

02. – 08. November 2026										
Aller-seelen	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	Aller-seelen
Mo 02.11. 2026	8101	7602	4824	7715	6247					Mo 02.11. 2026
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Di 03.11. 2026	8001	7127	4315	7860	6720					Di 03.11. 2026
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Mi 04.11. 2026	8745	4227	7202	4664	6528					Mi 04.11. 2026
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Do 05.11. 2026	8568	4792	7614	4417	6542					Do 05.11. 2026
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Fr 06.11. 2026	8033	4685	4501	7431	6232					Fr 06.11. 2026
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Sa 07.11. 2026	8115	7717	4225	7429	6969					Sa 07.11. 2026
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
So 08.11. 2026	8566	7133	4311	7919	6291					So 08.11. 2026
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	

1	2	3	4	5
Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein
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	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln A1, C, L	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, 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 Paprikastücken, Langkorn-Reis L
Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesauce und Käse überbacken, Reis D, G, M	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	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G
Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletschnitte 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	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrübensauce, bunte Nudeln A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O	Wildlachs glasiert, in Sahnesauce, 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
Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesauce A1, C, G	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesauce, garniert mit Pinienkernen A1, C, G

Malteser
...weil Nähe zählt.

Malteser Menüservice
lecker · vielfältig · zuverlässig

PREIS FÜR LANGJÄHRIGE PRODUKT QUALITÄT
DLG.org/plp
 keine Geschmacksverstärker
keine Konservierungsstoffe*
keine künstlichen Farbstoffe
Reinheitsgebot

26. Oktober – 08. November 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

 - 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 Kaschunisse
 - 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 26.10. 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 🌱 🍴 (AK)	 Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G 🍷 🍴 🌱
Di 27.10. 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-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D 🐟 🍴	 Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L 🐷 🍷 🍴 (AK)	 Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🐷 🍴
Mi 28.10. 2026	 Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G 🐔 🍷	 Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L 🐄 🍷 (AK)	 Pfannkuchen »Florentin« hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G 🍷 🍴 🌱 (AK)	 Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M 🐷 🍷 🍴 🍴 (AK)	 Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G 🐔 👍 🍷 🍴
Do 29.10. 2026	 Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger 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 (AK)	 Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangold-gemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L 🐔 🍷 🍴 (AK)	 Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L 🍷 🍴 🌱	 Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstein, dazu Salzkartoffeln D, G 🐟 🍴
Fr 30.10. 2026	 Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M 🐄 🍷	 Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D 🐟 🍴 (AK)	 Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis L 🐷 🍴	 Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G 🍷 🍴 🌱	 Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G 🍷 🍴 🌱
Reformationstag Sa 31.10. 2026	 2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M 🐄 🍷 🍴 ③ ⑦	 Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G 🐄 🍷 (AK)	 Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L 🐔 🍷	 Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N 🐷 🍷 🍴	 Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 🍷 🍴 🌱
Allerheiligen So 01.11. 2026	 Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse natürlich 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 (AK)	 Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 🐔 🍷	 Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 🍷 🍴 🌱 (AK)	 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

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)

26. Okt. – 01. Nov. 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 26.10. 2026	8531 🍷	7312 🍷	7211 🍷	4630 🍷	6389 🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
Di 27.10. 2026	8613 🍷	4661 🍷	4775 🍷	4821 🍷	6243 🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
Mi 28.10. 2026	8504 🍷	4310 🍷	4683 🍷	4400 🍷	6738 🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
Do 29.10. 2026	8094 🍷	4223 🍷	4531 🍷	4663 🍷	6705 🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
Fr 30.10. 2026	8127 🍷	4716 🍷	7213 🍷	7914 🍷	6315 🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
Reformationstag Sa 31.10. 2026	8111 🍷	4126 🍷	7513 🍷	7612 🍷	6308 🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
Allerheiligen So 01.11. 2026	8072 🍷	4204 🍷	7505 🍷	4634 🍷	6086 🍷	🍷	🍷	🍷	🍷

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon