

Malteser Menüservice

Bestellschein

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

19. – 25. Oktober 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 19.10.2026	1053 ☐	7539 ☐	4825 ☐	7913 ☐	6976 ☐	☐	☐	☐	☐
Di 20.10.2026	8566 ☐	7225 ☐	4755 ☐	7622 ☐	6742 ☐	☐	☐	☐	☐
Mi 21.10.2026	8705 ☐	4541 ☐	7623 ☐	7810 ☐	6247 ☐	☐	☐	☐	☐
Do 22.10.2026	1119 ☐	4710 ☐	7501 ☐	4636 ☐	6524 ☐	☐	☐	☐	☐
Fr 23.10.2026	8310 ☐	4685 ☐	4519 ☐	4418 ☐	6570 ☐	☐	☐	☐	☐
Sa 24.10.2026	8024 ☐	4203 ☐	7212 ☐	7423 ☐	6085 ☐	☐	☐	☐	☐
So 25.10.2026	8534 ☐	7118 ☐	7712 ☐	4601 ☐	6722 ☐	☐	☐	☐	☐

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße A1, G 	»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1
Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L 	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L 	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln D, G, M 	Kartoffelkuchle mit Champignonsoße A1, C, G, L 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M
Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M 	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L 	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G
Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L 	Wildlachs glasiert, in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L 	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L 	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L 	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L
Kalbgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 	Knödelteller »Florentin« 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße A1, C, G 	Putengeschnetzeltes »Italia« in Tomaten-Kräutersoße, dazu Broccoligemüse und Maccaroni-Nudeln A1, C 	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L 	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L
Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L 	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L 	Panierter Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L 	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L
Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L 	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L 	Panierter Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G 	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Malteser
...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.

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)

12. – 25. Oktober 2026

Malteser
Menüservice
lecker · vielfältig · zuverlässig

DLG
PREIS FÜR LANGJÄHRIGE
PRODUKT QUALITÄT
DLG.org/plp

Reinheitsgebot
keine Geschmacksverstärker
keine Konservierungsstoffe*
keine künstlichen Farbstoffe

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

 - 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

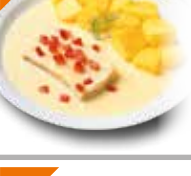
O enthält Sulfit / Schwefeldioxid

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
	Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein
Mo 12.10. 2026	 2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M 	 Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L 	 Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L 	 Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais 	 Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 
Di 13.10. 2026	 Cevapcici Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L 	 Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L 	 Wildlachs à la Florentin Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G 	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 	 Putengeschnetzeltes Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L 
Mi 14.10. 2026	 Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 	 Rostbrätl »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N 	 Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 	 Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L 	 Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufguss, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 
Do 15.10. 2026	 2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 	 Fruchtiges Curryhuhn gewürfeltes Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis 	 Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L 	 Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L 	 Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G 
Fr 16.10. 2026	 Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L 	 Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, M 	 Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsauce, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L 	 Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L 	 Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsbergerbohnen garniert, Lockennudeln A1, C, L 
Sa 17.10. 2026	 Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahneseife mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L 	 Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 	 Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F 	 Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L 	 Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 
So 18.10. 2026	 Schnitzel »Alt-bayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 	 Wildlachs glasiert, in Sahneseife, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G 	 Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrisotto, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M 	 Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M 	 Würstchengulasch in Tomatensahneseife, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M 

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 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)

12. – 18. Oktober 2026

Mo 12.10. 2026	1 8111 ○	2 4533 ○	3 7452 ○	4 7806 ○	5 6520 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Di 13.10. 2026	1 8033 ○	2 7133 ○	3 7714 ○	4 4630 ○	5 6553 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Mi 14.10. 2026	1 8101 ○	2 7217 ○	3 7411 ○	4 4622 ○	5 6591 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Do 15.10. 2026	1 8404 ○	2 4522 ○	3 4621 ○	4 7432 ○	5 6291 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Fr 16.10. 2026	1 8001 ○	2 4702 ○	3 7513 ○	4 7619 ○	5 6540 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
Sa 17.10. 2026	1 8510 ○	2 7126 ○	3 4684 ○	4 4807 ○	5 6232 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○
So 18.10. 2026	1 8293 ○	2 7717 ○	3 4426 ○	4 4664 ○	5 6541 ○	Z1 ○	Z2 ○	Z3 ○	Z4 ○

Name, Vorname.....

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon