

Bestellschein ⁴

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

10. März – 16. März 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 10.03.2025	8531	7558	4659	7422	6591				
Di 11.03.2025	8094	4223	4315	7622	6540				
Mi 12.03.2025	8293	4710	7505	7915	6723				
Do 13.03.2025	8404	1302	4825	7431	6308				
Fr 14.03.2025	8718	4541	4621	7810	6524				
Sa 15.03.2025	8613	7126	7411	4601	6243				
So 16.03.2025	1053	7225	7712	4630	6552				

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

Mo 10.03.2025	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 🐔 🍷	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L 🐔	Champignonopf in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L 🍷 🍴 🌿 AK	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G 🍷 🍴 ③ ⑦	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 🍷 🍴
Di 11.03.2025	Stroganoff-Topf geschmetzeltes 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 12.03.2025	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 🍷 🍴 🌿	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G, L 🍷 🍴
Do 13.03.2025	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 🍷 🍴 ⑦	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree G 🍷 🍴 ③ ⑦	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 🍷 🍴 🌿 AK	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben-Gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L 🍷 🍴 🍴 🌿	Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesauce mit Broccoli und Möhren A1, G 🍷 🍴 🌿
Fr 14.03.2025	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesauce und Käse überbacken, Dillkartoffeln D, G, M 🍷 🐟	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-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 15.03.2025	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip A1, C, G, L 🍷 🍴	Zwiebelfleisch geschmetzeltes 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 16.03.2025	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 🍷 🍴 🌿 AK	Putenschinken mit Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L 🐔 🍴 ③ ⑦

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



Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

- 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**
- AK **Angepasste Vollkost (Schonkost)**

03. März – 16. März 2025



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 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
Rosenmontag Mo 03.03.2025	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahneseife 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
Fastnacht Di 04.03.2025	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
Ascher-mittwoch Mi 05.03.2025	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 A1, G
Do 06.03.2025	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
Fr 07.03.2025	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahneseife, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L
Sa 08.03.2025	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
So 09.03.2025	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 L	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, 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)**

03. März – 09. März 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Rosenmontag Mo 03.03.2025	8510	4127	7452	7813	6315				
Fastnacht Di 04.03.2025	8002	4533	7713	4656	6520				
Ascher-mittwoch Mi 05.03.2025	8711	4119	4202	5009	6738				
Do 06.03.2025	8072	4631	4226	4826	6530				
Fr 07.03.2025	8027	4702	7511	7405	6770				
Sa 08.03.2025	8108	7127	4425	7619	6742				
So 09.03.2025	1119	7217	7219	4663	6570				

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon