

Bestellschein ⁴

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

29. Juli bis 04. August 2024

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 29.07.2024	8531	7539	4659	7432	6591				
Di 30.07.2024	8094	4223	4315	7622	6540				
Mi 31.07.2024	8293	4710	7505	7915	6523				
Do 01.08.2024	8404	7229	4825	7423	6308				
Fr 02.08.2024	8718	4541	4621	7810	6524				
Sa 03.08.2024	8613	7126	7411	4601	6243				
So 04.08.2024	1053	7225	7712	4630	6554				

1 Premium-Menü **2 Unsere Tagesempfehlung** **3 Traditionell gut** **4 Einfach lecker** **5 Klein aber fein**

Mo 29.07.2024	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 🐔 🍷	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🐔	Champignonopf in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L 🍷 🌿 AK	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L 🐔 🍷	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 🍷 🌿
Di 30.07.2024	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🍷 🍷	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 🍷 🍷 ③ ⑦ AK	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍷 🍷 AK	Kartoffelkühle mit Champignonsoße A1, C, G, L 🍷 🌿	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L 🍷 🍷 ⑦
Mi 31.07.2024	Schnitzel »Altbayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 🍷 🍷 🍷	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse A1, D, G, L 🍷 🐟 AK	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 🐔 🍷	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G 🍷 🌿	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln G, L 🍷 🍷 ③ ⑦
Do 01.08.2024	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 🍷 🍷 ⑦	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln Wieder da L 🍷	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch L 🍷 AK	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L 🍷 🍷 ③ ⑦	Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 🍷 🌿
Fr 02.08.2024	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln D, G, M 🍷 🐟	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 🐔 🍷 ⑩ AK	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce G, L 🍷 🌿 AK	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 🍷 ③ ⑦	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 🍷 🍷
Sa 03.08.2024	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip A1, C, G, L 🍷 🍷	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 🍷 🍷	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 🍷 🍷 ③ ⑦	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G 🍷 🌿 AK	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🍷
So 04.08.2024	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 🍷 🐔 🍷 ⑦	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍷 🍷	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 🍷 🐟	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln V 🍷 🌿 AK	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zuchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L 🐔 🍷

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



Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

...weil Nähe zählt.

Piktogramme:
 = enthält Rindfleisch = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel = enthält Laktose
 = enthält Alkohol = enthält Gluten
 = würzige Knoblauchnote = Vegan

Zusatzstoffe:
 ① = mit Farbstoff ③ = mit Antioxidationsmittel
 ⑤ = geschwefelt ⑦ = mit Nitritpökelsalz
 ⑧ = mit Phosphat ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
 ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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 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.



	1	2	3	4	5	22. bis 28. Juli 2024													
	Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein														
Mo 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	Mo 22.07. 2024	1 8510	2 4127	3 7452	4 7813	5 6315	Z1	Z2	Z3	Z4				
Di 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	Di 23.07. 2024	1 8002	2 4533	3 7713	4 4656	5 6520	Z1	Z2	Z3	Z4				
Mi 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	Mi 24.07. 2024	1 8711	2 4119	3 4501	4 7911	5 6721	Z1	Z2	Z3	Z4				
Do 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	Do 25.07. 2024	1 8072	2 4631	3 4226	4 4826	5 6530	Z1	Z2	Z3	Z4				
Fr 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	Fr 26.07. 2024	1 8027	2 4702	3 7510	4 7405	5 6770	Z1	Z2	Z3	Z4				
Sa 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	Sa 27.07. 2024	1 8108	2 7127	3 4425	4 7619	5 6742	Z1	Z2	Z3	Z4				
So 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	So 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