

12. Jan. – 18. Jan. 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 12.01. 2026	1053 ○	7539 ○	4825 ○	7913 ○	6976 ○				
Di 13.01. 2026	8566 ○	7225 ○	4315 ○	7622 ○	6722 ○				
Mi 14.01. 2026	8705 ○	4541 ○	7623 ○	7810 ○	6247 ○				
Do 15.01. 2026	1119 ○	4710 ○	4501 ○	4636 ○	6524 ○				
Fr 16.01. 2026	8534 ○	4685 ○	7501 ○	4418 ○	6570 ○				
Sa 17.01. 2026	8024 ○	4126 ○	7212 ○	7417 ○	6085 ○				
So 18.01. 2026	8310 ○	7118 ○	7712 ○	4601 ○	6545 ○				

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 🐔🍷🌿🌿🌿	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🐔	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 🐂	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesauce A1, G 🍷🌿	»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 🌿🌿
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 🐂🍷🌿	Kartoffelkuchle mit Champignonsoße A1, C, G, L 🍷🌿	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesauce mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N 🐂🍷🌿
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 🐔🍷🌿①⑥	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L 🍷🌿	Weißer Bohneneintopf gewürfter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 🍷③⑦	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G 🍷🌿
Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L 🐂🍷	Wildlachs glasiert, in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L 🍷🐟	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L 🐔	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L 🍷🌿	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 🐂🍷
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 🍷🌿	Hähnchentaler in cremiger Spinatsauce Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L 🐔🍷🌿	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍷🍷🌿	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 🐟🍷🌿🐟
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 🐂🍷	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 🐂🍷🌿	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L 🐂🍷🍷🌿③⑦	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L 🐔🍷
Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesauce mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🐂🍷🍷🌿	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L 🐂	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 🍷🌿	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln A1, C, L 🐂🍷🍷

Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!

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 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)

05. Januar – 18. Januar 2026

lecker · vielfältig · zuverlässig

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 **freudlichen 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 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

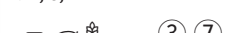
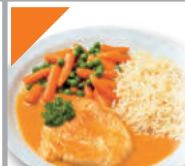
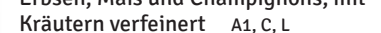
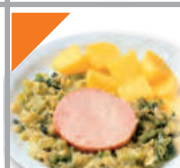
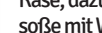
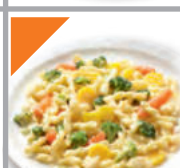
4

Einfach lecker

5

Klein aber fein

05. Jan. – 11. Jan. 2026

Mo 05.01.2026	 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 	 Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M 	 Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais 	 Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 
Heilige Drei Könige Di 06.01.2026	 Cevapcici Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L 	 Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhrrchen, Kartoffelschmarrn L 	 Wildlachs à la Florentin Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G 	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln 	 Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 
Mi 07.01.2026	 Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L 	 Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 	 Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L 	 Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M 	 Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln Zubereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140 °C garen! A1, C, D, G, L, M 
Do 08.01.2026	 2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 	 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 Rahmsauce G, L 	 Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G 	 Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesauce, garniert mit Pinienkernen A1, C, G 
Fr 09.01.2026	 Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L 	 Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, M 	 Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsauce, Fingermöhrrchen 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 Königerbsenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L 
Sa 10.01.2026	 Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 	 Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, G, L 	 Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F 	 Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L 	 Putenschinken mit Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L 
So 11.01.2026	 Schnitzel »Altbayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesauce mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 	 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 	 Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L 	 Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufguss, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
⑤ = geschwefelt
⑧ = mit Phosphat
⑩ = 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


Fisch

AK **Angepasste Vollkost
(Schonkost)**

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon