

Bestellschein 2

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

09. – 15. März 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 09.03.2026	1053	7539	4825	7913	6976	○	○	○	○
Di 10.03.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
8566	7225	4315	7622	6247		○	○	○	○
Mi 11.03.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
8705	4541	7623	7810	6545	○	○	○	○	○
Do 12.03.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
1119	4710	4501	4636	6524	○	○	○	○	○
Fr 13.03.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
8534	4685	7501	4418	6570	○	○	○	○	○
Sa 14.03.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
8024	4126	7212	7417	6085	○	○	○	○	○
So 15.03.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
8310	7118	7712	4601	6722	○	○	○	○	○

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

1

2

3

4

5

Mo

09.03.2026



Filettöpfchen »Jäger Art«
zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 5,2 BE



Hähnchenkeule
mit Soße, Apfelspätzle und Salzkartoffeln L



Reis-Gemüsetopf
mit Rindfleisch 2,3 BE



Feiner Apfelstrudel
gefüllt mit Apfelstückchen und Rosinen, Vanillesoße A1, G



»Grünkern-Risotto«
Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 4,8 BE



Mo

09.03.2026



Hähnchenbrust »Caprese«
in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L



Schmandschnitzel
»Hessische Art«
paniertes Schweineschnitzel in Saurahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L



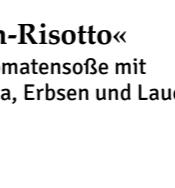
Kalbfleischbällchen
in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,6 BE



Kartoffelküchle
mit Champignonsoße A1, C, G, L 4,9 BE



»Weiner Bohneneintopf«
gewürfelter, gekochter Vorder-Braten, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 3,8 BE



Hacksteak auf Wirsing
Salzkartoffeln A1, C, L



Di

10.03.2026

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 Paransitse
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.



1

Premium-Menü

Mo 02.03. 2026	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelspätzle, Salzkartoffeln mit Röstiwalzen A1, L, M ③ ⑦	Hähnchenbrustfilets »Fürsterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L 3,3 BE ③ ⑦ AK	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschchen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M 4,3 BE ③ ⑦	Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais 3,5 BE ③ ⑦	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 3,4 BE ③ ⑦
Di 03.03. 2026	Cevapcici Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L ③ ⑦	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L 3,3 BE ③ ⑦	Wildlachs à la Florentin Wildlachs glasiert, in feiner Rahm-Spinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ③ ⑦	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 2,8 BE ③ ⑦	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 4,4 BE ③ ⑦
Mi 04.03. 2026	Putengeschnetzeltes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦	Rostbrät'l Thüringer Art Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N ③ ⑦	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L ③ ⑦	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L 4,2 BE ③ ⑦	Hähnchenbrustfilets Bärlauch in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-Gemüse, Spätzle A1, C, G, L 3,1 BE ③ ⑦
Do 05.03. 2026	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstiwalzen A1, C, L ③ ⑦	Fruchtiges Curryhuhn gewürfelter Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoli-Gemüse und Reis 3,8 BE ③ ⑦	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L 3,8 BE ③ ⑦	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L ③ ⑦	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnsoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G ③ ⑦
Fr 06.03. 2026	Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L ③ ⑦	Kabeljaufilletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M 3,6 BE ③ ⑦ AK	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L 3,8 BE ③ ⑦	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L ③ ⑦	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsen-Schoten garniert, Lockennudeln A1, C, L ③ ⑦
Sa 07.03. 2026	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ③ ⑦	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelspätzle, Serviettenknödel A1, C, G, L 5,1 BE ③ ⑦	Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F 2,3 BE ③ ⑦	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L 3,5 BE ③ ⑦	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln Zubereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140 °C garen! A1, C, D, G, L, M ③ ⑦
So 08.03. 2026	Schnitzel »Altbayrische Art« Schweinschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstiwalzen und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahne-Soße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M ③ ⑦	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 4,1 BE ③ ⑦	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, C, G, L ③ ⑦	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M 3,6 BE ③ ⑦	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G ③ ⑦

Piktogramme:

① = enthält Rindfleisch
② = enthält Schweinefleisch
③ = enthält Geflügel
④ = enthält Laktose
⑤ = enthält Alkohol
⑥ = würzige Knoblauchnote

Zusatzstoffe:

① = mit Farbstoff
② = mit Antioxidationsmittel
③ = mit Nitritpökelsalz
④ = mit Phosphat
⑤ = mit Süßungsmittel(n)
⑥ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
⑦ = mit Zwiebeln
⑧ = mit Sellerie
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑩ = mit Zwiebeln
⑪ = mit Sellerie
⑫ = mit Zwiebeln
⑬ = mit Sellerie
⑭ = mit Zwiebeln
⑮ = mit Sellerie
⑯ = mit Zwiebeln
⑰ = mit Sellerie

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 2 3 4 5

02. – 08. März 2026

Mo 02.03. 2026	1 2 3 4 5	Z1 Z2 Z3 Z4
Di 03.03. 2026	8033 7133 7714 4630 6742	Z1 Z2 Z3 Z4
Mi 04.03. 2026	8510 7217 7452 4622 6554	Z1 Z2 Z3 Z4
Do 05.03. 2026	8404 4522 4621 7432 6291	Z1 Z2 Z3 Z4
Fr 06.03. 2026	8001 4702 7513 7619 6540	Z1 Z2 Z3 Z4
Sa 07.03. 2026	8101 7507 4684 4821 6232	Z1 Z2 Z3 Z4
So 08.03. 2026	8293 7126 7411 4664 6591	Z1 Z2 Z3 Z4