Malteser Menüservice

Bestellschein 4

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

12. bis 18. Februar 2024

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Rosenmontag **Mo** 12.02.2024	8531	7539	4825	7422	6591				
Fastnacht **Di** 13.02.2024	8094	4223	4315	7622	6540				
Aschermittwoch **Mi** 14.02.2024	8293	4710	7511	7915	6738				
Do 15.02.2024	8404	7221	4502	7613	6308				
Fr 16.02.2024	8718	4541	4621	7810	6524				
Sa 17.02.2024	8613	7126	7215	4630	6243				
So 18.02.2024	1053	7219	7712	4601	6552				

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Malteser …weil Nähe zählt.

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

Malteser …weil Nähe zählt.

	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Rosenmontag **Mo** 12.02.2024	**Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«** in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	**Hähnchenkeule** mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	**Reis-Gemüsetopf** mit Rindfleisch AK	**Fränkische Bratwürste** auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G ③ ⑦	**Ofenschlupfer** süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G
Fastnacht **Di** 13.02.2024	**Stroganoff-Topf** geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Röseln 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 Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L AK	**Kartoffelküchle** mit Champignonsoße A1, C, G, L	**Pikantes Hacksteak** mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L ⑦
Aschermittwoch **Mi** 14.02.2024	**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-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse A1, D, G, L AK	**Hähnchenbrustfilet paniert** auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L ⑧	**Kaiserschmarrn** hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	**Putenhackröllchen** auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G ⑦
Do 15.02.2024	**2 Pfefferfrikadellen** mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ⑦	**Geschmorte Rippchen** in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln **Wieder da** L ③ ⑦	**Hühnerfrikassee** Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis C, G, L AK	**Maccaroni mit Tomatensoße** geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	**Gemüsenudeln »Landfrau«** Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G
Fr 16.02.2024	**Schlemmerfilet alla Napoli** Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln D, G, M	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle A1, C, G, L ⑯ AK	**Kartoffel-Gemüsegericht** mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L AK	**Weißer Bohneneintopf** gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L ③ ⑦	**Rahmschnitzel vom Schwein** grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L
Sa 17.02.2024	**Hirschgulasch »Diana«** edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip A1, C, G, L	**Zwiebelfleisch** geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	**Kasseler Nacken mit Sauerkraut** Kartoffelpüree **Wieder da** G ③ ⑦	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln 0 AK	**Zarter Sauerbraten** mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln **Wieder da** L
So 18.02.2024	**Filettöpfchen »Jäger Art«** zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrchen, Spätzle A1, C, G, L ⑦	**Schweinebraten** in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln **Wieder da** L	**Panierter Seelachs** in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln C, G AK	**Putenschinken mit Wirsing** Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L ③ ⑦

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
⑯ = 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)

05. bis 18. Februar 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

Reinheitsgebot – keine Geschmacksverstärker – keine Konservierungsstoffe* – keine künstlichen Farbstoffe – Reinheitsgebot

Preis für langjährige Produktqualität

* 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
- 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 Kaschunüsse
- 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.

Malteser
…weil Nähe zählt.

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

05. bis 11. Februar 2024

	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 05.02.2024	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ⑦	**Saftiger Rinderbraten** in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln G, L AK	**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 ⑦	**Kartoffeltaschen** mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G
Di 06.02.2024	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	**Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«** mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L ③ ⑦ AK	**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
Mi 07.02.2024	**Kräuterfisch** Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	**Rinderroulade** mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L AK	**Champignontopf** in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L AK	**»Frikadelle Rustika«** Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	**Würstchengulasch** in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M ⑦
Do 08.02.2024	**Pfeffergulasch** Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	**Kalbsfrikassee** mit Champignons, Erbsen, Reis G	**Jägerschnitzel »natur«** vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchinigemüse und Kartoffelpüree **Wieder da** G, L AK	**Gemüseragout** mit Petersilienkartoffeln A1, G, L AK	**Spießbraten** Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L, M, N ③ ⑦
Fr 09.02.2024	**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	**Kabeljaufiletschnitte** in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M AK	**Haxenfleisch vom Schwein** gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree **Wieder da** G ③ ⑦	**Mini-Frikadellen** aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L ③ ⑦	**Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese** A1, C, L
Sa 10.02.2024	**Zarter Sauerbraten** Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	**Rinderleber »Berliner Art«** in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben 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 AK	**Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen** Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	**Hähnchen-Medaillons** in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M
So 11.02.2024	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L	**Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße** Rote Bete, Kartoffeln G, L AK	**Putenrollbraten** in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln A1, C, G, L	**Omelettrolle mit Spinatfüllung** Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L AK	**Fischpfanne »Seemann«** Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 05.02.2024	8510	4127	7452	7813	6315				
Di 06.02.2024	8002	4533	7713	4656	6520				
Mi 07.02.2024	8711	4119	4659	7408	6541				
Do 08.02.2024	1119	7312	4226	4636	6521				
Fr 09.02.2024	8027	4702	1302	7405	6770				
Sa 10.02.2024	8108	7127	4425	7619	6742				
So 11.02.2024	8072	4154	7525	4634	6570				

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
- ⑯ = 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

AK Angepasste Vollkost (Schonkost)

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon