10
Sa. 22.01.2022	1 2 3 4 5 6 7713 7211 4223 4501 6540 8024	7	8	9	10
So. 23.01.2022	1 2 3 4 5 6 7215 7623 4154 4231 6552 8310	7	8	9	10

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 Angepasste Vollkost	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 17.01.2022	1 Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L ☑☑☑ ⑦	2 Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln AI, G, L ☑☑☑	3 2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L ☑☑☑ AK	4 Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 AI, C, G ☑☑☑ ⑬ AK	5 Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L ☑☑	6 Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Finger-möhrrchen, Spätzle AI, C, G, L ☑☑☑☑ ⑦
Di. 18.01.2022	1 Ge grillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel AI, C, G, L ☑☑☑	2 Putenbruststreifen »Italienische Art« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln AI, C, L ☑☑	3 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G ☑☑ AK	4 Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 AI, C, L ☑☑☑ AK	5 Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L ☑ ⑦	6 Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L ☑☑☑☑
Mi. 19.01.2022	1 Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L ☑☑☑	2 Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ☑☑☑ ⑦	3 Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln BE: 3,9 AI, C, D, G, L, M ☑☑☑	4 Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 AI, G, L ☑☑☑ AK	5 Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel AI, C, G ☑☑☑	6 Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑☑☑☑
Do. 20.01.2022	1 Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott AI, C, G ☑☑☑	2 Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L ☑☑	3 Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenu-deln BE: 3,3 AI, C, G ☑☑☑ ⑬ AK	4 Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 AI, C, G, L ☑☑☑ ① AK	5 Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen AI, L ☑☑	6 Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln AI, L ☑☑
Fr. 21.01.2022	1 Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L ☑☑ ③ ⑦	2 Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln AI, G, L ☑☑☑	3 Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln BE: 4,1 AI, C, G, L ☑☑☑	4 Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M ☑☑ AK	5 Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	6 Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L ☑☑
Sa. 22.01.2022	1 Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	2 Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑☑☑☑ ⑦	3 Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 AI, C, G, L ☑☑☑☑ ⑦ AK	4 Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseeis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE: 4,4 L ☑☑ AK	5 Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersens- schoten garniert, Lockennudeln AI, C, L ☑☑☑☑ ⑦	6 Nudelplatte Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße AI, C, G, L ☑☑☑☑
So. 23.01.2022	1 Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G ☑☑☑ ③ ⑦	2 Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße AI, C, G, L ☑☑☑	3 Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L ☑☑ AK	4 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, L, M, N ☑☑☑ AK	5 Putenschinken auf Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L ☑☑☑☑ ③ ⑦	6 Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑☑☑☑

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

AK = Angepasste Vollkost

Zusatzstoffe:

- 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.

10. bis 23. Januar 2022



...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 Natriumpökelsalz

**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



Ihre Wahlmöglichkeiten innerhalb der Malteser Speisekarte:

Tagesempfehlung: An der Jahreszeit orientierte Vollkost-Menüs für jeden Geschmack.


Gut bürgerlich: Leckere Vollkost-Menüs für diejenigen, die im Wesentlichen alles essen dürfen.

Menü mit BE-Angabe: Zur Kontrolle der Broteinheiten ist der BE-Wert pro Menü angegeben.

Angepasste Vollkost-Menü: Diese Kostform ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen geeignet und ersetzt die ehemals leichte Vollkost (LK). Diese Menüs werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt und sind mild gewürzt sowie schonend zubereitet. Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen.

Klein, aber fein: Piccolino Vollkost-Menüs, wenn es etwas weniger sein darf.

Schlemmer-Menü: Köstliche Vollkost-Menüs für den größeren Appetit.

Vegetarische Kost: Diese Menüs enthalten keinerlei Fleischprodukte und sind gekennzeichnet mit .

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.



