

Bestellschein 1

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

23. Februar – 01. März 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 23.02. 2026	1 8613	2 7128	3 4824	4 4634	5 6528				
Di 24.02. 2026	1 8127	2 4661	3 4775	4 4418	5 6542				
Mi 25.02. 2026	1 8027	2 4792	3 4659	4 7915	5 6723				
Do 26.02. 2026	1 8504	2 4203	3 7211	4 4656	5 6705				
Fr 27.02. 2026	1 8745	2 4310	3 4683	4 7405	5 6722				
Sa 28.02. 2026	1 8002	2 7717	3 7215	4 4805	5 6545				
So 01.03. 2026	1 8072	2 4119	3 7614	4 7429	5 6541				

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

1

2

3

4

5



0800 3020103 (kostenfrei)

www.malteser.de/menueservice

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

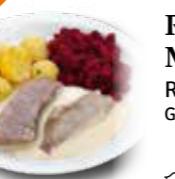
Klein aber fein

Mo

23.02.
2026

Hirschgulasch »Diana«
edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L

Mo

23.02.
2026

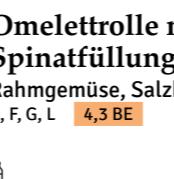
Rindfleisch in Meerrettichsoße
Rote Bete, Petersilienkartoffeln
G, O 3,3 BE

Mo

23.02.
2026

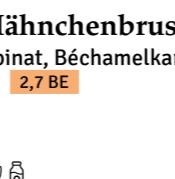
Kesselgulasch
Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln
A1, C, L 3,3 BE

Mo

23.02.
2026

Omelettrolle mit Spinatfüllung
Rahmgemüse, Salzkartoffeln
C, F, G, L 4,3 BE

Mo

23.02.
2026

Hähnchenbrustfilet
Spinat, Béchamelkartoffeln
G 2,7 BE

Di

24.02.
2026

Rindergeschnetzeltes
»Delicato« zarte Rindfleisch-streifen in dunkler Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, F, L, M 4,0 BE

Di

24.02.
2026

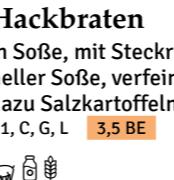
Pilzragout
»Böhmisches Art« mit Serviettenknödeln
A1, C, G, L 3,1 BE

Di

24.02.
2026

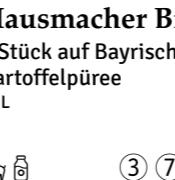
Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis
D 3,1 BE

Di

24.02.
2026

Hackbraten
in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln
A1, C, G, L 3,5 BE

Di

24.02.
2026

Hausmacher Bratwurst
2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree
G, L

Mi

25.02.
2026

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln
A1, G

Mi

25.02.
2026

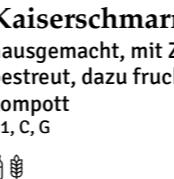
Feines Schollenfilet
auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln
D, G, L 2,4 BE

Mi

25.02.
2026

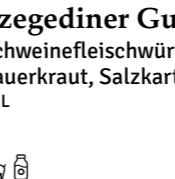
Champignontopf
in Rahmsoße, mit Nudeln
A1, G, L

Mi

25.02.
2026

Kaiserschmarrn
hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfel-kompott
A1, C, G

Mi

25.02.
2026

Szegediner Gulasch
Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln
G, L

Do

26.02.
2026

Hühnerfrikassee
mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis
C, G

Do

26.02.
2026

Rahmgulasch
vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln
A1, G, L 3,4 BE

Do

26.02.
2026

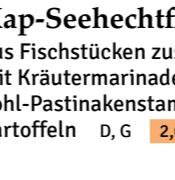
Jägerschnitzel
vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln
A1, C, G, L 4,4 BE

Do

26.02.
2026

Kartoffel-Gemüseauflauf
mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen
G 3,7 BE

Do

26.02.
2026

Kap-Seehechtfilet
aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G 2,6 BE

Fr

27.02.
2026

Schlemmerfilet alla Napoli
Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis
D, G, M

Fr

27.02.
2026

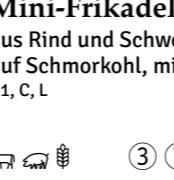
Zartes Kalbsgeschnetzeltes
Pastinakengemüse, Hörnchen nudeln
A1, C, L 4,3 BE

Fr

27.02.
2026

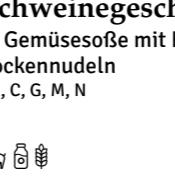
Pfannkuchen »Florentin«
hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemi-schung, garniert mit Käse, dazu To-matensoße A1, C, G 4,3 BE

Fr

27.02.
2026

Mini-Frikadellen
aus Rind und Schwein, auf Schmorhuhn, mit Salzkartoffeln A1, C, L

Fr

27.02.
2026

Schweinegeschnetzeltes
in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N

Sa

28.02.
2026

Schweineschnitzel
»Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N

Sa

28.02.
2026

Wildlachs
glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G 4,1 BE

Sa

28.02.
2026

Kasseler Nacken mit Sauerkraut
Kartoffelpüree G

Sa

28.02.
2026

Vegetarischer Gemüse-eintopf
mit Griebklößchen A1, C, L 2,1 BE

Sa

28.02.
2026

Hacksteak auf Wirsing
Salzkartoffeln A1, C, L

So

01.03.
2026

Edles Festtagstöpfchen
zartes File

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 Parantissé
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.



Malteser
...weil Nähe zählt.

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



1

Premium-Menü

2

Unsere Tagesempfehlung

3

Traditionell gut

4

Einfach lecker

5

Klein aber fein

16. – 22. Februar 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 16.02. 2026									
Di 17.02. 2026									
Mi 18.02. 2026									
Do 19.02. 2026									
Fr 20.02. 2026									
Sa 21.02. 2026									
So 22.02. 2026									

Piktogramme:

▪ = enthält Rindfleisch
▪ = enthält Schweinefleisch
▪ = enthält Geflügel
▪ = enthält Laktose
▪ = enthält Alkohol
▪ = würzige Knoblauchnote

Zusatzstoffe:

① = mit Farbstoff
⑤ = geschwefelt
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
③ = mit Antioxidationsmittel
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑮ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
⑧ = mit Phosphat
⑯ = mit Zuckern und Süßungsmittel

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