

# Bestellschein <sup>2</sup>

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

01. bis 07. Juli 2024

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Mo</b> 01.07. 2024	1053	7539	4825	7913	6976				
<b>Di</b> 02.07. 2024	8566	7225	4315	7622	6722				
<b>Mi</b> 03.07. 2024	8705	4541	7212	7408	6247				
<b>Do</b> 04.07. 2024	1119	4710	7501	4656	6524				
<b>Fr</b> 05.07. 2024	8534	4160	7623	7810	6570				
<b>Sa</b> 06.07. 2024	8024	4126	4501	4418	6085				
<b>So</b> 07.07. 2024	8310	7118	7712	4601	6553				



	Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein
<b>Mo</b> 01.07. 2024	<b>Filettöpfchen »Jäger Art«</b> zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L	<b>Hähnchenkeule</b> mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	<b>Reis-Gemüsetopf</b> mit Rindfleisch	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße A1, G	<b>»Grünkern-Risotto«</b> Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1
<b>Di</b> 02.07. 2024	<b>Hähnchenbrust »Caprese«</b> in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L	<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Kartoffelkühle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N
<b>Mi</b> 03.07. 2024	<b>Scholle</b> mehliert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	<b>»Frikadelle Rustika«</b> Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	<b>Grießbrei mit Früchten</b> Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G
<b>Do</b> 04.07. 2024	<b>Pfeffergulasch</b> Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	<b>Wildlachs</b> in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse A1, D, G, L	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G	<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L
<b>Fr</b> 05.07. 2024	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Sahniges Rinderragout</b> geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln A1, G, L	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	<b>Weißer Bohneneintopf</b> gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen ③ ⑦	<b>Fischpfanne »Seemann«</b> Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L
<b>Sa</b> 06.07. 2024	<b>Nudelplatte</b> Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G	<b>Hähnchenbrust</b> in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Herzhafter Gemüseeintopf</b> mit Geflügelklößchen A1, L
<b>So</b> 07.07. 2024	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L	<b>Paniertes Seelachs</b> in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln C, G	<b>Putengeschnetzeltes</b> Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L

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



Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!  
**Malteser**  
...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)**

24. Juni bis 07. Juli 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	24. bis 30. Juni 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> 24.06. 2024	<b>Herzhafter Nudelteller</b> Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüseaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	<b>Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«</b> mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L	<b>Hackbraten »Esterhazy«</b> in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Salzkartoffeln A1, C, G, L, M	<b>Linseneintopf</b> mit gekochter Mettwurst L	<b>Jägerbraten</b> Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L	<b>Mo</b> 24.06. 2024	1 8001	2 4533	3 4425	4 7812	5 6520	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>Di</b> 25.06. 2024	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln. A1, G, L	<b>Pikantes Rindergulasch</b> Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L	<b>Wildlachs à la Florentin</b> Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln	<b>Tortelloni alla panna</b> köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G	<b>Di</b> 25.06. 2024	1 8033	2 7133	3 7714	4 4630	5 6291	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>Mi</b> 26.06. 2024	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L	<b>Zwiebelfleisch</b> geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln A1, C, G, M	<b>Alaska-Seelachsfilet-schnitte</b> paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Mi</b> 26.06. 2024	1 8510	2 7126	3 7452	4 4664	5 6232	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>Do</b> 27.06. 2024	<b>Schlemmerfilet alla Napoli</b> Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln D, G, M	<b>Saftiger Rinderbraten</b> in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrüben Gemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln G, L	<b>Champignonopf</b> in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L	<b>Geflügelbratwurst</b> Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M	<b>Do</b> 27.06. 2024	1 8718	2 4127	3 4659	4 7432	5 6742	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>Fr</b> 28.06. 2024	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M	<b>Kabeljaufiletschnitte</b> in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, M	<b>Truthahnschnitzel »natur«</b> in Rahmsauce, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L	<b>Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüse-maultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	<b>Pikantes Hacksteak</b> mit Paprika und Königsersenschnoten garniert, Lockennudeln A1, C, L	<b>Fr</b> 28.06. 2024	1 8111	2 4702	3 7513	4 7619	5 6540	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>Sa</b> 29.06. 2024	<b>Zarter Rahmsauerbraten</b> in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Gegrillter Putenbraten</b> in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L	<b>Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln</b> A1, G, L	<b>Mini-Frikadellen</b> aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelaufbau, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G	<b>Sa</b> 29.06. 2024	1 8101	2 7507	3 4202	4 7405	5 6591	Z1	Z2	Z3	Z4				
<b>So</b> 30.06. 2024	<b>Schnitzel »Altbayerische Art«</b> Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesauce mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M	<b>Rostbrät »Thüringer Art«</b> Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L	<b>Nudelpfanne</b> mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L	<b>Hähnchenbrustfilets »Bärlauch«</b> in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L	<b>So</b> 30.06. 2024	1 8293	2 7217	3 7411	4 4622	5 6554	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 .....