

Bestellschein ¹

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

20. – 26. April 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
Mo 20.04.2026	8613	7128	4824	4634	6528					Mo 20.04.2026
Di 21.04.2026	8127	4661	4775	4418	6542					Di 21.04.2026
Mi 22.04.2026	8027	4792	4659	7915	6721					Mi 22.04.2026
Do 23.04.2026	8504	4203	7211	4656	6705					Do 23.04.2026
Fr 24.04.2026	8745	4310	4683	7405	6722					Fr 24.04.2026
Sa 25.04.2026	8002	7717	7202	4805	6553					Sa 25.04.2026
So 26.04.2026	8072	4119	7614	7429	6541					So 26.04.2026



Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

<p>Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L</p>	<p>Rindfleisch in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, O 3,3 BE</p>	<p>Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln A1, C, L 3,3 BE</p>	<p>Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 4,3 BE</p>	<p>Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G 2,7 BE</p>
<p>Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M 4,0 BE</p>	<p>Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 3,1 BE</p>	<p>Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D 3,1 BE</p>	<p>Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,5 BE</p>	<p>Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L</p>
<p>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G</p>	<p>Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L 2,4 BE</p>	<p>Champignonntopf in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L</p>	<p>Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G</p>	<p>Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln L 2,8 BE</p>
<p>Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G</p>	<p>Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L 3,4 BE</p>	<p>Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 4,4 BE</p>	<p>Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G 3,7 BE</p>	<p>Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakentopf, dazu Salzkartoffeln D, G 2,6 BE</p>
<p>Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesauce und Käse überbacken, Reis D, G, M</p>	<p>Zartes Kalbgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L 4,3 BE</p>	<p>Pfannkuchen »Florentin« hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G 4,3 BE</p>	<p>Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L</p>	<p>Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesauce mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N</p>
<p>Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesauce und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N</p>	<p>Wildlachs glasiert, in Sahnesauce, mit Zitrone verfeinert, Gemüseris A1, D, G 4,1 BE</p>	<p>Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln L 2,8 BE</p>	<p>Vegetarischer Gemüseeintopf mit Grießklößchen A1, C, L 2,1 BE</p>	<p>Putengeschnetzeltes Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L 2,4 BE</p>
<p>Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L 4,4 BE</p>	<p>Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,3 BE</p>	<p>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L</p>	<p>Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N</p>	<p>Würstchengulasch in Tomatensahnesauce, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M</p>



13. – 26. April 2026

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

...weil Nähe zählt.

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**
- Angepasste Vollkost (Schonkost)**

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 Paranüsse |
| 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	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 13.04. 2026	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle A1, C, G, L, M 3,3 BE	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G 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
Di 14.04. 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	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G
Mi 15.04. 2026	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M 3,0 BE	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L 4,2 BE	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L 5,0 BE
Do 16.04. 2026	Kalbgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L 3,7 BE	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L 3,6 BE	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L
Fr 17.04. 2026	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L 3,3 BE	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüserais L 5,2 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
Sa 18.04. 2026	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln 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	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L
So 19.04. 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 Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L 3,9 BE	Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M

Piktogramme: **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)**

13. – 19. April 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 13.04. 2026	8024	4227	4311	4400	6085				
Di 14.04. 2026	8568	4126	4727	7612	6315				
Mi 15.04. 2026	8711	7127	4225	4622	6720				
Do 16.04. 2026	8310	4631	4531	7423	6502				
Fr 17.04. 2026	8534	1311	7213	7913	6969				
Sa 18.04. 2026	8705	7312	7623	4807	6086				
So 19.04. 2026	8108	4204	7501	4636	6530				

Name, Vorname
Straße, Nr.
PLZ, Wohnort
Telefon