

# Bestellschein <sup>4</sup>

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

18. bis 24. November 2024

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
<b>Mo</b> 18.11.2024	8531	7558	4659	7422	6591					<b>Mo</b> 18.11.2024
<b>Di</b> 19.11.2024	8094	4223	4315	7622	6540					<b>Di</b> 19.11.2024
<b>Mi</b> 20.11.2024	8293	4710	7505	7915	6723					<b>Mi</b> 20.11.2024
<b>Do</b> 21.11.2024	8404	1302	4825	7431	6308					<b>Do</b> 21.11.2024
<b>Fr</b> 22.11.2024	8718	4541	4621	7810	6524					<b>Fr</b> 22.11.2024
<b>Sa</b> 23.11.2024	8613	7126	7411	4601	6243					<b>Sa</b> 23.11.2024
<b>So</b> 24.11.2024	1053	7225	7712	4630	6552					<b>So</b> 24.11.2024



1	2	3	4	5
<b>Premium-Menü</b> <b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 	<b>Unsere Tagesempfehlung</b> <b>Hähnchenkeule »Landfrau«</b> auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln Wieder da L 	<b>Traditionell gut</b> <b>Champignonopf</b> in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L 	<b>Einfach lecker</b> <b>Fränkische Bratwürste</b> auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree Wieder da G 	<b>Klein aber fein</b> <b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 
<b>Stroganoff-Topf</b> geschneitztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 	<b>Schweineroulade</b> mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 	<b>Kartoffelkühle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L 	<b>Pikantes Hacksteak</b> mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L 
<b>Schnitzel »Altbayerische Art«</b> Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 	<b>Wildlachs</b> in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse A1, D, G, L 	<b>Hähnchenbrustfilet »natur«</b> in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 	<b>Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G 	<b>Szegediner Gulasch</b> Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln Wieder da G, L 
<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 	<b>Haxenfleisch vom Schwein</b> gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree Wieder da G 	<b>Reis-Gemüsetopf</b> mit Rindfleisch 	<b>Jägerklößchen</b> Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben, bunte Nudeln Wieder da A1, C, G, L 	<b>Gemüsenudeln »Landfrau«</b> Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 
<b>Schlemmerfilet alla Napoli</b> Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln D, G, M 	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 	<b>Kartoffel-Gemüegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce G, L 	<b>Weißer Bohneneintopf</b> gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 	<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 
<b>Hirschgulasch »Diana«</b> edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip A1, C, G, L 	<b>Zwiebelfleisch</b> geschneitztes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 	<b>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln</b> C, G 	<b>Zarter Sauerbraten</b> mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 
<b>Filettöpfchen »Jäger Art«</b> zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 	<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L 	<b>Panierter Seelachs</b> in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 	<b>Putenschinken mit Wirsing</b> Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln Wieder da L 



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
- 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.

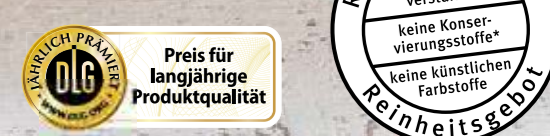
**Für Diabetiker geeignet**

- 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)**

11. bis 24. November 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



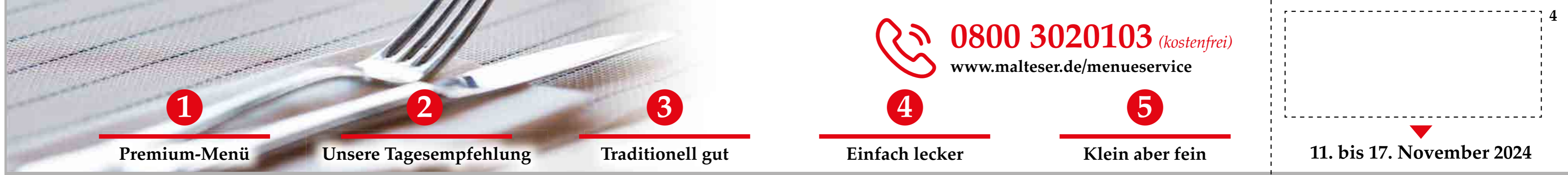
\* Das Reinheitsgebot garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!  
\*\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



## 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 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
<b>Mo</b> 11.11.2024	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris 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>Di</b> 12.11.2024	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüse-Soße 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>Mi</b> 13.11.2024	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabi-gemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L	Milchreis mit Sauerkirschen G	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln Wieder da A1, G
<b>Do</b> 14.11.2024	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, 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 Champignonrahmsoße, 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>Fr</b> 15.11.2024	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln Wieder da A1, L	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L
<b>Sa</b> 16.11.2024	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 Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M
<b>Volks-trauertag</b> <b>So</b> 17.11.2024	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	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln Wieder da L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, 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)**

## 11. bis 17. November 2024

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Mo</b> 11.11.2024	8510	4127	7452	7813	6315				
<b>Di</b> 12.11.2024	8002	4533	7713	4656	6520				
<b>Mi</b> 13.11.2024	8711	4119	4202	5009	6738				
<b>Do</b> 14.11.2024	8072	4631	4226	4826	6530				
<b>Fr</b> 15.11.2024	8027	4702	7511	7405	6770				
<b>Sa</b> 16.11.2024	8108	7127	4425	7619	6742				
<b>Volks-trauertag</b> <b>So</b> 17.11.2024	1119	7217	7219	4636	6570				

Name, Vorname .....  
Straße, Nr. ....  
PLZ, Wohnort .....  
Telefon .....