









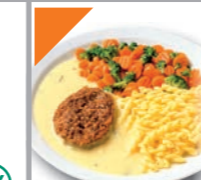
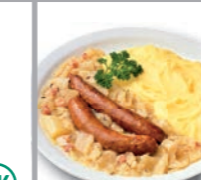

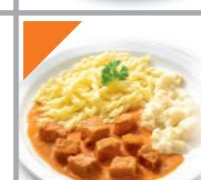


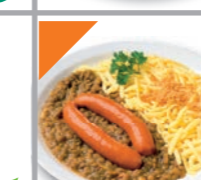

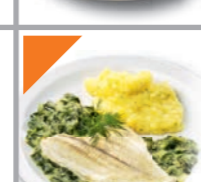


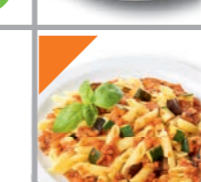




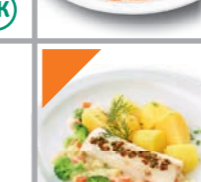

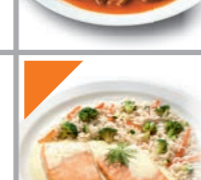

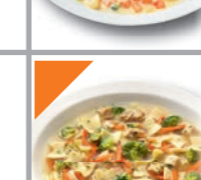
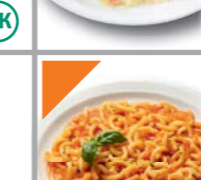





# Bestellschein <sup>1</sup>

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

24. März – 30. März 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
<b>Mo</b> 24.03. 2025	8072	7221	4824	4634	6528					<b>Mo</b> 24.03. 2025
<b>Di</b> 25.03. 2025	8127	4661	4775	4400	6542					<b>Di</b> 25.03. 2025
<b>Mi</b> 26.03. 2025	8027	4203	4621	7915	6086					<b>Mi</b> 26.03. 2025
<b>Do</b> 27.03. 2025	8718	4792	7211	4821	6969					<b>Do</b> 27.03. 2025
<b>Fr</b> 28.03. 2025	8504	4310	7514	4636	6705					<b>Fr</b> 28.03. 2025
<b>Sa</b> 29.03. 2025	8002	7717	7215	4826	6770					<b>Sa</b> 29.03. 2025
<b>So</b> 30.03. 2025	8613	4119	7614	7429	6545					<b>So</b> 30.03. 2025











	Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein
<b>Mo</b> 24.03. 2025	 <b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	 <b>Geschmorte Rippchen</b> in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln L	 <b>Kesselgulasch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln A1, C, L	 <b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L	 <b>Hähnchenbrustfilet</b> Spinat, Béchamelkartoffeln G
<b>Di</b> 25.03. 2025	 <b>Rindergeschnetzeltes »Delicato«</b> zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M	 <b>Pilzragout »Böhmische Art«</b> mit Serviettenknödeln A1, C, G, L	 <b>Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun«</b> in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-Gemüse, Reis D, L	 <b>Hacksteak</b> in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M	 <b>Hausmacher Bratwurst</b> 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L
<b>Mi</b> 26.03. 2025	 <b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	 <b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L	 <b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L	 <b>Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	 <b>Linsengericht »Schwäbische Art«</b> mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L
<b>Do</b> 27.03. 2025	 <b>Schlemmerfilet alla Napoli</b> Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln D, G, M	 <b>Feines Schollenfilet</b> auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L	 <b>Jägerschnitzel</b> vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L	 <b>Kartoffel-Möhreneintopf</b> mit Hackfleischklößchen A1, C, L	 <b>Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese</b> aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L
<b>Fr</b> 28.03. 2025	 <b>Hühnerfrikassee</b> mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	 <b>Zartes Kalbgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L	 <b>Putenbruststreifen »Italienische Art«</b> in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln A1, C, L	 <b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln A1, G, L	 <b>Kap-Seehechtfilet</b> geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G
<b>Sa</b> 29.03. 2025	 <b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüse-Soße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	 <b>Wildlachs</b> in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1, D, G	 <b>Kasseler Nacken mit Sauerkraut</b> Kartoffelpüree G	 <b>Nudeleintopf</b> mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch A1, C	 <b>Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese</b> A1, C, L
<b>So</b> 30.03. 2025	 <b>Hirschgulasch »Diana«</b> edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L	 <b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung, Kohlrabi-gemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	 <b>Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	 <b>Panierte Jagdwurst</b> mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N	 <b>Hacksteak auf Wirsing</b> Salzkartoffeln A1, C, L

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**  
 **Angepasste Vollkost (Schonkost)**

17 März. – 30. 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 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
<b>Mo</b> 17.03. 2025	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüseris G, L	<b>»Frikadelle Rustika«</b> Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	<b>Herzhafter Gemüseeintopf</b> mit Geflügelklößchen A1, L
<b>Di</b> 18.03. 2025	<b>Curryhuhn »India Style«</b> mit Grillgemüse, Basmati-Reis G	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G	<b>Lachspfanne</b> Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten A1, D, G	<b>Nudeln mit Hackfleischsoße</b> pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G
<b>Mi</b> 19.03. 2025	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	<b>Rinderleber »Berliner Art«</b> in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	<b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M	<b>Nudelpfanne</b> mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L	<b>Szediner Gulasch</b> Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G, L
Frühlingsanfang <b>Do</b> 20.03. 2025	<b>Nudelplatte</b> Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	<b>Saftiger Schweinebraten</b> in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln A1, C, L, M, N	<b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Hähnchentaler »4-Pfeffer«</b> Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L
<b>Fr</b> 21.03. 2025	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise«</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L	<b>Putenkeulenbraten</b> in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße A1, G	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N
<b>Sa</b> 22.03. 2025	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Kalbsfrikassee</b> mit Champignons, Erbsen, Reis G	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L	<b>Schaschlikpfanne</b> gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L
<b>So</b> 23.03. 2025	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	<b>Jägerbraten in Steinpilzsoße</b> vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln A1, G, L	<b>Seelachs »Poseidon«</b> 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)**

17. März – 23. März 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Mo</b> 17.03. 2025	8310	4631	7213	7408	6085				
<b>Di</b> 18.03. 2025	8562	4126	4727	7612	6315				
<b>Mi</b> 19.03. 2025	8711	7127	4225	4622	6723				
Frühlingsanfang <b>Do</b> 20.03. 2025	8024	4231	4311	4418	6502				
<b>Fr</b> 21.03. 2025	8534	1311	4531	7913	6722				
<b>Sa</b> 22.03. 2025	8705	7312	7623	4807	6720				
<b>So</b> 23.03. 2025	8108	4204	7501	4636	6530				

Name, Vorname .....

Straße, Nr. ....

PLZ, Wohnort .....

Telefon .....