Malteser Menüservice

Bestellschein

3

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

23. – 29. März 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 23.03.2026	8115	7602	4824	7715	6528				
Di 24.03.2026	8745	7127	4755	7860	6291				
Mi 25.03.2026	8566	1302	7215	4664	6247				
Do 26.03.2026	8568	4792	7614	4417	6720				
Fr 27.03.2026	8033	4685	4531	7431	6232				
Sa 28.03.2026	8101	7717	4225	7429	6976				
So 29.03.2026	8001	7133	4311	7919	6542				

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

Malteser
…weil Nähe zählt.

	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 23.03.2026	**Gekochte Rinderbrust** in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ③ ⑤	**Paniertes Gemüseschnitzel** dazu fruchtige Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch A3, A1	**Kesselgulasch** Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln A1, C, L 3,3 BE AK	**Fischstäbchen** paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Hähnchenbrustfilet** Spinat, Béchamelkartoffeln G 2,7 BE
Di 24.03.2026	**Schlemmerfilet alla Napoli** Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M	**Rinderleber »Berliner Art«** in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	**Alaska-Seelachsfilet** in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln D, G, M 3,6 BE AK	**Grüner Bohneneintopf** mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln A1, L 2,4 BE ③ ⑦	**Tortelloni alla panna** köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G
Mi 25.03.2026	**Hähnchenbrust »Caprese«** in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L	**Haxenfleisch vom Schwein** gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree G ③ ⑦	**Kasseler Nacken mit Sauerkraut** Kartoffelpüree G ③ ⑦	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln A1, C, G, M 3,6 BE ① ⑥ AK	**Grießbrei mit Früchten** Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G 4,7 BE
Do 26.03.2026	**Schlemmerteller** Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln A1, G	**Feines Schollenfilet** auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L 2,4 BE AK	**Käsespätzle** mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,6 BE AK	**Schaschlikpfanne** gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L 5,0 BE ③ ⑦
Fr 27.03.2026	**Cevapcici** Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L ③ ⑦	**Knödelteller »Florentin«** 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße A1, C, G 4,6 BE	**Putenkeulenbraten** in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L 3,6 BE AK	**Jägerklößchen** Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L	**Alaska-Seelachsfiletschnitte** paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln Zubereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140 °C garen! A1, C, D, G, L, M
Sa 28.03.2026	**Zarter Rahmsauerbraten** in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Wildlachs** glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G 4,1 BE	**Schweineschnitzel »natur«** in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M 3,0 BE AK	**Panierte Jagdwurst** mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ⑦	**»Grünkern-Risotto«** Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 4,8 BE
So 29.03.2026	**Herzhafter Nudelteller** deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	**Pikantes Rindergulasch** Erbsen und Fingermöhrchen, Kartoffelschmarrn L 3,3 BE	**Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen** in heller Soße, Fingermöhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G 2,6 BE AK	**Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung** Vanillesoße A1, C, G	**Hausmacher Bratwurst** 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L ③ ⑦

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
⑯ = 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

AK Angepasste Vollkost (Schonkost)

16. – 29. März 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

Reinheitsgebot – keine Geschmacksverstärker – keine Konservierungsstoffe* – keine künstlichen Farbstoffe – Reinheitsgebot

DLG – PREIS FÜR LANGJÄHRIGE PRODUKT QUALITÄT – DLG.org/plp

* 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 Kamut

B enthält Krebstiere
C enthält (Hühner-) Ei
D enthält Fisch
E enthält Erdnuss
F enthält Sojabohnen
G enthält Milch und Milchprodukte

(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

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.

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
Mo 16.03. 2026	**Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«** in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 5,3 BE	**Kalbsfrikassee** mit Champignons, Erbsen, Reis G 4,5 BE	**Jägerschnitzel** vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 4,4 BE ③ ⑦	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln 2,8 BE AK	**Kirschenmichel** süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G
Di 17.03. 2026	**Hirschgulasch »Diana«** edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L	**Pilzragout »Böhmische Art«** mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 3,1 BE	**Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun«** in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D 3,1 BE	**Kartoffel-Möhreneintopf** mit Hackfleischklößchen A1, C, L 3,5 BE AK	**Zarter Sauerbraten** mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 3,1 BE
Mi 18.03. 2026	**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes** Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L 4,3 BE AK	**Pfannkuchen »Florentin«** hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahne-mischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G 4,3 BE AK	**Hacksteak** in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M 4,0 BE AK	**Kap-Seehechtfilet** aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumen-kohl-Pastinakenstampf, dazu Salz-kartoffeln D, G 2,6 BE
Do 19.03. 2026	**Rindergeschnetzeltes »Delicato«** zarte Rindfleisch-streifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, F, L, M 4,0 BE	**Schweineroulade** mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 3,3 BE ③ ⑦ AK	**Truthahnschnitzel »natur«** in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L 3,8 BE	**Omelettrolle mit Spinatfüllung** Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 4,3 BE AK	**Putenhackröllchen** auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G
Frühlings-anfang **Fr** 20.03. 2026	**Stroganoff-Topf** geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise«** Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauf-lage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L 3,3 BE AK	**Schweinebraten** in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln L	**Grießauflauf** mit Pfirsichwürfeln A1, C, G	**Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese** aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L 5,5 BE
Sa 21.03. 2026	**2 Rinderrouladen** »Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M ③ ⑦	**Rahmgulasch** vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L 3,4 BE AK	**Gulasch vom Schwein** in Bratensoße, Gemüsereis L 5,2 BE	**Nudeln mit Hackfleischsoße** pikant gewürztes Rind- und Kalb-fleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N	**Gemüsenudeln »Landfrau«** Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 5,3 BE
So 22.03. 2026	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähn-chenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L 4,4 BE	**Jägerbraten in Steinpilzsoße** vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salz-kartoffeln A1, G, L, M 3,2 BE ③ ⑦ AK	**Hähnchenbrustfilet »natur«** in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 3,2 BE	**Nudeltaschen mit Gemüsefüllung** in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	**Linsengericht »Schwäbische Art«** mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L ③ ⑦

16. – 22. März 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 16.03. 2026	8531	7312	7211	4630	6389				
Di 17.03. 2026	8613	4661	4775	4821	6243				
Mi 18.03. 2026	8504	4310	4683	4400	6705				
Do 19.03. 2026	8127	4223	7513	4634	6738				
Frühlingsanfang Fr 20.03. 2026	8094	1311	7219	7914	6969				
Sa 21.03. 2026	8111	4203	7213	7612	6308				
So 22.03. 2026	8072	4204	7505	4663	6086				

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
- ⑯ = 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

AK Angepasste Vollkost (Schonkost)

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon