

# Bestellschein <sup>1</sup>

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

20. – 26. April 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
<b>Mo</b> 20.04.2026	8613	7128	4824	4634	6528					<b>Mo</b> 20.04.2026
<b>Di</b> 21.04.2026	8127	4661	4775	4418	6542					<b>Di</b> 21.04.2026
<b>Mi</b> 22.04.2026	8027	4792	4659	7915	6721					<b>Mi</b> 22.04.2026
<b>Do</b> 23.04.2026	8504	4203	7211	4656	6705					<b>Do</b> 23.04.2026
<b>Fr</b> 24.04.2026	8745	4310	4683	7405	6722					<b>Fr</b> 24.04.2026
<b>Sa</b> 25.04.2026	8002	7717	7202	4805	6553					<b>Sa</b> 25.04.2026
<b>So</b> 26.04.2026	8072	4119	7614	7429	6541					<b>So</b> 26.04.2026



## Premium-Menü

## Unsere Tagesempfehlung

## Traditionell gut

## Einfach lecker

## Klein aber fein

<p><b>Hirschgulasch »Diana«</b> edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L</p>	<p><b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, O <b>3,3 BE</b></p>	<p><b>Kesselgulasch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln A1, C, L <b>3,3 BE</b></p>	<p><b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L <b>4,3 BE</b></p>	<p><b>Hähnchenbrustfilet</b> Spinat, Béchamelkartoffeln G <b>2,7 BE</b></p>
<p><b>Rindergeschnetzeltes »Delicato«</b> zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M <b>4,0 BE</b></p>	<p><b>Pilzragout »Böhmische Art«</b> mit Serviettenknödeln A1, C, G, L <b>3,1 BE</b></p>	<p><b>Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun«</b> in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D <b>3,1 BE</b></p>	<p><b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L <b>3,5 BE</b></p>	<p><b>Hausmacher Bratwurst</b> 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L</p>
<p><b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G</p>	<p><b>Feines Schollenfilet</b> auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L <b>2,4 BE</b></p>	<p><b>Champignontopf</b> in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L</p>	<p><b>Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G</p>	<p><b>Gulasch vom Schwein</b>, Mischgemüse, Salzkartoffeln L <b>2,8 BE</b></p>
<p><b>Hühnerfrikassee</b> mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G</p>	<p><b>Rahmgulasch vom Schwein</b>, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L <b>3,4 BE</b></p>	<p><b>Jägerschnitzel vom Schwein</b>, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L <b>4,4 BE</b></p>	<p><b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G <b>3,7 BE</b></p>	<p><b>Kap-Seehechtfilet</b> aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakentopf, dazu Salzkartoffeln D, G <b>2,6 BE</b></p>
<p><b>Schlemmerfilet alla Napoli</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesauce und Käse überbacken, Reis D, G, M</p>	<p><b>Zartes Kalbgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L <b>4,3 BE</b></p>	<p><b>Pfannkuchen »Florentin«</b> hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G <b>4,3 BE</b></p>	<p><b>Mini-Frikadellen</b> aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L</p>	<p><b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Gemüsesauce mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N</p>
<p><b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesauce und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N</p>	<p><b>Wildlachs</b> glasier, in Sahnesauce, mit Zitrone verfeinert, Gemüseris A1, D, G <b>4,1 BE</b></p>	<p><b>Kasseler Braten</b> in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln L <b>2,8 BE</b></p>	<p><b>Vegetarischer Gemüseeintopf</b> mit Grießklößchen A1, C, L <b>2,1 BE</b></p>	<p><b>Putengeschnetzeltes</b> Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L <b>2,4 BE</b></p>
<p><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>4,4 BE</b></p>	<p><b>Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt</b> mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L <b>3,3 BE</b></p>	<p><b>Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L</p>	<p><b>Panierte Jagdwurst</b> mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N</p>	<p><b>Würstchengulasch</b> in Tomatensahnesauce, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M</p>



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**
- Angepasste Vollkost (Schonkost)**

13. – 26. April 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 **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 Kaschunisse            |
| 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> 13.04. 2026	<b>Nudelplatte</b> Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	<b>Schweinebraten »Hausmacher Art«</b> in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle A1, C, G, L, M 3,3 BE	<b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G 2,6 BE	<b>Hacksteak</b> in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M 4,0 BE	<b>Herzhafter Gemüseeintopf</b> mit Geflügelklößchen A1, L 2,2 BE
<b>Di</b> 14.04. 2026	<b>Schlemmerteller</b> Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln A1, G	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G 3,1 BE	<b>Lachspfanne</b> Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten A1, D, G 3,9 BE	<b>Nudeln mit Hackfleischsoße</b> pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G
<b>Mi</b> 15.04. 2026	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	<b>Rinderleber »Berliner Art«</b> in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	<b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M 3,0 BE	<b>Nudelpfanne</b> mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L 4,2 BE	<b>Schaschlikpfanne</b> gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L 5,0 BE
<b>Do</b> 16.04. 2026	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L 3,7 BE	<b>Putenkeulenbraten</b> in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L 3,6 BE	<b>Hacksteak</b> in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L	<b>Hähnchentaler »4-Pfeffer«</b> Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L
<b>Fr</b> 17.04. 2026	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliroschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise«</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L 3,3 BE	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüserais L 5,2 BE	<b>Feiner Apfelstrudel</b> gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße A1, G	<b>Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese</b> aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L 5,5 BE
<b>Sa</b> 18.04. 2026	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	<b>Kalbsfrikassee</b> mit Champignons, Erbsen, Reis G 4,5 BE	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L 5,4 BE	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L 1,8 BE	<b>Linsengericht »Schwäbische Art«</b> mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L
<b>So</b> 19.04. 2026	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	<b>Jägerbraten in Steinpilzsoße</b> vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M 3,2 BE	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln A1, G, L 3,9 BE	<b>Seelachs »Poseidon«</b> paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M

### 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)**

## 13. – 19. April 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Mo</b> 13.04. 2026	8024	4227	4311	4400	6085				
<b>Di</b> 14.04. 2026	8568	4126	4727	7612	6315				
<b>Mi</b> 15.04. 2026	8711	7127	4225	4622	6720				
<b>Do</b> 16.04. 2026	8310	4631	4531	7423	6502				
<b>Fr</b> 17.04. 2026	8534	1311	7213	7913	6969				
<b>Sa</b> 18.04. 2026	8705	7312	7623	4807	6086				
<b>So</b> 19.04. 2026	8108	4204	7501	4636	6530				

Name, Vorname: \_\_\_\_\_  
 Straße, Nr.: \_\_\_\_\_  
 PLZ, Wohnort: \_\_\_\_\_  
 Telefon: \_\_\_\_\_