

Bestellschein ³

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



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

1

2

3

4

5

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4											
Mo 25.03.2024	8115	7602	4824	7715	6528					Mo 25.03.2024		Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G, L, O ③ ⑤</small>		Paniertes Gemüseschnitzel dazu fruchtige Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch <small>A1, A3 ③ ⑤</small>		Kessulgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln <small>A1, C, L AK</small>		Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln <small>A1, C, D, G, L, M ③</small>		Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln <small>G ③</small>
Di 26.03.2024	8718	7507	4755	7815	6291					Di 26.03.2024		Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln <small>D, G, M Fisch</small>		Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel <small>A1, C, G, L Fisch</small>		Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln <small>D, G, M Fisch AK</small>		Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln <small>A1, C, L ③ ⑦</small>		Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen <small>A1, C, G Fisch</small>
Mi 27.03.2024	8033	4231	4311	7919	6976					Mi 27.03.2024		Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik <small>A1, G, L AK</small>		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln <small>A1, C, L, M, N AK</small>		Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln <small>A1, C, G AK</small>		Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße <small>A1, C, G AK</small>		»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch <small>A5, A1 Fisch</small>
Do 28.03.2024	8562	4792	7614	7417	6720					Do 28.03.2024		Curryhuhn »India Style« mit Grillgemüse, Basmati-Reis <small>G Fisch</small>		Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln <small>D, G, L Fisch AK</small>		Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <small>A1, C, G, L AK</small>		2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree <small>A1, C, G, L ③ ⑦</small>		Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis <small>L ⑦</small>
Fr 29.03.2024	8001	4160	7411	7431	6232					Fr 29.03.2024		Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein <small>A1, C, G, L Fisch</small>		Sahniges Rinderragout geschneitztes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln <small>A1, G, L AK</small>		Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln <small>A1, G, L ⑦</small>		Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse, bunte Nudeln <small>A1, C, G, L AK</small>		Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln <small>A1, C, D, G, L, M Fisch</small>
Sa 30.03.2024	8566	7717	4225	4400	6247					Sa 30.03.2024		Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln <small>A1, G, L Fisch</small>		Wildlachs in Sahneseite, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis <small>A1, D, G Fisch</small>		Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln <small>A1, C, G, L, M AK</small>		Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln <small>A1, C, G, L, M AK</small>		Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel <small>A1, C, G AK</small>
So 31.03.2024	8101	7133	4531	4664	6542					So 31.03.2024		Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln <small>A1, C, G, L Fisch</small>		Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn <small>L Fisch</small>		Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangold-gemüse und Kartoffelknödeln <small>A1, C, G, L Fisch AK</small>		Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln <small>A1, C, G, M ① ⑥ AK</small>		Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree <small>G, L Fisch ⑦</small>

Malteser Menüservice

lecker • vielfältig • zuverlässig



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)**

18. bis 31. März 2024

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
A1 enthält Weizen
A2 enthält Roggen
A3 enthält Gerste
A4 enthält Hafer
A5 enthält Dinkel
A6 enthält Kamut | (H) enthält Schalenfrüchte
H1 enthält Mandeln
H2 enthält Haselnüsse
H3 enthält Walnüsse
H4 enthält Kaschunüsse
H5 enthält Pecannüsse
H6 enthält Paranüsse
H7 enthält Pistazien
H8 enthält Macadamianüsse |
| B enthält Krebstiere
C enthält (Hühner-) Ei
D enthält Fisch
E enthält Erdnuss
F enthält Sojabohnen
G enthält Milch und Milchprodukte | 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 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 18.03.2024	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseries G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G
Di 19.03.2024	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip A1, C, G, L	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis D, L	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L
Frühlings-anfang Mi 20.03.2024	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Zartes Kalbgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree G	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G
Do 21.03.2024	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsauce, Fingermöhrrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L	Gemüsenukeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G
Fr 22.03.2024	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L	Putenbruststreifen »Italienische Art« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln Neu A1, C, L	Grießaufwurf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L
Sa 23.03.2024	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art« , mit Speck- und Zwiebelnfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L	Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakensteinpf, dazu Salzkartoffeln D, G
So 24.03.2024	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L

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. März 2024

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 18.03.2024	8531	7127	7213	4417	6389				
Di 19.03.2024	8613	4631	4771	7612	6243				
Frühlings-anfang Mi 20.03.2024	8504	4310	1302	4630	6980				
Do 21.03.2024	8127	4223	7513	4821	6308				
F Fr 22.03.2024	8094	1311	7514	7914	6502				
Sa 23.03.2024	8111	4203	7211	4634	6705				
So 24.03.2024	8072	4204	7511	4663	6086				

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Wohnort _____

Telefon _____