Malteser Menüservice

Bestellschein

3

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

28. Dez. 2026 – 03. Jan. 2027

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 28.12.2026	7424	7602	4824	7715	6247	○	○	○	○
Di 29.12.2026	8001	7127	4315	7860	6720	○	○	○	○
Mi 30.12.2026	8745	4227	7213	4664	6528	○	○	○	○
Silvester Do 31.12.2026	8568	4792	7614	4417	6542	○	○	○	○
Neujahr Fr 01.01.2027	8072	4685	4501	7431	6232	○	○	○	○
Sa 02.01.2027	8115	7717	4225	7429	6969	○	○	○	○
So 03.01.2027	8566	7133	4311	7919	6291	○	○	○	○

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Malteser …weil Nähe zählt.



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 28.12.2026	Grünkohl-Menü **Grünkohl mit gekochter Mettwurst** dazu Salzkartoffeln A1, A4, M	**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	**Fischstäbchen** paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Grießbrei mit Früchten** Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G
Di 29.12.2026	**Herzhafter Nudelteller** deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	**Rinderleber »Berliner Art«** in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	**Kalbfleischbällchen** in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Grüner Bohneneintopf** mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln A1, L ③ ⑦	**Schaschlikpfanne** gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L ③ ⑦
Mi 30.12.2026	**Schlemmerfilet alla Napoli** Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M	**Schweinebraten »Hausmacher Art«** in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle A1, C, G, L, M	**Gulasch vom Schwein** in Bratensoße, Gemüsereis L	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln A1, C, G, M ⑯	**Hähnchenbrustfilet** Spinat, Béchamelkartoffeln G
Silvester Do 31.12.2026	**Schlemmerteller** Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln 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	**Hausmacher Bratwurst** 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L ③ ⑦
Neujahr Fr 01.01.2027	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpflen A1, A5, C, G, L	**Knödelteller »Florentin«** 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße A1, C, G	**Hähnchenbrust** in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L	**Jägerklößchen** Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L	**Alaska-Seelachsfiletschnitte** paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Sa 02.01.2027	**Gekochte Rinderbrust** in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ③ ⑤	**Wildlachs** glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis 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 ⑦	**Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese** aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L
So 03.01.2027	**Hähnchenbrust »Caprese«** in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L	**Pikantes Rindergulasch** Erbsen und Fingermöhrchen, Kartoffelschmarrn L	**Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen** in heller Soße, Fingermöhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G	**Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung** Vanillesoße A1, C, G	**Tortelloni alla panna** köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G



Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Gluten
- = Vegan

Zusatzstoffe:

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

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.

Informationen für Diabetiker

- 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)

21. Dezember – 03. Januar 2027

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

PREIS FÜR LANGJÄHRIGE PRODUKT QUALITÄT DLG.org/pfp

* 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
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
Winteranfang **Mo** 21.12.2026	Grünkohl-Menü **Grünkohl »Norddeutsche Art«** mit Speck, geräucherte, gekochte Bauernwurst, Kasseler Nacken, Bratkartoffeln mit Zwiebeln A1, A4, M ③ ⑦	**Kalbsfrikassee** mit Champignons, Erbsen, Reis G	**Jägerschnitzel** vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L ③ ⑦	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln AK	**Kirschenmichel** süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G
Di 22.12.2026	**Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«** in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G,	**Pilzragout »Böhmische Art«** mit Serviettenknödeln A1, C, G, L	**Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun«** in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D	**Kartoffel-Möhreneintopf** mit Hackfleischklößchen A1, C, L AK	**Zarter Sauerbraten** mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L
Mi 23.12.2026	**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes** Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L AK	**Pfannkuchen »Florentin«** hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G AK	**Hacksteak** in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M AK	**Putenhackröllchen** auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G
Heilig Abend **Do** 24.12.2026	Weihnachts-Menü **Hausgemachtes Wildhack-steak** aus Hirsch- und Rindfleisch, Pilzrahmsoße mit Preiselbeeren und Kräutern, dazu Rosenkohl und Serviettenknödel C, G, L, M	**Schweineroulade** mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L ③ ⑦ AK	**Putenkeulenbraten** in Rahmbratensoße, mit Mangold-gemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L AK	**Nudeltaschen mit Gemüsefüllung** in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	**Kap-Seehechtfilet** aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumen-kohl-Pastinakenstampf, dazu Salz-kartoffeln D, G
1. Weihnachtstag **Fr** 25.12.2026	Weihnachts-Menü (begrenzte Verfügbarkeit) * **Zarte Entenkeule** in Bratapfelsoße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Haferflocken A4, C, L	**Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise«** Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauf-lage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D AK	**Kasseler Braten** in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln L ③ ⑦	**Grießauflauf** mit Pfirsichwürfeln A1, C, G	**Gemüsenudeln »Landfrau«** Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G
2. Weihnachtstag **Sa** 26.12.2026	Weihnachts-Menü **Unser Hirschgulasch** in Preiselbeer-Rahmsoße, dazu Broccoli-röschen und Eierknöpfle mit Röstzwiebeln A1, A5, C, G, L AK	**Rindergulasch** in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steck-rübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G AK	**Truthahnschnitzel »natur«** in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	**Nudeln mit Hackfleischsoße** pikant gewürztes Rind- und Kalb-fleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N	**Kartoffeltaschen** mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G
So 27.12.2026	**Cevapcici** Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Toma-ten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L ③ ⑦	**Jägerbraten in Steinpilzsoße** vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M ③ ⑦ AK	**Hähnchenbrustfilet »natur«** in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	**Omelettrolle mit Spinatfüllung** Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L AK	**Linsengericht »Schwäbische Art«** mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L ③ ⑦

Piktogramme:

= enthält Rindfleisch
= enthält Geflügel
= enthält Alkohol
= würzige Knoblauchnote
= enthält Schweinefleisch
= enthält Laktose
= enthält Gluten
= Vegan

Zusatzstoffe:

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

* Das Menü »Zarte Entenkeule« ist nur für kurze Zeit und solange der Vorrat reicht erhältlich.

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

Informationen für Diabetiker

- 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)

21. – 27. Dezember 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Winteranfang **Mo** 21.12.2026	8073	7312	7211	4630	6389	○	○	○	○
Di 22.12.2026	8531	4661	4775	4821	6243	○	○	○	○
Mi 23.12.2026	8504	4310	4683	4400	6738	○	○	○	○
Heilig Abend **Do** 24.12.2026	7403	4223	4531	4663	6705	○	○	○	○
1. Weihnachtstag **Fr** 25.12.2026	7524	4716	7202	7914	6308	○	○	○	○
2. Weihnachtstag **Sa** 26.12.2026	4673	4126	7513	7612	6315	○	○	○	○
So 27.12.2026	8033	4204	7505	4634	6086	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon