

# Bestellschein <sup>2</sup>

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

29. Juni – 05. Juli 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
<b>Mo</b> 29.06.2026	1053	7539	4825	7913	6976					<b>Mo</b> 29.06.2026
<b>Di</b> 30.06.2026	8566	7225	4315	7622	6742					<b>Di</b> 30.06.2026
<b>Mi</b> 01.07.2026	8705	4541	7623	7810	6247					<b>Mi</b> 01.07.2026
<b>Do</b> 02.07.2026	1119	4710	7501	4636	6524					<b>Do</b> 02.07.2026
<b>Fr</b> 03.07.2026	8310	4685	4501	4418	6570					<b>Fr</b> 03.07.2026
<b>Sa</b> 04.07.2026	8024	4126	7212	7423	6085					<b>Sa</b> 04.07.2026
<b>So</b> 05.07.2026	8534	7118	7712	4601	6722					<b>So</b> 05.07.2026



	Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein
<b>Mo</b> 29.06.2026	<b>Filettöpfchen »Jäger Art«</b> zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L	<b>Hähnchenkeule</b> mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	<b>Reis-Gemüsetopf</b> mit Rindfleisch	<b>Feiner Apfelstrudel</b> gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße A1, G	<b>»Grünkern-Risotto«</b> Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1
<b>Di</b> 30.06.2026	<b>Hähnchenbrust »Caprese«</b> in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L	<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Kartoffelkühle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesauce, Langkorn-Reis G, M
<b>Mi</b> 01.07.2026	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L	<b>Weißer Bohneneintopf</b> gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L	<b>Grießbrei mit Früchten</b> Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G
<b>Do</b> 02.07.2026	<b>Pfeffergulasch</b> Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bräseln A1, L	<b>Wildlachs</b> glasiert, in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln A1, G, L	<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L
<b>Fr</b> 03.07.2026	<b>Kalbgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesauce mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bräseln A1, C, G, L	<b>Knödelteller »Florentin«</b> 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesauce A1, C, G	<b>Hähnchenbrust</b> in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüsesauce mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Fischpfanne »Seemann«</b> Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L
<b>Sa</b> 04.07.2026	<b>Nudelplatte</b> Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesauce A1, C, G, L	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln G	<b>Panierter Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	<b>Hacksteak</b> in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L	<b>Herzhafter Gemüseeintopf</b> mit Geflügelklößchen A1, L
<b>So</b> 05.07.2026	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L	<b>Panierter Seelachs</b> aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln C, G	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Gemüsesauce mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N

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



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)**

22. Juni – 05. Juli 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!

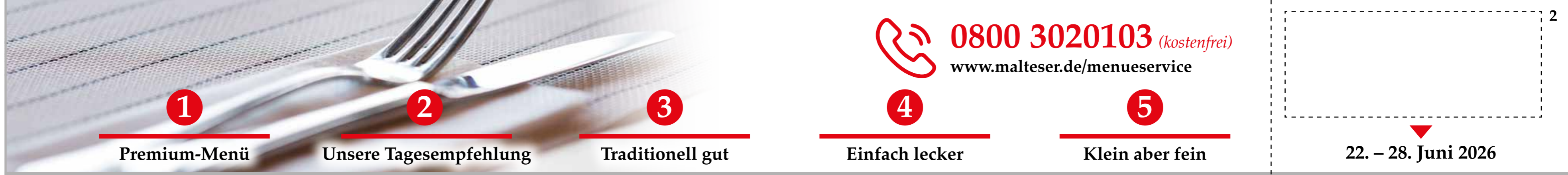
\*\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



## 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 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	2	3	4	5	
	<b>Premium-Menü</b>	<b>Unsere Tagesempfehlung</b>	<b>Traditionell gut</b>	<b>Einfach lecker</b>	<b>Klein aber fein</b>	
<b>Mo</b> 22.06. 2026	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	<b>Hähnchenbrustfilets</b> »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L ☞ ☞ ☞ ③ ⑦ AK	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L ☞ ☞	<b>Würziger Bohnentopf</b> mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais ☞	<b>Jägerbraten</b> Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L ☞ ☞ ☞	
<b>Di</b> 23.06. 2026	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	<b>Pikantes Rindergulasch</b> Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L ☞	<b>Wildlachs à la Florentin</b> Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ☞ ☞	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln ☞	<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G ☞ ☞	
<b>Mi</b> 24.06. 2026	<b>Putengeschnetzeltes</b> »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L ☞ ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	<b>Rostbrät</b> »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N ☞ ☞ ☞	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L ☞ ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	<b>Nudelpfanne</b> mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L ☞ ☞	<b>Hähnchenbrustfilets</b> »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L ☞ ☞ ☞	
<b>Do</b> 25.06. 2026	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	<b>Fruchtiges Curryhuhn</b> gewürfeltes Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis ☞	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce G, L ☞	<b>Geflügelbratwurst</b> Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L ☞ ☞ ☞	<b>Tortelloni alla panna</b> köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesauce, garniert mit Pinienkernen A1, C, G ☞ ☞ ☞	
<b>Fr</b> 26.06. 2026	<b>Herzhafter Nudelteller</b> deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L ☞ ☞ ☞	<b>Kabeljaufiletschnitte</b> in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, M ☞	<b>Truthahnschnitzel</b> »natur« in Rahmsauce, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L ☞ ☞	<b>Gemüsepfanne mit geschneitenen Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L ☞	<b>Pikantes Hacksteak</b> mit Paprika und Königsersenschnitten garniert, Lockennudeln A1, C, L ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	
<b>Sa</b> 27.06. 2026	<b>Zarter Rahmsauerbraten</b> in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☞ ☞ ☞	<b>Zwiebelfleisch</b> geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L ☞ ☞	<b>Unser Genießer-Omelett</b> Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F ☞	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L ☞ ☞ ☞	<b>Alaska-Seelachsfiletschnitte</b> paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☞ ☞ ☞	
<b>So</b> 28.06. 2026	<b>Schnitzel</b> »Alt-bayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesauce mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M ☞ ☞ ☞	<b>Wildlachs</b> glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1, D, G ☞ ☞	<b>Hackbraten</b> »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M ☞ ☞ ☞	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln A1, C, G, M ☞ ☞ ⑩	<b>Putengeschnetzeltes</b> Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L ☞ ☞	

**Piktogramme:** ☞ = enthält Rindfleisch, ☞ = enthält Geflügel, ☞ = enthält Alkohol, ☞ = würzige Knoblauchnote, ☞ = enthält Schweinefleisch, ☞ = enthält Laktose, ☞ = enthält Gluten, ☞ = Vegan, ① = mit Farbstoff, ⑤ = geschwefelt, ⑧ = mit Phosphat, ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel, ③ = mit Antioxidationsmittel, ⑦ = mit Nitritpökelsalz, ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

**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.

**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

\*Zusatzangebote sind nicht überall verfügbar

## 22. – 28. Juni 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Mo</b> 22.06. 2026	8111	4533	7452	7806	6520				
<b>Di</b> 23.06. 2026	8033	7133	7714	4630	6591				
<b>Mi</b> 24.06. 2026	8510	7217	7411	4622	6554				
<b>Do</b> 25.06. 2026	8404	4522	4621	7432	6291				
<b>Fr</b> 26.06. 2026	8001	4702	7513	7619	6540				
<b>Sa</b> 27.06. 2026	8101	7126	4684	4807	6232				
<b>So</b> 28.06. 2026	8293	7717	4426	4664	6553				

Name, Vorname .....  
Straße, Nr. ....  
PLZ, Wohnort .....  
Telefon .....