

Bestellschein

1

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

08. bis 14. November 2021		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 08.11.2021	1 2 3 4 5 6 7213 7712 4502 4926 6554 8920	7	8	9	10
Di. 09.11.2021	1 2 3 4 5 6 7520 7860 4727 4664 6542 8127	7	8	9	10
Mi. 10.11.2021	1 2 3 4 5 6 7612 7914 4824 4403 6521 8027	7	8	9	10
Do. 11.11.2021	1 2 3 4 5 6 7606 7315 4216 4532 6770 8404	7	8	9	10
Fr. 12.11.2021	1 2 3 4 5 6 7715 7212 4621 4227 6705 8037	7	8	9	10
Sa. 13.11.2021	1 2 3 4 5 6 7816 7431 4120 4718 6306 8002	7	8	9	10
Volks- trauertag So. 14.11.2021	1 2 3 4 5 6 7119 7118 4630 4209 6502 8711	7	8	9	10

Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



☎ 0800/30 20 10 3

www.malteser-menuservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Angepasste Vollkost	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 08.11.2021	1 Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüserais G, L ☑ ☑	2 Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	3 Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L ☑ ☑ (AK)	4 Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße BE: 3,7 AI, C, G ☑ ☑ ☑ (16 AK)	5 Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini, Spätzle AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	6 Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrisotto, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G ☑ ☑
Di. 09.11.2021	1 Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G, L ☑ ☑	2 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln AI, L ☑ ☑ (7)	3 Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G ☑ ☑ ☑ (AK)	4 Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M ☑ ☑ ☑ (16 AK)	5 Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L ☑ ☑ (7)	6 Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, AI, C, F, L, M ☑ ☑
Mi. 10.11.2021	1 Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse AI, C, F, G, L, M, N ☑ ☑ ☑	2 Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln AI, C, G ☑ ☑ ☑	3 Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hömchennudeln BE: 3,3 AI, C, L ☑ ☑ (AK)	4 Hackbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln BE: 3,2 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ (AK)	5 Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L, M, N ☑ (7)	6 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesauce, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln AI, G ☑ ☑ ☑
Do. 11.11.2021	1 Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert AI, C, L ☑ ☑	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L ☑ ☑ ☑	3 Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑ (AK)	4 Putensteak in Käsesauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G ☑ ☑ (AK)	5 Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese AI, C, L ☑ ☑ (7)	6 2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, C, L ☑ ☑ ☑ (7)
Fr. 12.11.2021	1 Fischstäbchen paniert, mit Kräutersauce, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	2 Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln AI, C ☑ ☑	3 Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE: 3,8 G, L ☑ ☑ (AK)	4 Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ (AK)	5 Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G ☑ ☑	6 Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑ ☑
Sa. 13.11.2021	1 Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M ☑ (7)	2 Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse, bunte Nudeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	3 Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 AI, G, L ☑ ☑ ☑ (AK)	4 Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln BE: 2,9 AI, C, D, G, M ☑ ☑ ☑ (AK)	5 Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree AI, C, G ☑ ☑ ☑	6 Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüse- und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑ (7)
Volks- trauertag So. 14.11.2021	1 Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, L ☑ ☑	2 Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L ☑ ☑	3 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 0 ☑ (AK)	4 Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ (AK)	5 Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto AI, G, L ☑ ☑ ☑	6 Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G ☑ ☑

Piktogramme:

- ☑ = enthält Rindfleisch
- ☑ = enthält Schweinefleisch
- ☑ = enthält Geflügel
- ☑ = enthält Fisch
- ☑ = Vegetarische Menüs
- ☑ = enthält Alkohol
- ☑ = würzige Knoblauchnote
- ☑ = enthält Gluten
- ☑ = enthält Laktose

Kennzeichnungen:

(AK) = Angepasste Vollkost

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

Alle Angaben unserer Suppen, Salate, Desserts und Kuchen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1–6 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 1–6 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.



Malteser Menüservice:
»Qualität, auf die man
sich verlassen kann.«

Gesund und lecker gekocht.
Mit Freude serviert.

01. bis 14. November 2021



...weil Nähe zählt.


So macht gesunde Ernährung Spaß!

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.

