

# Bestellschein <sup>4</sup>

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

15. – 21. Dezember 2025

<b>Mo</b> 15.12.2025	<b>1</b> 8531	<b>2</b> 7539	<b>3</b> 4621	<b>4</b> 7422	<b>5</b> 6591	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Di</b> 16.12.2025	<b>1</b> 8094	<b>2</b> 4223	<b>3</b> 4315	<b>4</b> 7622	<b>5</b> 6540	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Mi</b> 17.12.2025	<b>1</b> 8293	<b>2</b> 4710	<b>3</b> 7505	<b>4</b> 7915	<b>5</b> 6723	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Do</b> 18.12.2025	<b>1</b> 8404	<b>2</b> 7212	<b>3</b> 4825	<b>4</b> 7431	<b>5</b> 6308	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Fr</b> 19.12.2025	<b>1</b> 8745	<b>2</b> 4541	<b>3</b> 4659	<b>4</b> 7810	<b>5</b> 6524	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Sa</b> 20.12.2025	<b>1</b> 8613	<b>2</b> 7126	<b>3</b> 7411	<b>4</b> 4601	<b>5</b> 6243	Z1	Z2	Z3	Z4
4. Advent <b>So</b> 21.12.2025	<b>1</b> 1053	<b>2</b> 7225	<b>3</b> 7712	<b>4</b> 4630	<b>5</b> 6552	Z1	Z2	Z3	Z4



	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
<b>Mo</b> 15.12.2025	<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 🐔 🍷	<b>Hähnchenkeule</b> mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🐔	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L 🍷 🌿 AK	<b>Fränkische Bratwürste</b> auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree Wieder da G 🍷 🍷 ③ ⑦	<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelaufbau, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 🍷 🍷
<b>Di</b> 16.12.2025	<b>Stroganoff-Topf</b> geschmetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🍷 🍷	<b>Schweineroulade</b> mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 🍷 🍷 ③ ⑦ AK	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍷 🍷 AK	<b>Kartoffelkühle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L 🍷 🍷 🌿	<b>Pikantes Hacksteak</b> mit Paprika und Königserbsen garniert, Lockennudeln A1, C, L 🍷 🍷 ③ ⑦
<b>Mi</b> 17.12.2025	<b>Schnitzel »Alt Bayerische Art«</b> Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 🍷 🍷 🍷	<b>Wildlachs</b> glasiert, in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L 🍷 🐟 AK	<b>Hähnchenbrustfilet »natur«</b> in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 🐔 🍷	<b>Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G 🍷 🍷 🌿	<b>Szegediner Gulasch</b> Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln Wieder da G, L 🍷 🍷
<b>Do</b> 18.12.2025	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 🍷 🍷 ③ ⑦	<b>Panierter Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 🍷 🍷	<b>Reis-Gemüsetopf</b> mit Rindfleisch 🍷 AK	<b>Jägerklößchen</b> Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrüben Gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L 🍷 🍷 🍷	<b>Gemüsenudeln »Landfrau«</b> Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 🍷 🍷 🌿
<b>Fr</b> 19.12.2025	<b>Schlemmerfilet alla Napoli</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M 🍷 🐟	<b>Hähnchen-Medallions</b> in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 🐔 🍷 ① ⑥ AK	<b>Champignonstropf</b> in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L 🍷 🍷 🌿 AK	<b>Weißer Bohneneintopf</b> gewürfelte, gekochte Vorder-schinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 🍷 ③ ⑦	<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 🍷 🍷
<b>Sa</b> 20.12.2025	<b>Hirschgulasch »Diana«</b> edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L 🍷 🍷	<b>Zwiebelfleisch</b> geschmetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 🍷 🍷	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 🍷 🍷 🍷 ③ ⑦	<b>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln</b> C, G 🍷 🍷 🌿 AK	<b>Zarter Sauerbraten</b> mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🍷
4. Advent <b>So</b> 21.12.2025	<b>Filettöpfchen »Jäger Art«</b> zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 🍷 🐔 🍷 ③ ⑦	<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> panierter Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsing-gemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍷 🍷	<b>Panierter Seelachs</b> aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 🍷 🍷 🐟	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 🍷 🍷 🌿 AK	<b>Putenschinken mit Wirsing</b> Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln Wieder da L 🍷 ③ ⑦



Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

...weil Nähe zählt.

