

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

06. – 12. April 2026

Oster- montag 06.04. 2026	1 8531 ○	2 7539 ○	3 4621 ○	4 7432 ○	5 6591 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Di 07.04. 2026	1 8094 ○	2 4223 ○	3 4315 ○	4 7622 ○	5 6540 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Mi 08.04. 2026	1 8293 ○	2 4710 ○	3 7505 ○	4 7619 ○	5 6723 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Do 09.04. 2026	1 8404 ○	2 7212 ○	3 4825 ○	4 7431 ○	5 6308 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Fr 10.04. 2026	1 8745 ○	2 4541 ○	3 4659 ○	4 7810 ○	5 6524 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Sa 11.04. 2026	1 8613 ○	2 7126 ○	3 7411 ○	4 4601 ○	5 6243 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
So 12.04. 2026	1 1053 ○	2 7225 ○	3 7712 ○	4 4630 ○	5 6554 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○

Premium-Menü

	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 5,3 BE 🐔 🍷 🌿
	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
	Schnitzel »Alt-bayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich- Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahne- soße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 🍷 🍷 🍷
	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 🍷 🍷 🍷 ③ ⑦
	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M 🍷 🐟
	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L 🍷 🍷
	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweine- filets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 5,2 BE 🍷 🐔 🍷 ③ ⑦

Unsere Tagesempfehlung

	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🐔
	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 3,3 BE 🍷 🍷 ③ ⑦ AK
	Wildlachs glasiert, in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L 4,2 BE 🍷 🐟 AK
	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 4,4 BE 🍷 🍷
	Hähnchen-Medallions in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle A1, C, G, L 4,0 BE 🐔 🍷 ① ⑥ AK
	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 4,1 BE 🍷 🍷
	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsing- gemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍷 🍷

Traditionell gut

	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumen- kohl in heller Rahmsauce G, L 3,8 BE 🍷 AK
	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,6 BE 🍷 🍷 AK
	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 3,2 BE 🐔 🍷
	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 2,3 BE 🍷 AK
	Champignonstopf in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L 🍷 🍷 AK
	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 🍷 🍷 🍷 ③ ⑦
	Paniertes Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 🍷 🍷 🐟

Einfach lecker

	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L 🐔 🍷 🍷 Wieder da!
	Kartoffelkuchle mit Champignonsoße A1, C, G, L 4,9 BE 🍷 🍷
	Gemüsepfanne mit ge- schnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L 🍷
	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahm- soße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, Nudeln A1, C, G, L 🍷 🍷 🍷
	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorder- schinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 3,8 BE 🍷 ③ ⑦
	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G 2,7 BE 🍷 AK
	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 2,8 BE 🍷 AK

Klein aber fein

	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufguss, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 🍷 🍷
	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsröschen- schoten garniert, Lockennudeln A1, C, L 🍷 🍷 ③ ⑦
	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G, L 🍷 🍷
	Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesauce mit Broccoli und Möhren A1, G 5,3 BE 🍷 🍷
	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 2,7 BE 🍷 🍷
	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 3,1 BE 🍷
	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini, Spätzle A1, C, G, L 3,1 BE 🐔 🍷 🍷 Wieder da!

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)

30. März – 12. April 2026

Malteser
Menüservice

lecker · vielfältig · zuverlässig



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 Kaschunisse
 - 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 2 Unsere Tagesempfehlung 3 Traditionell gut 4 Einfach lecker 5 Klein aber fein 0800 3020103 (kostenfrei) www.malteser.de/menueservice															
						30. März – 05. April 2026									
Mo 30.03. 2026	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L 3 7	Fruchtiges Curryhuhn gewürfeltes Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis 3,8 BE	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L 3,3 BE	Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais 3,5 BE	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G	Mo 30.03. 2026	1 8510 ○	2 4522 ○	3 4202 ○	4 7806 ○	5 6738 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Di 31.03. 2026	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N 3 7	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L 3,3 BE	Alaska-Seelachsfilet paniert aus Fischstücken zusammengefügt, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen 3,7 BE	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 3,4 BE	Di 31.03. 2026	1 8002 ○	2 4533 ○	3 7713 ○	4 4656 ○	5 6520 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Mi 01.04. 2026	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, G, L 5,1 BE	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Grießbrei mit Mandarinen A1, C, G 3,9 BE	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G	Mi 01.04. 2026	1 8711 ○	2 7507 ○	3 7452 ○	4 4922 ○	5 6315 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Grün- donnerstag Do 02.04. 2026	Edles Festtagstöpfchen zart Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L 4,4 BE	Rostbrät »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F 2,3 BE	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch A1, C 3,3 BE	Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Grün- donnerstag Do 02.04. 2026	1 8072 ○	2 7217 ○	3 4684 ○	4 4826 ○	5 6530 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Kar- freitag Fr 03.04. 2026	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M 3,6 BE	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln L	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L 3 7	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L 4,2 BE	Kar- freitag Fr 03.04. 2026	1 8027 ○	2 4702 ○	3 7219 ○	4 7405 ○	5 6770 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Kar- samstag Sa 04.04. 2026	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L 3,7 BE	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrisotto, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M 4,3 BE	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 4,4 BE	Kar- samstag Sa 04.04. 2026	1 8108 ○	2 4631 ○	3 4426 ○	4 7915 ○	5 6742 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Oster- sonntag So 05.04. 2026	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,3 BE	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L 4,3 BE	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 3,8 BE	Oster- sonntag So 05.04. 2026	1 1119 ○	2 4119 ○	3 7511 ○	4 4663 ○	5 6570 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○

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.....