

## Bestellschein 1

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

23. Februar – 01. März 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 23.02. 2026	1 8613	2 7128	3 4824	4 4634	5 6528				
Di 24.02. 2026	1 8127	2 4661	3 4775	4 4418	5 6542				
Mi 25.02. 2026	1 8027	2 4792	3 4659	4 7915	5 6723				
Do 26.02. 2026	1 8504	2 4203	3 7211	4 4656	5 6705				
Fr 27.02. 2026	1 8745	2 4310	3 4683	4 7405	5 6722				
Sa 28.02. 2026	1 8002	2 7717	3 7215	4 4805	5 6545				
So 01.03. 2026	1 8072	2 4119	3 7614	4 7429	5 6541				

## Premium-Menü

## Unsere Tagesempfehlung

## Traditionell gut

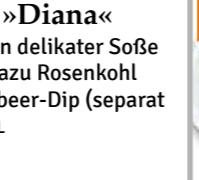
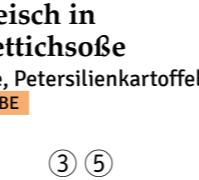
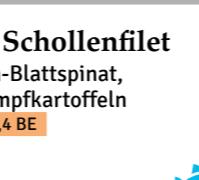
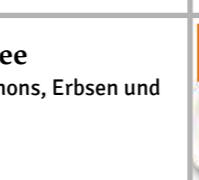
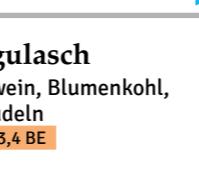
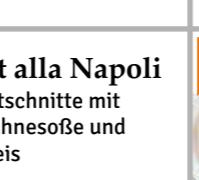
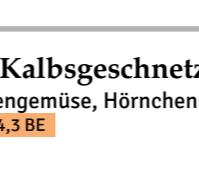
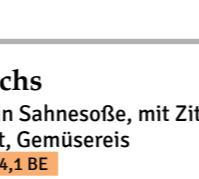
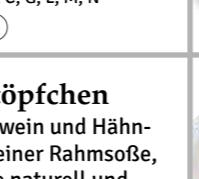
## Einfach lecker

## Klein aber fein



0800 3020103 (kostenfrei)

www.malteser.de/menueservice

<b>Mo</b> 23.02. 2026	<b>Hirschgulasch »Diana«</b> edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L 	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, O 3,3 BE 	<b>Kesselgulasch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln A1, C, L 3,3 BE 	<b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 4,3 BE 	<b>Hähnchenbrustfilet</b> Spinat, Béchamelkartoffeln G 2,7 BE 
<b>Di</b> 24.02. 2026	<b>Rindergeschnetzeltes »Delicato«</b> zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, F, L, M 4,0 BE 	<b>Pilzragout »Böhmisches Art«</b> mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 3,1 BE 	<b>Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun«</b> in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D 3,1 BE 	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,5 BE 	<b>Housemacher Bratwurst</b> 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L 
<b>Mi</b> 25.02. 2026	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G 	<b>Feines Schollenfilet</b> auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L 2,4 BE 	<b>Champignontopf</b> in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L 	<b>Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfel-kompott A1, C, G 	<b>Szegediner Gulasch</b> Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G, L 
<b>Do</b> 26.02. 2026	<b>Hühnerfrikassee</b> mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G 	<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L 3,4 BE 	<b>Jägerschnitzel</b> vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 4,4 BE 	<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G 3,7 BE 	<b>Kap-Seehechtfilet</b> aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G 2,6 BE 
<b>Fr</b> 27.02. 2026	<b>Schlemmerfilet alla Napoli</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikantem Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M 	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchen-nudeln A1, C, L 4,3 BE 	<b>Pfannkuchen »Florentin«</b> hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemi-schung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G 4,3 BE 	<b>Mini-Frikadellen</b> aus Rind und Schwein, auf Schmor-Kohlen, mit Salzkartoffeln A1, C, L 	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N 
<b>Sa</b> 28.02. 2026	<b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N 	<b>Wildlachs</b> glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G 4,1 BE 	<b>Kasseler Nacken mit Sauerkraut</b> Kartoffelpüree G 	<b>Vegetarischer Gemüse-eintopf</b> mit Grieklößchen A1, C, L 2,1 BE 	<b>Hacksteak auf Wirsing</b> Salzkartoffeln A1, C, L 
<b>So</b> 01.03. 2026	<b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L 4,4 BE 	<b>Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt</b> mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,3 BE 	<b>Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 	<b>Panierte Jagdwurst</b> mit Tomatensoße, Macaroni A1, C, G, L, M, N 	<b>Würstchengulasch</b> in Tomatensoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchen-nudeln A1, C, G, L, M 

Bitte auf Rückseite  
Namen und Anschrift eintragen!

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

Anangepasste Vollkost

(Schonkost)



16. Februar – 01. März 2026



# 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 Parantissé
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.

0800 3020103 (kostenfrei)  
[www.malteser.de/menueservice](http://www.malteser.de/menueservice)



1

## Premium-Menü

<b>Mo</b> 16.02. 2026	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L 	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelte, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree G (3) (7)	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G, M 2,6 BE 	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M 4,0 BE 	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L 2,2 BE
<b>Di</b> 17.02. 2026	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln A1, G 	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G 3,1 BE 	Lachspfanne Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten A1, D, G 3,9 BE 	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L (3) (7)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G 
<b>Mi</b> 18.02. 2026	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L 	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersiliencartoffeln A1, C, G, L, M 3,0 BE 	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L 4,2 BE 	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L (3) (7)
<b>Do</b> 19.02. 2026	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersiliencartoffeln A1, C, G, L 3,7 BE 	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis L 5,2 BE 	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N 	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L 
<b>Fr</b> 20.02. 2026	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Brokkolisröschchen und Kartoffelpüree G, L 	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterlauf, Kartoffelgemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L 3,3 BE 	Putenkeulenbraten in Rahmatensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L 3,6 BE 	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße A1, G 	Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L 5,5 BE 
<b>Sa</b> 21.02. 2026	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersiliencartoffeln A1, C, D, G, M 	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G 4,5 BE 	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L 5,4 BE 	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L 1,8 BE 	Schaschlikpfanne gewürfelter Schweinefleisch in pikant gewürzter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L 5,0 BE (3) (7)
<b>So</b> 22.02. 2026	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl 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 3,2 BE 	Hähnchentaler in cremiger Spinatoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L 	Gemüseragout mit Petersiliencartoffeln A1, G, L 3,9 BE 	Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 

## Piktogramme:

enthalt Rindfleisch  
enthalt Schweinefleisch  
enthalt Geflügel  
enthalt Laktose  
enthalt Alkohol  
würzige Knoblauchnote

## Zusatzstoffe:

mit Farbstoff  
geschweifelt  
mit Phosphat  
mit Nitritpökelsalz  
mit Süßungsmittel(n)  
mit Zucker(n) und Süßungsmittel  
mit Antioxidationsmittel  
mit Sulfat  
mit Säureregulatoren  
mit E-Nummern

**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 \_\_\_\_\_



1

## Unsere Tagesempfehlung

<b>Mo</b> 16.02. 2026	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L 	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelte, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree G (3) (7)	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G, M 2,6 BE 	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M 4,0 BE 	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L 2,2 BE
<b>Di</b> 17.02. 2026	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln A1, G 	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G 3,1 BE 	Lachspfanne Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten A1, D, G 3,9 BE 	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L (3) (7)	<img alt="Kartoffeltaschen