

Malteser Menüservice

Bestellschein

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

16. – 22. November 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 16.11. 2026	8531 ☐	7217 ☐	4621 ☐	7432 ☐	6570 ☐	☐	☐	☐	☐
Di 17.11. 2026	8094 ☐	4223 ☐	7505 ☐	7622 ☐	6243 ☐	☐	☐	☐	☐
Buß- und Bettag Mi 18.11. 2026	8613 ☐	4710 ☐	4315 ☐	7619 ☐	6976 ☐	☐	☐	☐	☐
Do 19.11. 2026	7424 ☐	7212 ☐	4825 ☐	7431 ☐	6956 ☐	☐	☐	☐	☐
Fr 20.11. 2026	8745 ☐	4541 ☐	4659 ☐	7810 ☐	6524 ☐	☐	☐	☐	☐
Sa 21.11. 2026	8293 ☐	7126 ☐	7411 ☐	4601 ☐	6591 ☐	☐	☐	☐	☐
Toten- sonntag So 22.11. 2026	8073 ☐	7225 ☐	7712 ☐	4630 ☐	6540 ☐	☐	☐	☐	☐

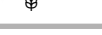
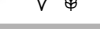
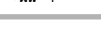
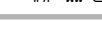
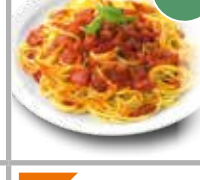
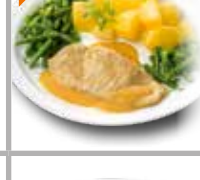
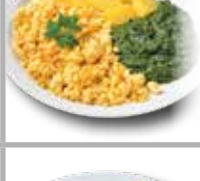
Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

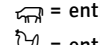
 Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 	 Rostbrätl »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N 	 Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L 	 Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L 	 Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 
 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 	 Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 	 Kartoffelkuchle mit Champignonsoße A1, C, G, L 	 Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 
 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-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L 	 Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 	 Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaul-taschen 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 
 Grünkohl-Menü Grünkohl mit gekochter Mettwurst dazu Salzkartoffeln A1, M, A4 	 Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 	 Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 	 Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübensgemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L 	 Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße A1 
 Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M 	 Hähnchen-Medallions in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 	 Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L 	 Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 	 Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 
 Schnitzel »Altbayerische Art« mit 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 	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G 	 Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 
 Grünkohl-Menü Grünkohl »Norddeutsche Art« mit Speck, geräucherte, gekochte Bauernwurst, Kasseler Nacken, Bratkartoffeln mit Zwiebeln A1, M, A4 	 Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L 	 Paniertes Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 	 Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersbsen, garniert, Lockennudeln A1, C, L 

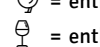
Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!

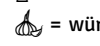
Malteser

...weil Nähe zählt.

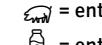
Piktogramme:

 = enthält Rindfleisch

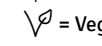
 = enthält Geflügel

 = 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.

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)

Malteser

...weil Nähe zählt.

Malteser

Menüservice

lecker · vielfältig · zuverlässig



Winterküche zum Genießen

Jetzt unsere Grünkohl-Spezialitäten entdecken.

09. – 22. November 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 **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 Khorasan-Weizen | 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 |

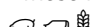
Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.



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

4

09. – 15. November 2026

Mo 09.11.2026	 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 10.11.2026	 Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße 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, Petersilienkartoffeln 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 11.11.2026	 Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G 	 Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, G, L 	 Putengeschnetzeltes »Italia« in Tomaten-Kräutersoße, dazu Broccoligemüse und Maccaroni-Nudeln A1, C  AK	 Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree A1, G, L  ⑦	 Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 
Do 12.11.2026	 Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturrell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L 	 Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 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 zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 
Fr 13.11.2026	 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »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 14.11.2026	 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 Gemüesoße, Langkorn-Reis G, M

Mo 09.11.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
	1119	4522	4202	7806	6553				
Di 10.11.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
	8002	4533	7713	4656	6520				
Mi 11.11.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
	8711	7507	4519	4421	6308				
Do 12.11.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
	8072	7539	4684	4826	6530				
Fr 13.11.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
	8027	4702	7452	7405	6770				
Sa 14.11.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
	8073	4631	4426	7915	6742				
Volks- trauertag So 15.11.2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
	8510	4119	7510	4663	6554				

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

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon