

Bestellschein 2

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

09. – 15. März 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 09.03.2026	1053	7539	4825	7913	6976	○	○	○	○
Di 10.03.2026	8566	7225	4315	7622	6247	○	○	○	○
Mi 11.03.2026	8705	4541	7623	7810	6545	○	○	○	○
Do 12.03.2026	1119	4710	4501	4636	6524	○	○	○	○
Fr 13.03.2026	8534	4685	7501	4418	6570	○	○	○	○
Sa 14.03.2026	8024	4126	7212	7417	6085	○	○	○	○
So 15.03.2026	8310	7118	7712	4601	6722	○	○	○	○

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

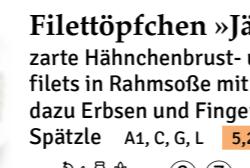
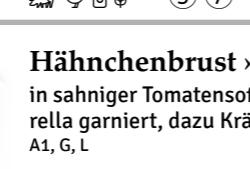
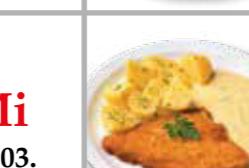
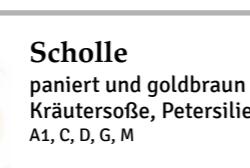
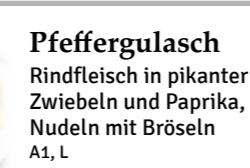
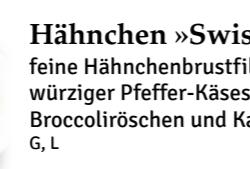
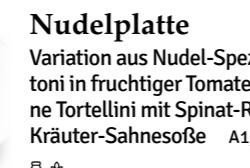
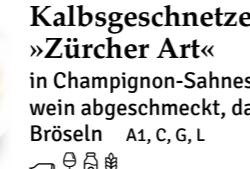
Einfach lecker

Klein aber fein



0800 3020103 (kostenfrei)

www.malteser.de/menueservice

Mo 09.03.2026	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 5,2 BE        	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelspätzle und Salzkartoffeln L  	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 2,3 BE  	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße A1, G  	»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 4,8 BE  
Di 10.03.2026	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L  	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Saurahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L  	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,6 BE  	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L 4,9 BE  	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G 4,7 BE  
Mi 11.03.2026	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 4,0 BE   	Broccoli-Bandnuedeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L 5,4 BE  	Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorder-schinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 3,8 BE  	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln A1, C, L  
Do 12.03.2026	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 4,2 BE  	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmärk, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L 4,4 BE  	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L 3,9 BE  	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 2,7 BE  
Fr 13.03.2026	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L  	Knödelsteller »Florentin« 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße A1, C, G 4,6 BE  	Hähnchenthaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L  	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,5 BE  	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 3,8 BE  
Sa 14.03.2026	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L  	Rindergrulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G 3,1 BE  	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Rösti-zwiebeln A1, C 4,4 BE  	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelspätzle, Kartoffelpüree A1, C, G, L  	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L 2,2 BE  
So 15.03.2026	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L  	Zarter Sauerbraten Apfelspätzle, gekochte Kartoffelklöße C, L 4,3 BE  	Paniertes 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 2,7 BE  	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N  

Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!

Piktogramme:

= enthält Rindfleisch
= enthält Geflügel
= enthält Laktose
= enthält Alkohol
= würzige Knoblauchnote

Zusatzstoffe:

= mit Farbstoff
= geschwefelt
= mit Phosphat
= 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.

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)

02. – 15. März 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	(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 Kamut	H6 enthält Paransitse
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

02. – 08. März 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
Mo 02.03. 2026		2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelspätzle, Salzkartoffeln mit Rösti-Zwiebeln A1, L, M ③ ⑦		Hähnchenbrustfilets »Fürsterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L 3,3 BE ③ ⑦		Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschchen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M 4,3 BE ③		Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais 3,5 BE ③		Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 3,4 BE ③
Di 03.03. 2026		Cevapcici Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L ③ ⑦		Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L 3,3 BE		Wildlachs à la Florentin Wildlachs glasiert, in feiner Rahm-Spinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 2,8 BE ③		Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 4,4 BE ③
Mi 04.03. 2026		Putengeschnetzeltes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦		Rostbrätel »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N		Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L		Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L 4,2 BE ③		Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-Gemüse, Spätzle A1, C, G, L 3,1 BE ③
Do 05.03. 2026		2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Rösti-Zwiebeln A1, C, L ③ ⑦		Fruchtiges Curryhuhn gewürfelter Huhnjus in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoli-Gemüse und Reis 3,8 BE ③		Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L 3,8 BE ③		Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L ③		Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G ③
Fr 06.03. 2026		Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L ③		Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M 3,6 BE ③		Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L 3,8 BE ③		Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L ③		Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsen-Schoten garniert, Lockennudeln A1, C, L ③ ⑦
Sa 07.03. 2026		Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ③		Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelspätzle, Serviettenknödel A1, C, G, L 5,1 BE ③		Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F 2,3 BE ③		Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L 3,5 BE ③		Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln Zubereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140 °C garen! A1, C, D, G, L, M ③
So 08.03. 2026		Schnitzel »Altbayerische Art« Schweinschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Rösti-Zwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahne-Soße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M ③		Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 4,1 BE ③		Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L ③		Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M 3,6 BE ① ⑥		Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G ③

Piktogramme:

- ① = enthält Rindfleisch
- ② = enthält Schweinefleisch
- ③ = enthält Geflügel
- ④ = enthält Laktose
- ⑤ = enthält Alkohol
- ⑥ = würzige Knoblauchnote

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ② = geschwefelt
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ④ = mit Nitritpökelsalz
- ⑤ = mit Phosphat
- ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑦ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑧ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑪ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑫ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑬ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑭ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑮ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- 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

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

- ④ Vegetarisches Menü
- ⑤ Fisch
- ⑥ Angepasste Vollkost (Schonkost)

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon