

Bestellschein ¹

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

15. – 21. Juni 2026

Mo 15.06. 2026	1 8613	2 7128	3 4824	4 4634	5 6528	Z1	Z2	Z3	Z4	Mo 15.06. 2026
Di 16.06. 2026	1 8127	2 4661	3 4775	4 4418	5 6541	Z1	Z2	Z3	Z4	Di 16.06. 2026
Mi 17.06. 2026	1 8027	2 4792	3 4659	4 7915	5 6721	Z1	Z2	Z3	Z4	Mi 17.06. 2026
Do 18.06. 2026	1 8504	2 4203	3 7211	4 4656	5 6705	Z1	Z2	Z3	Z4	Do 18.06. 2026
Fr 19.06. 2026	1 8745	2 4310	3 4683	4 7405	5 6722	Z1	Z2	Z3	Z4	Fr 19.06. 2026
Sa 20.06. 2026	1 8002	2 7507	3 7202	4 4805	5 6553	Z1	Z2	Z3	Z4	Sa 20.06. 2026
Sommer- anfang So 21.06. 2026	1 8072	2 4119	3 7614	4 7429	5 6542	Z1	Z2	Z3	Z4	Sommer- anfang So 21.06. 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</p>	<p>Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln A1, C, L</p>	<p>Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L</p>	<p>Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G</p>
<p>Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfler A5, A1, C, F, L, M</p>	<p>Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L</p>	<p>Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D</p>	<p>Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L</p>	<p>Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, dazu Hörnchennudeln A1, C, G, L, M</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</p>	<p>Champignonopf 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</p>
<p>Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G</p>	<p>Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L</p>	<p>Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L</p>	<p>Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G</p>	<p>Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakensteinpf, dazu Salzkartoffeln D, G</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</p>	<p>Pfannkuchen »Florentin« hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahne-mischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G</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>Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, G, L</p>	<p>Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln L</p>	<p>Vegetarischer Gemüseeintopf mit Grießklößchen A1, C, L</p>	<p>Putengeschnetzeltes Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L</p>
<p>Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfler A5, A1, C, G, L</p>	<p>Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L</p>	<p>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L</p>	<p>Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N</p>	<p>Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L</p>



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)

08. – 21. Juni 2026

0800 3020103 (kostenfrei)
 www.malteser.de/menueservice

Malteser
 ...weil Nähe zählt.

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 Khorasan-Weizen | 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 08.06. 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	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L
Di 09.06. 2026	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln A1, G	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G	Lachspfanne Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten A1, D, G	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G
Mi 10.06. 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	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L
Do 11.06. 2026	Kalbsgeschnetzeltes »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, D, G, L	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L
Fr 12.06. 2026	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliroschen und Kartoffelpüree G, L	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	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
Sa 13.06. 2026	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L
So 14.06. 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	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L	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, ⑬ = 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. **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: **Dieser Plan kann jederzeit wieder über unsere Fahrerinnen und Fahrer oder unser Büro angefragt werden.** *Zusatzangebote sind nicht überall verfügbar



08. – 14. Juni 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 08.06. 2026	8024	4227	4311	4400	6085				
Di 09.06. 2026	8568	4126	4727	7612	6315				
Mi 10.06. 2026	8711	7127	4225	4622	6720				
Do 11.06. 2026	8310	4631	4531	7423	6502				
Fr 12.06. 2026	8534	1311	7452	7913	6969				
Sa 13.06. 2026	8705	7312	7623	4821	6086				
So 14.06. 2026	8108	4204	7501	4636	6530				

Name, Vorname
Straße, Nr.
PLZ, Wohnort
Telefon