- I Höchster Qualitätsanspruch durch **beste Zutaten**
- I **Traditionell-handwerkliche** Kochkunst
- I **Köstliche Vielfalt** für alle
- I Auch an **Sonn- und Feiertagen**

Das **Reinheitsgebot**** unterstreicht unseren hohen Qualitätsanspruch:

- I **keine Geschmacksverstärker**
- I **keine Konservierungsstoffe***
- I **keine künstlichen Farbstoffe**

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



»Ich Sorge vor – mit dem Malteser Hausnotruf.«

Gut, dass es den Malteser Hausnotruf gibt, denn damit ist immer die richtige Hilfe zur Hand. Der Malteser Hausnotruf sorgt dafür, dass in einem Notfall schnell und zuverlässig geholfen wird. So können Sie sicher und selbstständig in Ihrer gewohnten Umgebung leben. Eine Sorge weniger.

www.malteser-hausnotruf.de



0800/30 20 10 3

www.malteser-menueservice.de

Ihre Wahlmöglichkeiten innerhalb der Malteser Speisekarte:

Tagesempfehlung: An der Jahreszeit orientierte Vollkost-Menüs für jeden Geschmack.

Gut bürgerlich: Leckere Vollkost-Menüs für diejenigen, die im Wesentlichen alles essen dürfen.

Menü mit BE-Angabe: Zur Kontrolle der Broteinheiten ist der BE-Wert pro Menü angegeben.

Angepasste Vollkost-Menü: Diese Kostform ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen geeignet und ersetzt die ehemals leichte Vollkost (LK). Diese Menüs werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt und sind mild gewürzt sowie schonend zubereitet. Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen.

Klein, aber fein: Piccolino Vollkost-Menüs, wenn es etwas weniger sein darf.

Schlemmer-Menü: Köstliche Vollkost-Menüs für den größeren Appetit.

Vegetarische Kost: Diese Menüs enthalten keinerlei Fleischprodukte und sind gekennzeichnet mit

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.

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Angepasste Vollkost	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Allerheiligen Mo. 01.11.2021	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G 	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L 	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L 	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dill-gemüse, Reis BE: 3,1 D, L 	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersbenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L 	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L
Allerseelen Di. 02.11.2021	Schinken-Nudeln mit Röhrei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N 	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G 	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,6 A1, C, G, L 	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L 	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G 	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L
Mi. 03.11.2021	Putenbruststreifen »Italienische Art« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln A1, C, L 	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 A1, C, G 	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Salzkartoffeln BE: 3,9 A1, C, G, L, M 	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M 	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
Do. 04.11.2021	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L 	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L 	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M 	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, G, L 	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Nudelplatte Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L
Fr. 05.11.2021	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L 	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 	Kabeljaufletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M 	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M 	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L 	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Sa. 06.11.2021	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G 	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G 	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingerhörnchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G 	Schashlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkom-Reis L 	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohl-gemüse A1, C, G, L
So. 07.11.2021	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüseris A1, D, G 	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 	Rindfleisch in Meerrettich-soße Bohnengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 A1, C, G, L 	Putenschinken auf Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L 	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L

- Piktogramme:**
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Geflügel
 = Vegetarische Menüs
 = würzige Knoblauchnote
 = enthält Laktose
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Fisch
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten

- Kennzeichnungen:**
 (AK) = Angepasste Vollkost
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)

Alle Angaben unserer Suppen, Salate, Desserts und Kuchen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1–6 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 1–6 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen und Ihre Anschrift einzutragen!

	01. bis 07. November 2021										Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Allerheiligen Mo. 01.11.2021	1 7515	2 7812	3 4636	4 4771	5 6540	6 8072	7	8	9	10				
Allerseelen Di. 02.11.2021	1 7609	2 7412	3 4417	4 4541	5 6315	6 8510	7	8	9	10				
Mi. 03.11.2021	1 7514	2 7713	3 4925	4 4425	5 6541	6 8534	7	8	9	10				
Do. 04.11.2021	1 7408	2 7507	3 4225	4 4160	5 6530	6 8024	7	8	9	10				
Fr. 05.11.2021	1 7127	2 7614	3 4702	4 4204	5 6085	6 8705	7	8	9	10				
Sa. 06.11.2021	1 7422	2 7915	3 4203	4 4311	5 6720	6 8906	7	8	9	10				
So. 07.11.2021	1 7717	2 7211	3 4155	4 4631	5 6552	6 1119	7	8	9	10				

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