

12. Jan. – 18. Jan. 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 12.01. 2026	1053 ○	7539 ○	4825 ○	7913 ○	6976 ○	○	○	○	○
Di 13.01. 2026	8566 ○	7225 ○	4315 ○	7622 ○	6722 ○	○	○	○	○
Mi 14.01. 2026	8705 ○	4541 ○	7623 ○	7810 ○	6247 ○	○	○	○	○
Do 15.01. 2026	1119 ○	4710 ○	4501 ○	4636 ○	6524 ○	○	○	○	○
Fr 16.01. 2026	8534 ○	4685 ○	7501 ○	4418 ○	6570 ○	○	○	○	○
Sa 17.01. 2026	8024 ○	4126 ○	7212 ○	7417 ○	6085 ○	○	○	○	○
So 18.01. 2026	8310 ○	7118 ○	7712 ○	4601 ○	6545 ○	○	○	○	○

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 🐔🍷🌿🌱③⑦	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🐔	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 🐂AK	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesauce A1, G 🍷🌿	»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 🌿🌱
Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L 🐔🍷🌿	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L 🐂🍷🌿	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 🐂🍷AK	Kartoffelkuchle mit Champignonsoße A1, C, G, L 🍷🌿	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesauce mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N 🐂🍷🌿
Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M 🍷🌱🐟	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 🐔🍷🌿①⑥AK	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L 🍷🌿	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 🐂🌿③⑦	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G 🍷🌿
Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L 🐂🍷	Wildlachs glasiert, in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L 🍷🐟AK	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L 🐔AK	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L 🍷🌿AK	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 🐂🍷
Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L 🐔🍷	Knödelteller »Florentin« 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesauce A1, C, G 🍷🌿	Hähnchentaler in cremiger Spinatsauce Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L 🐔🍷🌿	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L 🐂🍷AK	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 🐟🍷🌱🐟
Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesauce A1, C, G, L 🍷🌿	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln G 🐂🍷AK	Panierter Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 🐂🍷🌿	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L 🐂🐂🍷🌿③⑦	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L 🐔🍷
Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesauce mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🐂🍷🌿	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L 🐂	Panierter Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 🍷🌱🐟	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G 🍷🌿AK	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln A1, C, L 🐂🐂🍷

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

AK Angepasste Vollkost
(Schonkost)

05. Januar – 18. Januar 2026

Malteser

...weil Nähe zählt.

Malteser

Menüservice

lecker · vielfältig · zuverlässig

DLG PREIS FÜR LANGJÄHRIGE PRODUKT QUALITÄT DLG.org/plp

Reinheitsgebot
keine Geschmacksverstärker
keine Konservierungsstoffe*
keine künstlichen Farbstoffe
Reinheitsgebot

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

 - 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.



	1	2	3	4	5
	Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein
Mo 05.01. 2026					
Heilige Drei Könige Di 06.01. 2026					
Mi 07.01. 2026					
Do 08.01. 2026					
Fr 09.01. 2026					
Sa 10.01. 2026					
So 11.01. 2026					

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