

## Bestellschein 1

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

08. – 14. September 2025

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

Mo 08.09. 2025 8072 7128 4824 4634 6528 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Di 09.09. 2025 8127 4661 4775 4418 6542 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Mi 10.09. 2025 8027 4792 4659 7915 6721 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Do 11.09. 2025 8745 4203 7211 4656 6969 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Fr 12.09. 2025 8504 4310 4683 7405 6705 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

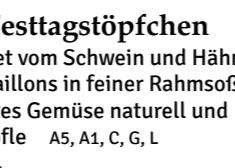
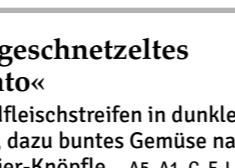
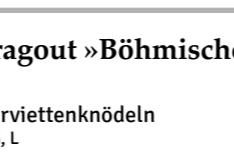
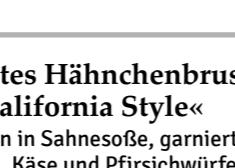
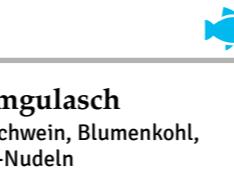
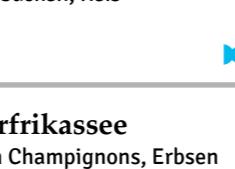
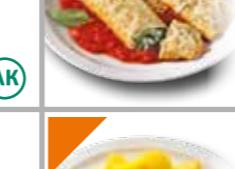
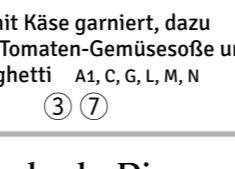
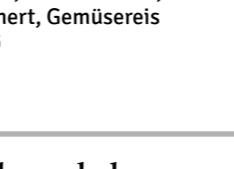
Sa 13.09. 2025 8002 7717 7202 4805 6541 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

So 14.09. 2025 8613 4119 7614 7429 6553 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○



0800 3020103 (kostenfrei)

www.malteser.de/menueservice

	1	2	3	4	5
	Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein
<b>Mo</b> 08.09. 2025	 Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu bunte Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L 8072 7128 4824 4634 6528 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Rindfleisch in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, O 8072 7128 4824 4634 6528 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln A1, C, L 8072 7128 4824 4634 6528 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 8072 7128 4824 4634 6528 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G 8072 7128 4824 4634 6528 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
<b>Di</b> 09.09. 2025	 Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu bunte Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, F, L, M 8127 4661 4775 4418 6542 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Pilzragout »Böhmisches Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 8127 4661 4775 4418 6542 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini Gemüse, Reis D 8127 4661 4775 4418 6542 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L 8127 4661 4775 4418 6542 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L 8127 4661 4775 4418 6542 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
<b>Mi</b> 10.09. 2025	 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G 8027 4792 4659 7915 6721 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L 8027 4792 4659 7915 6721 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L 8027 4792 4659 7915 6721 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G 8027 4792 4659 7915 6721 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln L 8027 4792 4659 7915 6721 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
<b>Do</b> 11.09. 2025	 Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M 8745 4203 7211 4656 6969 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L 8745 4203 7211 4656 6969 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 8745 4203 7211 4656 6969 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G 8745 4203 7211 4656 6969 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L 8745 4203 7211 4656 6969 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
<b>Fr</b> 12.09. 2025	 Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G 8504 4310 4683 7405 6705 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchen nudeln A1, C, L 8504 4310 4683 7405 6705 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Pfannkuchen »Florentin« hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G 8504 4310 4683 7405 6705 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmor-kohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L 8504 4310 4683 7405 6705 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G 8504 4310 4683 7405 6705 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
<b>Sa</b> 13.09. 2025	 Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N 8002 7717 7202 4805 6541 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Wildlachs glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G 8002 7717 7202 4805 6541 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln L 8002 7717 7202 4805 6541 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Vegetarischer Gemüseintopf mit Grießklößchen A1, C, L 8002 7717 7202 4805 6541 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchen nudeln A1, C, G, L, M 8002 7717 7202 4805 6541 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
<b>So</b> 14.09. 2025	 Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L 8613 4119 7614 7429 6553 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 8613 4119 7614 7429 6553 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 8613 4119 7614 7429 6553 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Macaroni A1, C, G, L, M, N 8613 4119 7614 7429 6553 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 Putengeschnetzeltes Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L 8613 4119 7614 7429 6553 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Bitte auf Rückseite  
Namen und Anschrift eintragen!


