



# 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

## Premium-Menü

<b>Mo</b> 16.03. 2026		<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 5,3 BE
<b>Di</b> 17.03. 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>Mi</b> 18.03. 2026		<b>Hühnerfrikassee</b> mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G
<b>Do</b> 19.03. 2026		<b>Rindergeschnetzeltes »Delicato«</b> zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu bunte Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, F, L, M 4,0 BE
<b>Fr</b> 20.03. 2026		<b>Stroganoff-Topf</b> geschnetzeltes Rindfleisch in sahiger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
<b>Sa</b> 21.03. 2026		<b>2 Rinderrouladen »Hausmacher«</b> Art-, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelspätzle, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M 3,7
<b>So</b> 22.03. 2026		<b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu bunte Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L 4,4 BE

2

## Unsere Tagesempfehlung

<b>Mo</b> 16.03. 2026		<b>Kalbsfrikassee</b> mit Champignons, Erbsen, Reis G 4,5 BE
<b>Di</b> 17.03. 2026		<b>Pilzragout »Böhmisches Art«</b> mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 3,1 BE
<b>Mi</b> 18.03. 2026		<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L 4,3 BE
<b>Do</b> 19.03. 2026		<b>Schweineroulade</b> mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 3,3 BE
<b>Fr</b> 20.03. 2026		<b>Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise«</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterlauf, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L 3,3 BE
<b>Sa</b> 21.03. 2026		<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L 3,4 BE
<b>So</b> 22.03. 2026		<b>Jägerbraten in Steinpilzsoße</b> vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M 3,2 BE

3

## Traditionell gut

<b>Mo</b> 16.03. 2026		<b>Jägerschnitzel</b> vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 4,4 BE
<b>Di</b> 17.03. 2026		<b>Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun«</b> in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D 3,1 BE
<b>Mi</b> 18.03. 2026		<b>Pfannkuchen »Florentin«</b> hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahne-mischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G 4,3 BE
<b>Do</b> 19.03. 2026		<b>Hacksteak</b> in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoli-Gemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M 4,0 BE
<b>Fr</b> 20.03. 2026		<b>Truthahnschnitzel »natur«</b> in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L 3,8 BE
<b>Sa</b> 21.03. 2026		<b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 4,3 BE
<b>So</b> 22.03. 2026		<b>Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln</b> A1, G

4

## Einfach lecker

<b>Mo</b> 16.03. 2026		<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 2,8 BE
<b>Di</b> 17.03. 2026		<b>Kartoffel-Möhreneintopf</b> mit Hackfleischklößchen A1, C, L 3,5 BE
<b>Fr</b> 20.03. 2026		<b>Zarter Sauerbraten</b> mit Apfelspätzle und Salzkartoffeln L 3,2 BE
<b>Sa</b> 21.03. 2026		<b>Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln</b> A1, C, G
<b>So</b> 22.03. 2026		<b>Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese</b> aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt A1, L 5,5 BE

5

## Klein aber fein

<b>Mo</b> 16.03. 2026		<b>Kirschenmichel</b> süßer Brötchen-Sauerkirschaufau, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G
<b>Di</b> 17.03. 2026		<b>Kartoffel-Möhreneintopf</b> mit Hackfleischklößchen A1, C, L 3,5 BE
<b>Fr</b> 20.03. 2026		<b>Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese</b> aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt A1, L 5,5 BE
<b>Sa</b> 21.03. 2026		<b>Gemüsenudeln »Landfrau«</b> pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N 5,3 BE
<b>So</b> 22.03. 2026		<b>Linsengericht »Schwäbische Art«</b> mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L 3,7

16. – 22. März 2026