

10. – 16. August 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 10.08. 2026	8613 ☐	7128 ☐	7213 ☐	4634 ☐	6722 ☐	☐	☐	☐	☐
Di 11.08. 2026	8127 ☐	4661 ☐	4775 ☐	4418 ☐	6554 ☐	☐	☐	☐	☐
Mi 12.08. 2026	8027 ☐	4792 ☐	4659 ☐	7915 ☐	6721 ☐	☐	☐	☐	☐
Do 13.08. 2026	8504 ☐	4203 ☐	7211 ☐	4656 ☐	6705 ☐	☐	☐	☐	☐
Fr 14.08. 2026	8745 ☐	4310 ☐	7614 ☐	7405 ☐	6528 ☐	☐	☐	☐	☐
Mariä Him- melfahrt Sa 15.08. 2026	8002 ☐	7507 ☐	7202 ☐	4805 ☐	6738 ☐	☐	☐	☐	☐
So 16.08. 2026	8072 ☐	4119 ☐	4683 ☐	4400 ☐	6542 ☐	☐	☐	☐	☐

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L	Rindfleisch in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, O	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüserais L	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N
Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturrell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L	Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Gulasch vom Schwein , Mischgemüse, Salzkartoffeln L
Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Rahmgulasch vom Schwein , Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L	Jägerschnitzel vom Schwein , in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G	Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G
Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G
Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, G, L	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln L	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Grießklößchen A1, C, L	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G
Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturrell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	Pfannkuchen »Florentin« hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L

Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!

Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote

- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Gluten
- = Vegan

Zusatzstoffe:

- = mit Farbstoff
- = geschwefelt
- = mit Phosphat
- = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- = mit Antioxidationsmittel
- = mit Nitritpökelsalz
- = 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)

03. – 16. August 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 Khorasan-Weizen
- (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
- B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch und Milchprodukte
- 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						2						3						4						5						03. – 09. August 2026									
Premium-Menü						Unsere Tagesempfehlung						Traditionell gut						Einfach lecker						Klein aber fein															
Mo 03.08. 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, Finger Möhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G					 Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L					 Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L					Mo 03.08. 2026	1 8024	2 4227	3 4311	4 7423	5 6085	Z1	Z2	Z3	Z4				
Di 04.08. 2026	 Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, 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					Di 04.08. 2026	1 8711	2 4126	3 4727	4 7612	5 6315	Z1	Z2	Z3	Z4				
Mi 05.08. 2026	 Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln A1, 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					Mi 05.08. 2026	1 8568	2 7127	3 4225	4 4622	5 6720	Z1	Z2	Z3	Z4				
Do 06.08. 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, C, G, L					 Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L					 Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N					 Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L					Do 06.08. 2026	1 8310	2 4631	3 4531	4 7429	5 6502	Z1	Z2	Z3	Z4				
Fr 07.08. 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 D, A1, D					 Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln A1, C, 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					Fr 07.08. 2026	1 8534	2 4716	3 4824	4 7913	5 6969	Z1	Z2	Z3	Z4				
Sa 08.08. 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					Sa 08.08. 2026	1 8705	2 7312	3 7623	4 4821	5 6086	Z1	Z2	Z3	Z4				
So 09.08. 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					So 09.08. 2026	1 8108	2 4204	3 7501	4 4636	5 6530	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																																							