

26. Jan. – 01. Feb. 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
Mo 26.01. 2026	8115 ○	7602 ○	4824 ○	7715 ○	6528 ○					Mo 26.01. 2026
Di 27.01. 2026	8745 ○	7127 ○	4755 ○	7860 ○	6291 ○					Di 27.01. 2026
Mi 28.01. 2026	8566 ○	1302 ○	7215 ○	4664 ○	6247 ○					Mi 28.01. 2026
Do 29.01. 2026	8568 ○	4792 ○	7614 ○	4417 ○	6720 ○					Do 29.01. 2026
Fr 30.01. 2026	8101 ○	4685 ○	4531 ○	7431 ○	6232 ○					Fr 30.01. 2026
Sa 31.01. 2026	8033 ○	7717 ○	4225 ○	7429 ○	6976 ○					Sa 31.01. 2026
So 01.02. 2026	8001 ○	7133 ○	4311 ○	7919 ○	6542 ○					So 01.02. 2026

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

 Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O 	 Paniertes Gemüseschnitzel dazu fruchtige Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch A3, A1 	 Kessulgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln A1, C, L 	 Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	 Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G 
 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 	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstücken und Schweinefleischwürfeln A1, L 	 Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G 
 Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L 	 Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree G 	 Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G 	 Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M 	 Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G 
 Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln Neu A1, G 	 Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L 	 Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 	 Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 	 Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L 
 Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 	 Knödelteller »Florentin« 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße A1, C, G 	 Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L 	 Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben Gemüse, 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 
 Cevapcici Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L 	 Wildlachs glasierter, in Sahneseife, mit Zitrone verfeinert, Gemüseries A1, D, G 	 Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M 	 Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N 	 »Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 
 Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L 	 Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L 	 Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G 	 Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G 	 Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L 

Malteser

...weil Nähe zählt.

Malteser

Menüservice

lecker · vielfältig · zuverlässig

DLG

PREIS FÜR LANGJÄHRIGE

PRODUKT

QUALITÄT

DLG.org/plp

Reinheitsgebot

keine Geschmacksverstärker

keine Konservierungsstoffe*

keine künstlichen Farbstoffe

Reinheitsgebot

19. Januar – 01. Februar 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 Kaschunüsse |
| 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.



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

19. Jan. – 25. Jan. 2026

Mo 19.01. 2026	 <p>Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 🐔 🍷 🌱</p>	 <p>Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G 🐮 🍷</p>	 <p>Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis L 🐮</p>	 <p>Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 🌱 🍷 (AK)</p>	 <p>Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A4, C, G 🍷 🌱</p>
Di 20.01. 2026	 <p>Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L 🍷 🌱</p>	 <p>Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 🍷 🌱</p>	 <p>Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten- Zucchini-Gemüse, Reis D 🐟</p>	 <p>Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L 🐮 🐮 🍷 (AK)</p>	 <p>Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🐮</p>
Mi 21.01. 2026	 <p>Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G 🐔 🍷</p>	 <p>Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchen-Nudeln A1, C, L 🐮 🍷 (AK)</p>	 <p>Pfannkuchen »Florentin« hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G 🍷 🌱 (AK)</p>	 <p>Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M 🐮 🍷 🌱 (AK)</p>	 <p>Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumen- kohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G 🍷 🐟</p>
Do 22.01. 2026	 <p>Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse natu- rell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M 🐮 🍷</p>	 <p>Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 🐮 🍷 🍷 (3) (7) (AK)</p>	 <p>Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L 🐔 🍷</p>	 <p>Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 🍷 🌱 (AK)</p>	 <p>Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G 🐔 🍷 🍷 🌱</p>
Fr 23.01. 2026	 <p>Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🐮 🍷 🍷</p>	 <p>Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauf- lage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L 🍷 🐟 (AK)</p>	 <p>Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln L 🐮</p>	 <p>Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G 🍷 🌱</p>	 <p>Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwie- beln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L 🌱 🍷 🍷 🌱</p>
Sa 24.01. 2026	 <p>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)</p>	 <p>Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L 🐮 🍷 🍷 (AK)</p>	 <p>Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🐮 🍷 🍷 (3) (7)</p>	 <p>Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalb- fleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N 🐮 🍷 🍷</p>	 <p>Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 🍷 🌱</p>
So 25.01. 2026	 <p>Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Häh- nenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L 🐮 🐔 🍷 🍷</p>	 <p>Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M 🐮 🍷 🍷 (3) (7) (AK)</p>	 <p>Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 🐔 🍷</p>	 <p>Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L 🍷 🌱</p>	 <p>Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L 🐮 🍷 🍷 (3) (7)</p>

Piktogramme:

-  = enthält Rindfleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Alkohol
 = würzige Knoblauchnote

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
⑤ = geschwefelt
⑧ = mit Phosphat
⑩ = mit Zucker(n) 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

AK **Angepasste Vollkost
(Schonkost)**

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon