

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 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 Parantasse
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	P enthält Lupine
R enthält Weichtiere	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

Mo 10.11. 2025	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art« fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelspätzle, Salzkartoffeln mit Rösti-Zwiebeln A1, L, M ③ ⑦	Hähnchenbrustfilets »Fürsterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchen nudeln A1, C, G, L ③ ⑦ AK	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M ③ ⑦	Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais ⑦	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L ⑦
Di 11.11. 2025	Cevapcici Hackfleischröllchen (enthalt Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L ③ ⑦	Pikantes Rindergulasch Erbse und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L	Wildlachs à la Florentin Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ⑦	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln ⑦	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G ⑦
Mi 12.11. 2025	Putengeschnetzeltes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦	Zwiebfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L ⑦	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L ⑦	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M ① ⑥ AK	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ⑦
Do 13.11. 2025	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Rösti-Zwiebeln A1, C, L ③ ⑦	Fruchtiges Curryhuhn gewürfeltes Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Apfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis ⑦	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L ⑦ AK	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree Wieder da G ③ ⑦	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M ⑦
Fr 14.11. 2025	Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L ⑦	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M ⑦ AK	Truthahnschnitzel »natür« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L ⑦	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L ⑦	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L ③ ⑦
Sa 15.11. 2025	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelspätzle, Serviettenknödel A1, C, G, L ⑦	Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampf-kartoffeln C, F ⑦ AK	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L ⑦ AK	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G ⑦
Volks-trauertag So 16.11. 2025	Schnitzel »Altbayrische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Rösti-Zwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahne-Soße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M ⑦	Rostbrät »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N ⑦	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L ③ ⑦	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L ⑦ AK	Putenschinken mit Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln wieder da L ⑦

Piktogramme:

① = enthält Rindfleisch
② = enthält Schweinefleisch
③ = enthält Geflügel
④ = enthält Laktose
⑤ = enthält Alkohol
⑥ = würzige Knoblauchnote

Zusatzstoffe:

① = mit Farbstoff
② = geschwefelt
③ = mit Antioxidationsmittel
④ = mit Nitritpökelsalz
⑤ = mit Phosphat
⑥ = mit Süßungsmittel(n)
⑦ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
⑧ = mit Zuckern und Süßungsmittel
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

④ Fisch

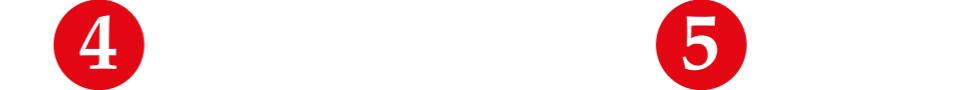
⑤ Angepasste Vollkost (Schonkost)

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Wohnort _____

Telefon _____



10. – 16. November 2025

Mo 10.11. 2025	1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4
8111 4533 4426 7806 6520	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
8033 7133 7714 4630 6291	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
8510 7126 7452 4664 6232	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
8404 4522 4621 7422 6742	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
8001 4702 7513 7619 6540	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
8101 7507 4684 4821 6591	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
8293 7217 7411 4622 6552	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○