**Malteser**  
...weil Nähe zählt.

1

2

3

4

5

Z1

Z2

Z3

Z4

Z5

Z6

Z7

Z8

Z9

Z10

Z11

Z12

Z13

Z14

Z15

Z16

Z17

Z18

Z19

Z20

Z21

Z22

Z23

Z24

Z25

Z26

Z27

Z28

Z29

Z30

Z31

Z32

Z33

Z34

Z35

Z36

Z37

Z38

Z39

Z40

Z41

Z42

Z43

Z44

Z45

Z46

Z47

Z48

Z49

Z50

Z51

Z52

Z53

Z54

Z55

Z56

Z57

Z58

Z59

Z60

Z61

Z62

# 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.



**Malteser**  
...weil Nähe zählt.

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

1

## Premium-Menü

## Unsere Tagesempfehlung

2

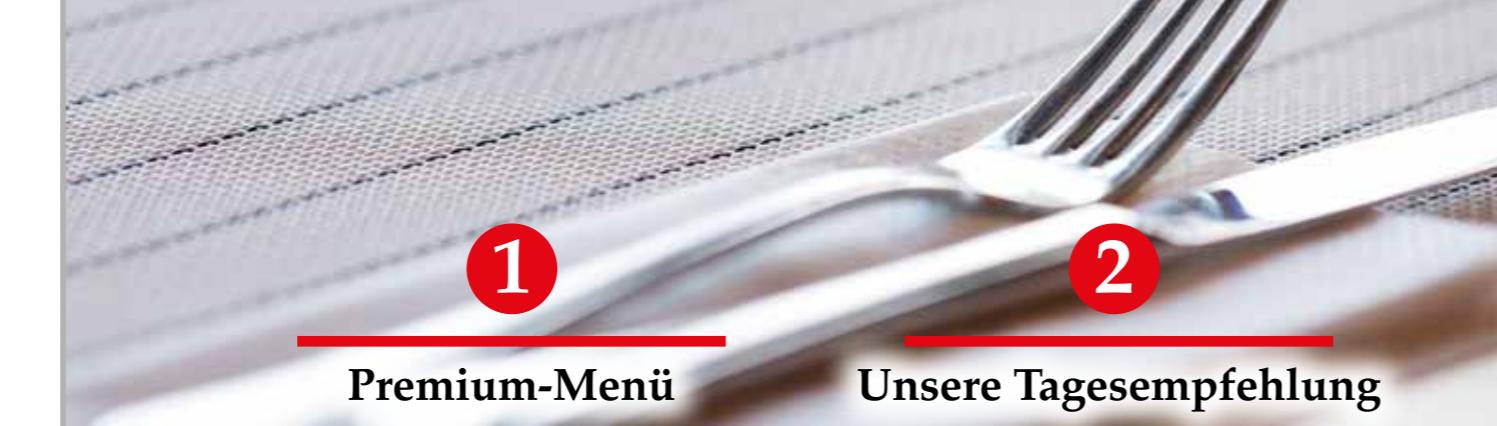
## Traditionell gut

3

## Einfach lecker

4

## Klein aber fein



01. – 07. September 2025

<b>Mo</b> 01.09. 2025	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G  Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L  Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis L	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G  Lachspfanne Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten A1, D, G  »Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N  Herzhafter Gemüseeeintopf mit Geflügelklößchen A1, L
<b>Di</b> 02.09. 2025	Curryhuhn »India Style« mit Grillgemüse, Basmati-Reis G  Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L  Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstückchen und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G  Lachspfanne Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten A1, D, G  »Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G  Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L
<b>Mi</b> 03.09. 2025	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L  Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln A1, C, L, M, N  Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M	  Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G  Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M	  Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L
<b>Do</b> 04.09. 2025	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccolirösschen und Kartoffelpüree G, L  Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterlauf, Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterlauf, Kartoffelknödeln A1, D, G, L  Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L	  Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstückchen und Rosinen, Vanillesoße A1, G  Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N	  Schaschlikpfanne gewürfelter Schweinefleisch in pikantem Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L  Bunter Gemüseeeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L  Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengestellt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M
<b>Fr</b> 05.09. 2025	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M  Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G  Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	  Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M  Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	  Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L  Zarter Sauerbraten Apfelspätzle und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L  Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengestellt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M
<b>Sa</b> 06.09. 2025	  Zarter Sauerbraten Apfelspätzle und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L  Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M  Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	  Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L  Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengestellt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	  Schaschlikpfanne gewürfelter Schweinefleisch in pikantem Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L  Bunter Gemüseeeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L  Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengestellt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M
<b>So</b> 07.09. 2025	  Zarter Sauerbraten Apfelspätzle und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L  Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M  Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	  Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L  Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengestellt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	  Schaschlikpfanne gewürfelter Schweinefleisch in pikantem Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L  Bunter Gemüseeeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L  Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengestellt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M

### Piktogramme:

■ = enthält Rindfleisch  
■ = enthält Schweinefleisch  
■ = enthält Laktose  
■ = enthält Gluten  
■ = würzige Knoblauchnote

### Zusatzstoffe:

① = mit Farbstoff  
⑤ = geschweifelt  
⑨ = mit Süßungsmittel(n)  
⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel  
⑪ = mit Antioxidationsmittel  
⑦ = mit Nitritpökelsalz  
⑬ = mit Phosphat  
⑭ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

**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