

Malteser Menüservice

Bestellschein

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

05. – 11. Oktober 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 05.10. 2026	8613 ☐	7128 ☐	4775 ☐	4634 ☐	6722 ☐	☐	☐	☐	☐
Di 06.10. 2026	8127 ☐	4661 ☐	7213 ☐	4418 ☐	6554 ☐	☐	☐	☐	☐
Mi 07.10. 2026	8027 ☐	4792 ☐	4659 ☐	7915 ☐	6721 ☐	☐	☐	☐	☐
Do 08.10. 2026	8504 ☐	4203 ☐	7211 ☐	4656 ☐	6705 ☐	☐	☐	☐	☐
Fr 09.10. 2026	8745 ☐	4310 ☐	7614 ☐	7405 ☐	6528 ☐	☐	☐	☐	☐
Sa 10.10. 2026	8002 ☐	7507 ☐	7202 ☐	4805 ☐	6738 ☐	☐	☐	☐	☐
So 11.10. 2026	8072 ☐	4119 ☐	4683 ☐	4400 ☐	6542 ☐	☐	☐	☐	☐

Premium-Menü

	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L
	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M
	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G
	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G
	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M
	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N
	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedallions in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L

Unsere Tagesempfehlung

	Rindfleisch in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, O
	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L
	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L
	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L
	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L
	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, G, L
	Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L

Traditionell gut

	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D
	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüserais L
	Champignonopf in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L
	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L
	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L
	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln L
	Pfannkuchen »Florentin« hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahne-mischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G

Einfach lecker

	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L
	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L
	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G
	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen, mit Käse bestreut G
	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L
	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Grießklößchen A1, C, L
	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M

Klein aber fein

	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesauce mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N
	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L
	Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln L
	Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G
	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G
	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G
	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:

- 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.

Informationen für Diabetiker

- 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)

28. September –
11. Oktober 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

B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch und Milchprodukte
- (H) enthält Schalenfrüchte

H1 enthält Mandeln

H2 enthält Haselnüsse

H3 enthält Walnüsse

H4 enthält Kaschunisse

H7 enthält Pistazien

H8 enthält Macadamianüsse

L enthält Sellerie

M enthält Senf

N enthält Sesam

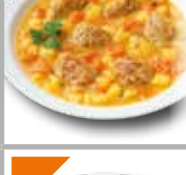
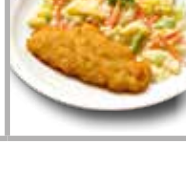
O enthält Sulfit / Schwefeldioxid

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
	Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein
Mo 28.09. 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, Fingermöhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G	 Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L	 Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L
Di 29.09. 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	 Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüserais mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L	 Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N	 Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G
Mi 30.09. 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
Do 01.10. 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
Fr 02.10. 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	 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
Tag der dt. Einheit Sa 03.10. 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
Erntedank So 04.10. 2026	 Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	 Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchameloße, 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:

= 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

Informationen für Diabetiker

- 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)

1

28. Sept. – 04. Okt. 2026

Mo
28.09.
2026

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

8024 4227 4311 7423 6085

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Di
29.09.
2026

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

8711 4126 4501 7612 6315

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Mi
30.09.
2026

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

8568 7127 4225 4622 6720

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Do
01.10.
2026

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

8310 4631 4531 7429 6502

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Fr
02.10.
2026

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

8534 4716 4824 7913 6969

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Tag der dt. Einheit
Sa
03.10.
2026

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

8705 7312 7623 4821 6086

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Erntedank
So
04.10.
2026

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

8108 4204 7501 4636 6530

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon