

Malteser Menüservice

Bestellschein

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 <input type="radio"/>	7539 <input type="radio"/>	4825 <input type="radio"/>	7913 <input type="radio"/>	6976 <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Di 10.03. 2026	8566 <input type="radio"/>	7225 <input type="radio"/>	4315 <input type="radio"/>	7622 <input type="radio"/>	6247 <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mi 11.03. 2026	8705 <input type="radio"/>	4541 <input type="radio"/>	7623 <input type="radio"/>	7810 <input type="radio"/>	6545 <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Do 12.03. 2026	1119 <input type="radio"/>	4710 <input type="radio"/>	4501 <input type="radio"/>	4636 <input type="radio"/>	6524 <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fr 13.03. 2026	8534 <input type="radio"/>	4685 <input type="radio"/>	7501 <input type="radio"/>	4418 <input type="radio"/>	6570 <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sa 14.03. 2026	8024 <input type="radio"/>	4126 <input type="radio"/>	7212 <input type="radio"/>	7417 <input type="radio"/>	6085 <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
So 15.03. 2026	8310 <input type="radio"/>	7118 <input type="radio"/>	7712 <input type="radio"/>	4601 <input type="radio"/>	6722 <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 5,2 BE 	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 2,3 BE 	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesauce A1, G 	»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 4,8 BE
Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L 	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L 	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,6 BE 	Kartoffelkuchle mit Champignonsoße A1, C, G, L 4,9 BE 	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G 4,7 BE
Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M 	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 4,0 BE 	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L 5,4 BE 	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 3,8 BE 	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln A1, C, L
Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bräseln A1, L 	Wildlachs glasiert, in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L 4,2 BE 	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris 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
Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L 	Knödelteller »Florentin« 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesauce A1, C, G 4,6 BE 	Hähnchentaler 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
Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesauce A1, C, G, L 	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln G 3,1 BE 	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 4,4 BE 	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L 	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L 2,2 BE
Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesauce mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bräseln A1, C, G, L 	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, 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 Gemüsesauce mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N

02. – 15. März 2026

Malteser

Menüservice

lecker · vielfältig · zuverlässig

PREIS FÜR LANGJÄHRIGE PRODUKT QUALITÄT DLG.org/plp

keine Geschmacksverstärker, keine Konservierungsstoffe, keine künstlichen Farbstoffe

