

Bestellschein

3

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

26. Jan. – 01. Feb. 2026

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

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

1

2

3

4

5



0800 3020103 (kostenfrei)

www.malteser.de/menueservice

26. Jan. – 01. Feb. 2026

Mo 26.01. 2026	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersiliencartoffeln G, L, O ③ (5)	Paniertes Gemüseschnitzel dazu fruchtige Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch A3, A1 V (3)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchenudeln A1, C, L AK	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersiliencartoffeln A1, C, D, G, L, M V (3)	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G V (3)
Di 27.01. 2026	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfileschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M V (3)	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstückchen und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L V (3)	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln D, G, M V (3) AK	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln A1, L V (3) (7)	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G V (3)
Mi 28.01. 2026	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L V (3)	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree G V (3) (7)	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G V (3) (7)	Spiegelei in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M V (3) (6) AK	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G V (3)
Do 29.01. 2026	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln Neu A1, G V (3)	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L V (3) AK	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L V (3)	Königsberger Klopse in Kaperndoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L V (3) AK	Schaschlikpfanne gewürfelter Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L V (3) (7)
Fr 30.01. 2026	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L V (3)	Knödelteller »Florentin« 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße A1, C, G V (3)	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L V (3) AK	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L V (3)	Alaska-Seelachsfileschnitte paniert und goldbraun gebraten, Reismouladensoße, Petersiliencartoffeln Zubereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140 °C garen! A1, C, D, G, L, M V (3)
Sa 31.01. 2026	Cevapcici Hackfleischröllchen (enthaltene Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkanoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L V (3) (3) (7)	Wildlachs glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G V (3)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersiliencartoffeln A1, C, G, L, M V (3) AK	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Macaroni A1, C, G, L, M, N V (3) (7)	»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 V (3)
So 01.02. 2026	Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L V (3)	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L V (3)	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G V (3) AK	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G V (3)	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L V (3) (7)

Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

= enthält Schweinefleisch
= enthält Laktose
= enthält Gluten
= Vegan

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

Anangepasste Vollkost (Schonkost)



AK



V

L

G

M

D

L

C

G

A

G

L

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

M

G

L

C

G

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 Paräntisse
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

Mo 19.01. 2026		Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G
Di 20.01. 2026		Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L
Mi 21.01. 2026		Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G
Do 22.01. 2026		Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, F, L, M
Fr 23.01. 2026		Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahiger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
Sa 24.01. 2026		2 Rinderrouladen »Hausmacher Art« , fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebefüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelspätzle, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M
So 25.01. 2026		Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L

2

Unsere Tagesempfehlung

Mo 19.01. 2026		Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G
Di 20.01. 2026		Pilzragout »Böhmisches Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L
Mi 21.01. 2026		Zarter Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchen Nudeln A1, C, L
Do 22.01. 2026		Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L
Fr 23.01. 2026		Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterlauf, Kartoffelgemüse, Salzkartoffeln L
Sa 24.01. 2026		Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L
So 25.01. 2026		Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M

3

Traditionell gut

Mo 19.01. 2026		Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis L
Di 20.01. 2026		Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-Gemüse, Reis D
Mi 21.01. 2026		Pfannkuchen »Florentin« hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G
Do 22.01. 2026		Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M
Fr 23.01. 2026		Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L
Sa 24.01. 2026		Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L
So 25.01. 2026		Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G

4

Einfach lecker

Mo 19.01. 2026		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln
Di 20.01. 2026		Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L
Mi 21.01. 2026		Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L
Do 22.01. 2026		Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L
Fr 23.01. 2026		Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G
Sa 24.01. 2026		Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L
So 25.01. 2026		Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L

5

Klein aber fein

Mo 19.01. 2026		Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkrautfüllung, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G
Di 20.01. 2026		Zarter Sauerbraten mit Apfelspätzle und Salzkartoffeln L
Mi 21.01. 2026		Kap-Seehechtfilet aus Fischstückchen zusammengefügt, mit Kräutermarkinade, aus Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G
Do 22.01. 2026		Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G
Fr 23.01. 2026		Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L
Sa 24.01. 2026		Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G
So 25.01. 2026		Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L

19. Jan. – 25. Jan. 2026

Mo 19.01. 2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
	8531	7312	7213	4630	6389				

Di 20.01. 2026	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
	8613	4661	4775	4821	6243				

Mi</b