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Angepasste Vollkost	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 10.01.2022	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romano- bohnen und Kartoffelknödeln <small>A1, C, G, L</small>	Zwiebelfleisch geschneitztes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle <small>A1, C, L</small>	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignon- rahmsoße, mit Zucchini- gemüse und Kartoffelpüree BE: 2,3 G, L	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreis- mischung mit Gemüse BE: 4,2 A1, D, G, L	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln <small>A1, G, L</small>	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »All- gäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein <small>A1, C, G, L</small>
Di. 11.01.2022	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln <small>A1, G, L</small>	Rostbrätl »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1, G, L, M, N</small>	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 <small>A1, C, L</small>	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 <small>A1, G, L</small>	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen <small>A1, C, G</small>	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik <small>A1, G, L</small>
Mi. 12.01.2022	Erseneintopf mit Wiener Würstchen <small>L</small>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>A1, G</small>	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L	Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargel- gemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 A1, C, G, L	Alaska- Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilien- kartoffeln <small>A1, C, D, G, L, M</small>	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit To- maten verfeinert, Penne-Nudeln <small>A1, G</small>
Do. 13.01.2022	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln <small>C, G</small>	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer <small>A1, C, G, L, M</small>	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 <small>A1, G, L</small>	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauern- spätzle mit Bröseln <small>A1, C, L</small>	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauern- spätzle mit Bröseln <small>A1, C, L</small>	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel- Gemüsegratin <small>A1, C, D, G, M</small>
Fr. 14.01.2022	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree <small>A1, C, G, L</small>	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln <small>A1, C, D, G</small>	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 A1, C, G, L	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 <small>C, F, G, L</small>	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis <small>G, M</small>	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebel- füllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln <small>A1, L, M</small>
Sa. 15.01.2022	Schweinegeschneitztes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln <small>A1, G, L</small>	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis <small>G</small>	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 <small>D, G, L</small>	Rindergulasch Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 <small>G</small>	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen <small>H1, A3, A1, C, G</small>	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprika- soße, dazu Käse-Maccaroni <small>A1, C, G, L</small>
So. 16.01.2022	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln <small>G, L, O</small>	Hähnchen »Cordon bleu« zartes paniertes Hähnchenschnit- zel, gefüllt mit Putenförmchen und Käse, Karottengemüse in Peter- siliensoße, Kartoffelpüree <small>A1, G, L</small>	Zartes Kalbsgeschneitztes Pastinakengemüse, Hörnchen- nudeln BE: 4,3 A1, C, L	Hausgemachtes Grünkernküchle Kohlrahbigemüse, Petersilienkar- toffeln BE: 4,3 A5, A1, C, G, L	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße <small>A1, C, G, L</small>	Schnitzel »Alt-bayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich- Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert <small>A1, C, G, L, M</small>

- Piktogramme:**
- = enthält Rindfleisch
 - = enthält Geflügel
 - = Vegetarische Menüs
 - = würzige Knoblauchnote
 - = enthält Schweinefleisch
 - = enthält Fisch
 - = enthält Alkohol
 - = enthält Gluten
 - = enthält Laktose

- Kennzeichnungen:**
- = Angepasste Vollkost
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
 - ② = mit Geschwefel
 - ③ = mit Phosphat
 - ④ = mit Antioxidationsmittel
 - ⑤ = mit Nitritpökelsalz
 - ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
 - ⑦ = mit Süßungsmittel
 - ⑧ = 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.

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

10. bis 16. Januar 2022											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 10.01.2022	1 7525	2 7126	3 4226	4 4710	5 6721	6 8001	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 11.01.2022	1 7432	2 7217	3 4807	4 4530	5 6291	6 8033	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 12.01.2022	1 7811	2 7913	3 4409	4 4229	5 6232	6 8531	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 13.01.2022	1 1314	2 7613	3 4636	4 4536	5 6086	6 8709	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 14.01.2022	1 7417	2 7714	3 4531	4 4634	5 6742	6 8111	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 15.01.2022	1 7216	2 7312	3 4792	4 4118	5 6591	6 8097	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 16.01.2022	1 7128	2 7510	3 4310	4 4637	5 6520	6 8293	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Wohnort _____

Telefon _____