

Bestellschein 4

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

01. – 07. Juni 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
Mo 01.06.2026	8531	7539	4621	7432	6591					Mo 01.06.2026
Di 02.06.2026	8094	4223	4315	7622	6243					Di 02.06.2026
Mi 03.06.2026	8293	4710	7505	7619	6721					Mi 03.06.2026
Do 04.06.2026	8404	7212	4825	7431	6315					Do 04.06.2026
Fr 05.06.2026	8745	4541	4659	7810	6524					Fr 05.06.2026
Sa 06.06.2026	8613	7126	7411	4601	6540					Sa 06.06.2026
So 07.06.2026	1053	7225	7712	4630	6554					So 07.06.2026



	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
Premium-Menü	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 5,3 BE	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L 3,8 BE	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G					
Unsere Tagesempfehlung	Stroganoff-Topf geschneitztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 3,3 BE	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,6 BE	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L 4,9 BE	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 3,1 BE					
Traditionell gut	Schnitzel »Alt-bayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahne-soße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M	Wildlachs glasiert, in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L 4,2 BE	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 3,2 BE	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüseautaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L	Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln L 2,8 BE					
Einfach lecker	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 4,4 BE	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 2,3 BE	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G					
Klein aber fein	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 4,0 BE	Champignonstropf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorder-schinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 3,8 BE	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 2,7 BE					
	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L	Zwiebelfleisch geschneitztes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 4,1 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G 2,7 BE	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersens-chen garniert, Lockennudeln A1, C, L					
	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 5,2 BE	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsing-gemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Panierter Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 2,8 BE	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L 3,1 BE					

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



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
- ⑩ = 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**
- Angepasste Vollkost (Schonkost)**

25. Mai – 07. Juni 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.



	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Pfingstmontag Mo 25.05.2026	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	Fruchtiges Curryhuhn gewürfeltes Hühnerfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis 3,8 BE	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L 3,3 BE	Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais 3,5 BE	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G
Di 26.05.2026	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L 3,3 BE	Alaska-Seelachsfilet paniert aus Fischstücken zusammengefügt, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G 3,7 BE	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 3,4 BE
Mi 27.05.2026	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, G, L 5,1 BE	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Grießbrei mit Mandarinen A1, C, G 3,9 BE	Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 5,3 BE
Do 28.05.2026	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L 4,4 BE	Rostbrät »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F 2,3 BE	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch A1, C 3,3 BE	Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Fr 29.05.2026	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M 3,6 BE	Putengeschnetzeltes »Italia« in Tomaten-Kräutersoße, dazu Broccoligemüse und Maccaroni-Nudeln A1, C 3,6 BE	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L 4,2 BE
Sa 30.05.2026	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L 3,7 BE	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M 4,3 BE	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 4,4 BE
So 31.05.2026	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L	Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,3 BE	Hähnchen »Cordon bleu« zartes, paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree A1, G, L	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 3,8 BE

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
- ⑩ = 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**
- Angepasste Vollkost (Schonkost)**

25. – 31. Mai 2026

Pfingstmontag	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 25.05.2026	1119	4522	4202	7806	6738				
Di 26.05.2026	8002	4533	7713	4656	6520				
Mi 27.05.2026	8711	7507	7452	4922	6308				
Do 28.05.2026	8072	7217	4684	4826	6530				
Fr 29.05.2026	8027	4702	4519	7405	6770				
Sa 30.05.2026	8108	4631	4426	7915	6742				
So 31.05.2026	8510	4119	7510	4663	6570				

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon