

Bestellschein ¹

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

07. bis 13. Oktober 2024

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
Mo 07.10. 2024	8072	7221	4824	4634	6528					Mo 07.10. 2024
Di 08.10. 2024	8127	4661	4771	4400	6542					Di 08.10. 2024
Mi 09.10. 2024	8027	4203	4621	7915	6086					Mi 09.10. 2024
Do 10.10. 2024	8404	4792	7211	4821	6969					Do 10.10. 2024
Fr 11.10. 2024	8504	4310	7514	4636	6705					Fr 11.10. 2024
Sa 12.10. 2024	8002	7717	7215	4826	6770					Sa 12.10. 2024
So 13.10. 2024	8613	4119	7614	7429	6545					So 13.10. 2024



Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

<p>Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L</p>	<p>Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Wieder da L</p>	<p>Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln A1, C, L</p>	<p>Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L</p>	<p>Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G</p>
<p>Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M</p>	<p>Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L</p>	<p>Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis D, L</p>	<p>Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M</p>	<p>Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L</p>
<p>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G</p>	<p>Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L</p>	<p>Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L</p>	<p>Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G</p>	<p>Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L</p>
<p>2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L</p>	<p>Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L</p>	<p>Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L</p>	<p>Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L</p>	<p>Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L</p>
<p>Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G</p>	<p>Zartes Kalbgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L</p>	<p>Putenbruststreifen »Italienische Art« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln A1, C, L</p>	<p>Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L</p>	<p>Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G</p>
<p>Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N</p>	<p>Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1, D, G</p>	<p>Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree Wieder da G</p>	<p>Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch A1, C</p>	<p>Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L</p>
<p>Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L</p>	<p>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabi-gemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L</p>	<p>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L</p>	<p>Panierter Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N</p>	<p>Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln Wieder da A1, C, L</p>



Malteser Menüservice
lecker · vielfältig · zuverlässig



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)**

30. Sept. bis 13. Okt. 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!

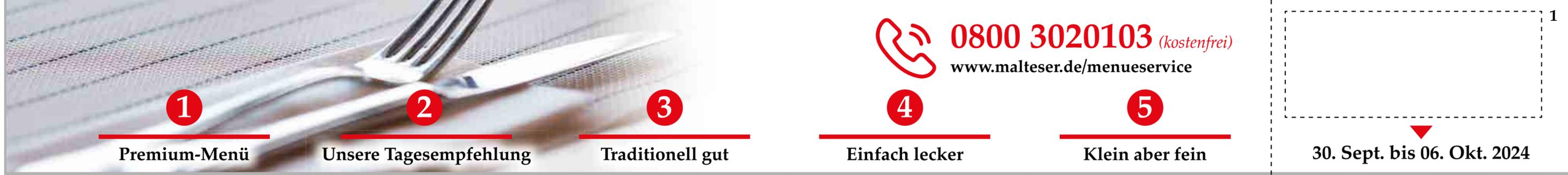
** mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



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 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 30.09. 2024	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris G, L	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L
Di 01.10. 2024	Curryhuhn »India Style« mit Grillgemüse, Basmati-Reis G	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten A1, D, G	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G
Mi 02.10. 2024	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L	Szediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln Wieder da G, L
Tag der dt. Einheit Do 03.10. 2024	Nudelplatte Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L
Fr 04.10. 2024	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliroschen und Kartoffelpüree G, L	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N
Sa 05.10. 2024	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln A1, C, L, M, N	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen Wieder da A1, C, L	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L
Erntedank So 06.10. 2024	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M

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)**

30. Sept. bis 06. Okt. 2024

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 30.09. 2024	8310	4631	7213	7408	6085				
Di 01.10. 2024	8562	4126	4727	7612	6315				
Mi 02.10. 2024	8711	7127	4225	4622	6723				
Tag der dt. Einheit Do 03.10. 2024	8024	7312	4311	4418	6502				
Fr 04.10. 2024	8534	1311	4531	7913	6722				
Sa 05.10. 2024	8705	4231	7623	4807	6720				
Erntedank So 06.10. 2024	8108	4204	7501	4663	6530				

Name, Vorname
Straße, Nr.
PLZ, Wohnort
Telefon