

Malteser Menüservice

Bestellschein

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

07. – 13. September 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 07.09. 2026	8101 ○	7602 ○	4824 ○	7715 ○	6528 ○	○	○	○	○
Di 08.09. 2026	8001 ○	7127 ○	4315 ○	7860 ○	6720 ○	○	○	○	○
Mi 09.09. 2026	8566 ○	4227 ○	7202 ○	4664 ○	6247 ○	○	○	○	○
Do 10.09. 2026	8568 ○	4792 ○	7614 ○	4417 ○	6542 ○	○	○	○	○
Fr 11.09. 2026	8033 ○	4685 ○	7501 ○	7431 ○	6232 ○	○	○	○	○
Sa 12.09. 2026	8115 ○	7717 ○	4225 ○	7429 ○	6969 ○	○	○	○	○
So 13.09. 2026	8745 ○	7133 ○	4311 ○	7919 ○	6291 ○	○	○	○	○

1

Premium-Menü

2

Unsere Tagesempfehlung

3

Traditionell gut

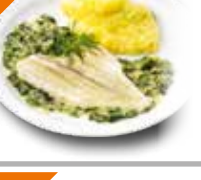
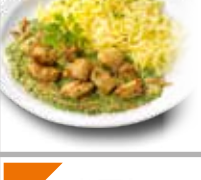
4

Einfach lecker

5

Klein aber fein

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

 Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	 Paniertes Gemüseschnitzel dazu fruchtige Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch A3, A1	 Kessulgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen- nudeln A1, C, L	 Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	 Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G
 Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	 Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	 Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstücken und Schweinefleischwürfeln A1, L	 Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprika- stücken, Langkorn-Reis L
 Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozza- rella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L	 Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle A1, C, G, L, M	 Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln L	 Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M	 Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G
 Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesauce, Zöpfli-Nudeln A1, G	 Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L	 Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	 Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	 Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L
 Cevapcici Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansauce, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L	 Knödelteller »Florentin« 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesauce A1, C, G	 Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	 Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahm- soße, Kohlrabi-Steckrüben Gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L	 Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilien- kartoffeln A1, C, D, G, L, M
 Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O	 Wildlachs glasierter, in Sahnensauce, mit Zitrone verfeinert, Gemüseris A1, D, G	 Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M	 Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N	 Penne-Nudeln mit Linsen- Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L
 Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesauce und Käse überbacken, Reis D, G, M	 Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L	 Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blu- menkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G	 Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesauce A1, C, G	 Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta- Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sah- nesauce, garniert mit Pinienkernen A1, C, G

Malteser
Menüservice
lecker · vielfältig · zuverlässig



- 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)**

31. August –
13. September 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 **freudlichen 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.



Malteser

...weil Nähe zählt.



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

1

Premium-Menü

2

Unsere Tagesempfehlung

3

Traditionell gut

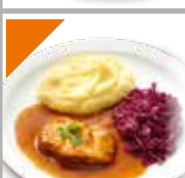
4

Einfach lecker

5

Klein aber fein

31. Aug.– 06. Sept. 2026

Mo 31.08. 2026	 Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 🐔🥬🍅	 Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G 🐮🥬	 Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🐷🥬🍅 ③ ⑦	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln 🌱🍅	 Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G 🍞🍷🌱
Di 01.09. 2026	 Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L 🥬🍷	 Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 🍄🍷🌱	 Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini- gemüse, Reis D 🐟🥕🥬🍷🇨🇪	 Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L 🍷🐷🍅🌱🇩🇪	 Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🐮🍷
Mi 02.09. 2026	 Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G 🐔🥬	 Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, 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 🐷🥕🥬🍷🇩🇪🌱	 Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G 🐔🍷🍅🌱
Do 03.09. 2026	 Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahnig- er Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🐮🍷🍅	 Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 🐷🍷🍅 ③ ⑦🇩🇪	 Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangold- gemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L 🐔🍷🍅🇩🇪	 Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L 🍷🍅🌱	 Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl- Pastinakensteinpf, dazu Salzkartoffeln D, G 🐟🍷🇨🇪🌱
Fr 04.09. 2026	 Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse natu- rell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M 🐮🍷🍅	 Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauf- lage, Karottengemüse, Salzkartoffeln D, A1, D 🍷🍅🇨🇪🇩🇪	 Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis L 🐷🍷	 Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G 🍷🍅🌱	 Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G 🍷🍅🌱
Sa 05.09. 2026	 2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M 🐮🍷🍅 ③ ⑦	 Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steck- rübgemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G 🐮🍷🇩🇪	 Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L 🐔🍷	 Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalb- fleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N 🍷🍅🍷	 Gemüsenukeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 🍷🍅🌱
So 06.09. 2026	 Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähn- chenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L 🐷🐔🍷🍅	 Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M 🐷🍷🍅 ③ ⑦🇩🇪	 Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 🐔🍷	 Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 🍷🍅🌱🇦🇹	 Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L 🐷🍷🍅 ③ ⑦

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**

AK **Angepasste Vollkost
(Schonkost)**

Name, Vorname _____

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon