

# Bestellschein <sup>4</sup>

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

29. Juli bis 04. August 2024



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											
<b>Mo</b> 29.07.2024	8531	7539	4659	7432	6591					<b>Mo</b> 29.07.2024										
<b>Di</b> 30.07.2024	8094	4223	4315	7622	6540					<b>Di</b> 30.07.2024										
<b>Mi</b> 31.07.2024	8293	4710	7505	7915	6523					<b>Mi</b> 31.07.2024										
<b>Do</b> 01.08.2024	8404	7229	4825	7423	6308					<b>Do</b> 01.08.2024										
<b>Fr</b> 02.08.2024	8718	4541	4621	7810	6524					<b>Fr</b> 02.08.2024										
<b>Sa</b> 03.08.2024	8613	7126	7411	4601	6243					<b>Sa</b> 03.08.2024										
<b>So</b> 04.08.2024	1053	7225	7712	4630	6554					<b>So</b> 04.08.2024										



Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

...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)**

22. Juli bis 04. August 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 Allergenkennzeichnungen – 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 Kaschunisse            |
| 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	22. bis 28. Juli 2024									
	<b>Premium-Menü</b> <b>Unsere Tagesempfehlung</b> <b>Traditionell gut</b> <b>Einfach lecker</b> <b>Klein aber fein</b>														
<b>Mo</b> 22.07. 2024	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübensgemüse 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> 22.07. 2024	1 8510	2 4127	3 7452	4 7813	5 6315	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Di</b> 23.07. 2024	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> 23.07. 2024	1 8002	2 4533	3 7713	4 4656	5 6520	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Mi</b> 24.07. 2024	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüserais mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L	Milchreis mit Sauerkirschen G	Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln L	<b>Mi</b> 24.07. 2024	1 8711	2 4119	3 4501	4 7911	5 6721	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Do</b> 25.07. 2024	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignonrahmsauce, mit Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree G, L	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch A1, C	Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Do</b> 25.07. 2024	1 8072	2 4631	3 4226	4 4826	5 6530	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Fr</b> 26.07. 2024	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesauce, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, M	Hähnchen »Cordon bleu« zartes, paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenfenchin und Käse, Karottengemüse in Petersiliensauce, Kartoffelpüree A1, G, L	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L	<b>Fr</b> 26.07. 2024	1 8027	2 4702	3 7510	4 7405	5 6770	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Sa</b> 27.07. 2024	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken 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 Gemüsesauce, Langkorn-Reis G, M	<b>Sa</b> 27.07. 2024	1 8108	2 7127	3 4425	4 7619	5 6742	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>So</b> 28.07. 2024	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	Rostbrät »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln A1, C, G, L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L	<b>So</b> 28.07. 2024	1 1119	2 7217	3 7525	4 4636	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 .....