Malteser Menüservice

Bestellschein

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

14. – 20. Dezember 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 14.12.2026	1053	7539	4825	7913	6976	○	○	○	○
Di 15.12.2026	8566	7225	4755	7622	6742	○	○	○	○
Mi 16.12.2026	8705	4541	7623	7810	6247	○	○	○	○
Do 17.12.2026	1119	4710	7501	4636	6524	○	○	○	○
Fr 18.12.2026	8310	4685	7511	4418	6570	○	○	○	○
Sa 19.12.2026	8024	4203	7212	7423	6085	○	○	○	○
4. Advent **So** 20.12.2026	4241	7118	7712	4601	6722	○	○	○	○

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

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
Mo 14.12.2026	**Filettöpfchen »Jäger Art«** zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrchen, Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	**Hähnchenkeule** mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	**Reis-Gemüsetopf** mit Rindfleisch AK	**Feiner Apfelstrudel** gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße A1, G	**»Grünkern-Risotto«** Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1
Di 15.12.2026	**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 AK	**Kartoffelküchle** mit Champignonsoße A1, C, G, L	**Hähnchen-Medaillons** in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M
Mi 16.12.2026	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle A1, C, G, L ⑯ AK	**Broccoli-Bandnudeln** in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	**Weißer Bohneneintopf** gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L ③ ⑦	**Grießbrei mit Früchten** Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G
Do 17.12.2026	**Pfeffergulasch** Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	**Wildlachs** glasiert, in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse D, G, L AK	**Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße** Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Gemüseragout** mit Petersilienkartoffeln A1, G, L AK	**Rahmschnitzel vom Schwein** grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L
Fr 18.12.2026	**Kalbsgeschnetzeltes »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	Wieder da! **Hähnchenbrustfilet paniert** auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L ⑧	**Hackbraten** in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L AK	**Fischpfanne »Seemann«** Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L
Sa 19.12.2026	**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 AK	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	**Hacksteak** in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L ③ ⑦	**Herzhafter Gemüseeintopf** mit Geflügelklößchen A1, L
4. Advent **So** 20.12.2026	Weihnachts-Menü **Festliche Schweinemedaillons** auf Blattspinat, mit Mandel-Honig-Soße, dazu Sellerie-Kartoffelstampf G, L, H1 AK	**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 AK	**Schweinegeschnetzeltes** in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N

Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Gluten
- = Vegan

Zusatzstoffe:

① = mit Farbstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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

AK Angepasste Vollkost (Schonkost)

Malteser …weil Nähe zählt.



07. – 20. Dezember 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

Reinheitsgebot: keine Geschmacksverstärker – keine Konservierungsstoffe* – keine künstlichen Farbstoffe – Reinheitsgebot

DLG PREIS FÜR LANGJÄHRIGE PRODUKT QUALITÄT DLG.org/plp

* 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
Mo 07.12.2026	**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 ③ ⑦ AK	**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 08.12.2026	**Cevapcici** Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L	**Pikantes Rindergulasch** Erbsen und Fingermöhrchen, Kartoffelschmarrn L	**Wildlachs à la Florentin** Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln AK	**Putengeschnetzeltes** Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L
Mi 09.12.2026	**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 ③ ⑦	**Nudelpfanne** mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L AK	**Ofenschlupfer** süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G
Do 10.12.2026	Grünkohl-Menü **Grünkohl mit gekochter Mettwurst** dazu Salzkartoffeln A1, A4, M ③ ⑦	**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 AK	**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 11.12.2026	**Herzhafter Nudelteller** deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	**Kabeljaufiletschnitte** in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M AK	**Truthahnschnitzel »natur«** in Rahmsoße, Fingermöhrchen 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 Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L ③ ⑦
Sa 12.12.2026	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦	**Zwiebelfleisch** geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	**Unser Genießer-Omelett** Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F AK	**Bunter Gemüseeintopf** mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L AK	**Alaska-Seelachsfiletschnitte** paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
3. Advent **So** 13.12.2026	Weihnachts-Menü **Hausgemachtes Wildhacksteak** aus Hirsch- und Rindfleisch, Pilzrahmsoße mit Preiselbeeren und Kräutern, dazu Rosenkohl und Serviettenknödel C, G, L, M	**Wildlachs** glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	**Hackbraten »Esterhazy«** in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln A1, C, G, M ⑯ AK	**Würstchengulasch** in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M ⑦

Piktogramme:

= enthält Rindfleisch
= enthält Geflügel
= enthält Alkohol
= würzige Knoblauchnote
= enthält Schweinefleisch
= enthält Laktose
= enthält Gluten
= Vegan

Zusatzstoffe:

① = mit Farbstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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)

2

07. – 13. Dezember 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 07.12.2026	8111	4533	7452	7806	6520	○	○	○	○
Di 08.12.2026	8033	7133	7714	4630	6553	○	○	○	○
Mi 09.12.2026	8101	7217	7411	4622	6591	○	○	○	○
Do 10.12.2026	7424	4522	4621	7432	6291	○	○	○	○
Fr 11.12.2026	8001	4702	7513	7619	6540	○	○	○	○
Sa 12.12.2026	8510	7126	4684	4807	6232	○	○	○	○
3. Advent **So** 13.12.2026	7403	7717	4426	4664	6541	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon