

Bestellschein ³

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



0800 3020103 (kostenfrei)

www.malteser.de/menueservice

21. April – 27. April 2025

Ostermontag 21.04.2025	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	Ostermontag 21.04.2025
Mo	8115	7602	4824	7715	6528					Mo
	<input type="radio"/>									
Di	8745	7507	4755	7860	6291					Di
	<input type="radio"/>									
Mi	8033	4231	4311	7919	6976					Mi
	<input type="radio"/>									
Do	8562	4792	7614	7429	6720					Do
	<input type="radio"/>									
Fr	8001	4685	7215	7431	6232					Fr
	<input type="radio"/>									
Sa	8566	7717	4225	4417	6247					Sa
	<input type="radio"/>									
So	8101	7133	4531	4664	6542					So
	<input type="radio"/>									

1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Premium-Menü <p>Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ③ ⑤</p>	Unsere Tagesempfehlung <p>Paniertes Gemüseschnitzel dazu fruchtige Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch A1, A3</p>	Traditionell gut <p>Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln A1, C, L AK</p>	Einfach lecker <p>Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M Fisch</p>	Klein aber fein <p>Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G T</p>				
<p>Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis Neu D, G, M Fisch</p>	<p>Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L T</p>	<p>Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln D, G, M Fisch AK</p>	<p>Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln A1, L ③ ⑦</p>	<p>Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G T</p>				
<p>Cevapcici Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln. A1, G, L T</p>	<p>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln A1, C, L, M, N AK</p>	<p>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G AK</p>	<p>Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G T</p>	<p>»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 T</p>				
<p>Curryhuhn »India Style« mit Grillgemüse, Basmati-Reis G T</p>	<p>Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L Fisch AK</p>	<p>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L T</p>	<p>Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ⑦</p>	<p>Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L ⑦</p>				
<p>Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L T</p>	<p>Knödelteller »Florentin« 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße Neu A1, C, G T</p>	<p>Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G ③ ⑦</p>	<p>Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben Gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L T</p>	<p>Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M Fisch</p>				
<p>Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L T</p>	<p>Wildlachs in Sahnensauce, mit Zitrone verfeinert, Gemüseris A1, D, G Fisch</p>	<p>Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M AK</p>	<p>Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L AK</p>	<p>Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G T</p>				
<p>Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L T</p>	<p>Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L T</p>	<p>Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L AK</p>	<p>Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M ① ⑥ T</p>	<p>Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L T</p>				



Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

...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)

14. April – 27. April 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 Allergenkezeichnungen – nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

- (A) enthält Gluten
A1 enthält Weizen
A2 enthält Roggen
A3 enthält Gerste
A4 enthält Hafer
A5 enthält Dinkel
A6 enthält Kamut
B enthält Krebstiere
C enthält (Hühner-) Ei
D enthält Fisch
E enthält Erdnuss
F enthält Sojabohnen
G enthält Milch und Milchprodukte
(H) enthält Schalenfrüchte
H1 enthält Mandeln
H2 enthält Haselnüsse
H3 enthält Walnüsse
H4 enthält Kaschunisse
H5 enthält Pecannüsse
H6 enthält Paranüsse
H7 enthält Pistazien
H8 enthält Macadamianüsse
L enthält Sellerie
M enthält Senf
N enthält Sesam
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.



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

1
Premium-Menü

2
Unsere Tagesempfehlung

3
Traditionell gut

4
Einfach lecker

5
Klein aber fein

14. April – 20. April 2025

		1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4					
Mo 14.04.2025	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 🐔 🍷	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G 🍷	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris G, L 🍷	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln 🌿 AK	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G 🍷	Mo 14.04.2025	8531 ○	7312 ○	7213 ○	4630 ○	6389 ○				
Di 15.04.2025	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip A1, C, G, L 🍷	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 🍷	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-Gemüse, Reis D 🐟 AK	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N 🍷	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🍷	Di 15.04.2025	8613 ○	4661 ○	4775 ○	7612 ○	6243 ○				
Mi 16.04.2025	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art« , mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M 🍷 🍷 ③ ⑦	Zartes Kalbgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L 🍷 AK	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L 🐔 ⑧	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M 🍷 🍷 AK	Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L 🌿	Mi 16.04.2025	8111 ○	4310 ○	7511 ○	4400 ○	6969 ○				
Do 17.04.2025	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M 🍷	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 🍷 ⑦ AK	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L 🐔	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L 🍷 🍷 ③ ⑤ AK	Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 🌿	Do 17.04.2025	8127 ○	4223 ○	7513 ○	4821 ○	6308 ○				
Fr 18.04.2025	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🍷 🍷	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L 🐟 AK	Putenbruststreifen »Italienische Art« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln A1, C, L 🐔	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G 🍷	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G 🐔 🍷	Fr 18.04.2025	8094 ○	1311 ○	7514 ○	7914 ○	6738 ○				
Sa 19.04.2025	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G 🐔	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L 🍷	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🍷 🍷 ③ ⑦	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 🍷 AK	Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengesetzt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G 🐟	Sa 19.04.2025	8504 ○	4203 ○	7211 ○	4634 ○	6705 ○				
So 20.04.2025	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L 🍷 🐔 🍷	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M 🍷 ⑦ AK	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 🐔	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L 🍷	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L 🍷 🍷 ③ ⑦	So 20.04.2025	8072 ○	4204 ○	7505 ○	4663 ○	6086 ○				

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