**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**  
 AK **Angepasste Vollkost (Schonkost)**

08. – 21. Dezember 2025

# 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



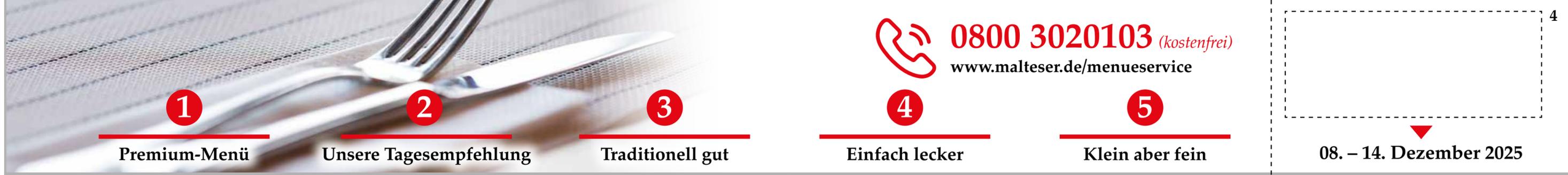
\* Das Reinheitsgebot garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!  
\*\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



## Die Allergenkezeichnungen – 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.



	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
<b>Mo</b> 08.12. 2025	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	<b>Fruchtiges Curryhuhn</b> gewürfeltes Huhnfilet in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis	<b>Sahnegeschnetzeltes</b> vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Würziger Bohnentopf</b> mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G
<b>Di</b> 09.12. 2025	<b>Schweineschnitzel</b> »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	<b>Hähnchenbrustfilets</b> »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L	<b>Alaska-Seelachsfilet paniert</b> aus Fischstücken zusammengefügt, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G	<b>Jägerbraten</b> Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L
<b>Mi</b> 10.12. 2025	<b>Putengeschnetzeltes</b> »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L	<b>Rinderleber »Berliner Art«</b> in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	<b>Milchreis</b> mit Zimt bestreut, Sauerkirschen G	<b>Putenhackröllchen</b> auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G
<b>Do</b> 11.12. 2025	<b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	<b>Rostbrät »Thüringer Art«</b> Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	<b>Unser Genießer-Omelett</b> Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F	<b>Nudeleintopf</b> mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch A1, C	<b>Seelachs »Poseidon«</b> paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M
<b>Fr</b> 12.12. 2025	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesauce, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	<b>Kabeljaufiletschnitte</b> in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, M	<b>Schweinebraten</b> in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln Wieder da L	<b>Mini-Frikadellen</b> aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	<b>Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese</b> A1, C, L
<b>Sa</b> 13.12. 2025	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L	<b>Hackbraten »Esterhazy«</b> in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M	<b>Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaul-taschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesauce, Langkorn-Reis G, M
3. Advent <b>So</b> 14.12. 2025	<b>Pfeffergulasch</b> Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Hähnchenbrustfilet paniert</b> auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln Wieder da A1, L	<b>Nudeltaschen mit Gemüsefüllung</b> in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	<b>Fischpfanne »Seemann«</b> Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L

### 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 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**
- Angepasste Vollkost (Schonkost)**

## 08. – 14. Dezember 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Mo</b> 08.12. 2025	8711	4522	4202	7806	6315				
<b>Di</b> 09.12. 2025	8002	4533	7713	4656	6520				
<b>Mi</b> 10.12. 2025	8510	7127	7452	5009	6738				
<b>Do</b> 11.12. 2025	8072	7217	4684	4826	6530				
<b>Fr</b> 12.12. 2025	8027	4702	7219	7405	6770				
<b>Sa</b> 13.12. 2025	8108	4631	4426	7619	6742				
3. Advent <b>So</b> 14.12. 2025	1119	4119	7511	4663	6570				

Name, Vorname .....  
Straße, Nr. ....  
PLZ, Wohnort .....  
Telefon .....