Malteser Menüservice

Bestellschein

4

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

11. – 17. Januar 2027

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 11.01.2027	8531	7217	4621	7432	6570	○	○	○	○
Di 12.01.2027	8094	4223	7505	7622	6243	○	○	○	○
Mi 13.01.2027	8613	4710	4315	7619	6976	○	○	○	○
Do 14.01.2027	7424	7212	4825	7431	6956	○	○	○	○
Fr 15.01.2027	8745	4541	4659	7810	6524	○	○	○	○
Sa 16.01.2027	8293	7126	7411	4601	6591	○	○	○	○
So 17.01.2027	1053	7225	7712	4630	6540	○	○	○	○

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Malteser …weil Nähe zählt.



0800 3020103 (kostenfrei)
www.malteser.de/menueservice

Malteser …weil Nähe zählt.

	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 11.01.2027	**Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«** in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	**Rostbrätl »Thüringer Art«** Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	**Kartoffel-Gemüsegericht** mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L	**Geflügelbratwurst** Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L	**Fischpfanne »Seemann«** Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L
Di 12.01.2027	**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	**Hähnchenbrustfilet »natur«** in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	**Kartoffelküchle** mit Champignonsoße A1, C, G, L	**Zarter Sauerbraten** mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L
Mi 13.01.2027	**Hirschgulasch »Diana«** edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L	**Wildlachs** glasiert, in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse D, G, L AK	**Kalbfleischbällchen** in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L AK	**Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen** Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L	**»Grünkern-Risotto«** Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1
Do 14.01.2027	Grünkohl-Menü **Grünkohl mit gekochter Mettwurst** dazu Salzkartoffeln A1, M, A4 ③ ⑦	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	**Reis-Gemüsetopf** mit Rindfleisch AK	**Jägerklößchen** Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L	**Spaghetti alla Napoli** mit fruchtiger Tomatensoße A1
Fr 15.01.2027	**Schlemmerfilet alla Napoli** Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle A1, C, G, L ⑯ AK	**Champignontopf** in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L AK	**Weißer Bohneneintopf** gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L ③ ⑦	**Rahmschnitzel vom Schwein** grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L
Sa 16.01.2027	**Schnitzel »Altbayerische Art«** Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M	**Zwiebelfleisch** geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L ③ ⑦	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln C, G AK	**Ofenschlupfer** süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G
So 17.01.2027	**Filettöpfchen »Jäger Art«** zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrchen, Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	**Schmandschnitzel »Hessische Art«** paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Panierter Seelachs** aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln AK	**Pikantes Hacksteak** mit Paprika und Königsberbsenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L ③ ⑦



04. – 17. Januar 2027

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

Angepasste Vollkost (Schonkost)

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

PREIS FÜR LANGJÄHRIGE PRODUKT QUALITÄT DLG.org/pfp

* 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

B enthält Krebstiere
C enthält (Hühner-) Ei
D enthält Fisch
E enthält Erdnuss
F enthält Sojabohnen
G enthält Milch und Milchprodukte

(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

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.

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 04.01.2027	**Pfeffergulasch** Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	**Fruchtiges Curryhuhn** gewürfeltes Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L AK	**Würziger Bohnentopf** mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais	**Putengeschnetzeltes** Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L
Di 05.01.2027	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	**Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«** mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L ③ ⑦ AK	**Alaska-Seelachsfilet paniert** aus Fischstücken zusammengefügt, Kräuter-Senfsoße, Petersilien-kartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Kartoffel-Gemüseauflauf** mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen, mit Käse bestreut G	**Jägerbraten** Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L
Mi 06.01.2027	**Zarter Sauerbraten** Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	**Hähnchenkeule** mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	**Putengeschnetzeltes »Italia«** in Tomaten-Kräutersoße, dazu Broc-coligemüse und Maccaroni-Nudeln A1, C AK	**Fleischkäse** in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree A1, G, L ⑦	**Gemüsenudeln »Landfrau«** Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G
Do 07.01.2027	**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	**Gegrillter Putenbraten** in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, L	**Unser Genießer-Omelett** Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F AK	**Nudeleintopf** mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch A1, C AK	**Seelachs »Poseidon«** paniert, aus Fischstücken zusam-mengefügt, mit Gemüse-Béchamel-kartoffeln A1, C, D, G, L, M
Fr 08.01.2027	**Gegrilltes Hähnchenbrust-filet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	**Kabeljaufiletschnitte** in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M AK	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	**Mini-Frikadellen** aus Rind und Schwein, auf Schmor-kohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L ③ ⑦	**Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese** A1, C, L
Sa 09.01.2027	Grünkohl-Menü **Grünkohl »Norddeutsche Art«** mit Speck, geräucherte, gekochte Bauernwurst, Kasseler Nacken, Bratkartoffeln mit Zwiebeln A1, M, A4 ③ ⑦	**Blumenkohl-Käse-Medaillon** mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L AK	**Hackbraten »Esterhazy«** in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M	**Kaiserschmarrn** hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkom-pott A1, C, G	**Hähnchen-Medaillons** in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M
So 10.01.2027	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦	**Rinderroulade** mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salz-kartoffeln A1, C, G, L AK	**Hähnchen »Cordon bleu«** zartes, paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersilien-soße, Kartoffelpüree A1, G, L ⑦	**Nudeltaschen mit Gemüsefüllung** in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	Wieder da! **Putenschinken mit Wirsing** Putenbrustschinken aus Putenbrust-stücken zusammengefügt, Salzkartoffeln 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
⑯ = 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
AK **Angepasste Vollkost (Schonkost)**

4

04. – 10. Januar 2027

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 04.01.2027	1119	4522	4202	7806	6553	○	○	○	○	○
Di 05.01.2027	8002	4533	7713	4656	6520	○	○	○	○	○
Mi 06.01.2027	8108	7539	4519	4421	6308	○	○	○	○	○
Do 07.01.2027	8111	7507	4684	4826	6530	○	○	○	○	○
Fr 08.01.2027	8027	4702	7452	7405	6770	○	○	○	○	○
Sa 09.01.2027	8073	4631	4426	7915	6742	○	○	○	○	○
So 10.01.2027	8510	4119	7510	4663	6552	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon