

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

21. – 27. September 2026

Mo 21.09. 2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	Mo 21.09. 2026	 Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 🐔 🍷 🌿	 Rostbrät »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohngemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N 🍷 🍷	 Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumen- kohl in heller Rahmsoße G, L 🍷 🌿 (AK)	 Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L 🐔 🍷 🌿	 Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 🐟 🍷 🌿
	Herbst- anfang Di 22.09. 2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3		Z4	Herbst- anfang Di 22.09. 2026	 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 🍷 🍷 🌿 ③ ⑦ 🏠	 Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍷 🍷 🌿 🏠
Mi 23.09. 2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	Mi 23.09. 2026	 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 🍷 🌿 🏠	 Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 🐔 🍷	 Gemüsepfanne mit ge- schnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L 🌿	 Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln L 🍷
	Do 24.09. 2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3		Z4	Do 24.09. 2026	 2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 🍷 🍷 🌿 ③ ⑦	 Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 🍷 🌿	 Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 🍷 🌿 🏠
Fr 25.09. 2026		1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	Fr 25.09. 2026		 Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M 🍷 🌿	 Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle A1, C, G, L 🐔 🍷 🌿 ⑩ 🏠	 Champignonstopf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L 🍷 🌿 (AK)
	Sa 26.09. 2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4		Sa 26.09. 2026	 Schnitzel »Altbayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich- Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahne- soße 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 🍷 🍷 🍷 🌿 ③ ⑦
So 27.09. 2026		1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	So 27.09. 2026		 Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweine- filets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 🍷 🐔 🍷 🌿 ③ ⑦	 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 🍷 🌿

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)

14. – 27. September 2026

Malteser
Menüservice

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 **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

 - A1 enthält Weizen
 - A2 enthält Roggen
 - A3 enthält Gerste
 - A4 enthält Hafer
 - A5 enthält Dinkel
 - A6 enthält Khorasan-Weizen
- (H) enthält Schalenfrüchte

 - H1 enthält Mandeln
 - H2 enthält Haselnüsse
 - H3 enthält Walnüsse
 - H4 enthält Kaschunüsse
 - H5 enthält Pecannüsse
 - H6 enthält Paranüsse
 - H7 enthält Pistazien
 - H8 enthält Macadamianüsse
- B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch und Milchprodukte
- L enthält Sellerie

M enthält Senf

N enthält Sesam

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						14. – 20. September 2026									
Mo 14.09. 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	Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais	Putengeschnetzeltes Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L	Mo 14.09. 2026	1 1119	2 4522	3 4202	4 7806	5 6553	Z1	Z2	Z3	Z4
Di 15.09. 2026	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfilet paniert aus Fischstücken zusammengefügt, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L	Di 15.09. 2026	1 8002	2 4533	3 7713	4 4656	5 6520	Z1	Z2	Z3	Z4
Mi 16.09. 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 Broccoli-gemüse und Maccaroni-Nudeln A1, C	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree A1, G, L	Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüesoße mit Broccoli und Möhren A1, G	Mi 16.09. 2026	1 8711	2 7507	3 4519	4 4421	5 6308	Z1	Z2	Z3	Z4
Do 17.09. 2026	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell 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	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch A1, C	Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Do 17.09. 2026	1 8072	2 7539	3 4684	4 4826	5 6530	Z1	Z2	Z3	Z4
Fr 18.09. 2026	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L	Fr 18.09. 2026	1 8027	2 4702	3 7452	4 7405	5 6770	Z1	Z2	Z3	Z4
Sa 19.09. 2026	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, Langkorn-Reis G, M	Sa 19.09. 2026	1 8108	2 4631	3 4426	4 7915	5 6742	Z1	Z2	Z3	Z4
So 20.09. 2026	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	Hähnchen »Cordon bleu« zartes, paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Kartottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree A1, G, L	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L	So 20.09. 2026	1 8510	2 4119	3 7510	4 4663	5 6554	Z1	Z2	Z3	Z4
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) Name, Vorname Straße, Nr. PLZ, Wohnort Telefon															

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)

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon