

# Bestellschein <sup>2</sup>

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

04. – 10. Mai 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
<b>Mo</b> 04.05.2026	1053	7539	4825	7913	6976					<b>Mo</b> 04.05.2026
<b>Di</b> 05.05.2026	8566	7225	4315	7622	6247					<b>Di</b> 05.05.2026
<b>Mi</b> 06.05.2026	8705	4541	7623	7810	6553					<b>Mi</b> 06.05.2026
<b>Do</b> 07.05.2026	1119	4710	7501	4636	6524					<b>Do</b> 07.05.2026
<b>Fr</b> 08.05.2026	8310	4685	4501	4418	6570					<b>Fr</b> 08.05.2026
<b>Sa</b> 09.05.2026	8024	4126	7212	7423	6085					<b>Sa</b> 09.05.2026
Muttertag <b>So</b> 10.05.2026	8534	7118	7712	4601	6722					Muttertag <b>So</b> 10.05.2026



	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
<b>Premium-Menü</b>	<b>Unsere Tagesempfehlung</b>	<b>Traditionell gut</b>	<b>Einfach lecker</b>	<b>Klein aber fein</b>						
<b>Mo</b> 04.05.2026	<b>Di</b> 05.05.2026	<b>Mi</b> 06.05.2026	<b>Do</b> 07.05.2026	<b>Fr</b> 08.05.2026	<b>Sa</b> 09.05.2026	<b>So</b> 10.05.2026				
<b>Filettöpfchen »Jäger Art«</b> zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 5,2 BE	<b>Hähnchenkeule</b> mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	<b>Reis-Gemüsetopf</b> mit Rindfleisch 2,3 BE	<b>Feiner Apfelstrudel</b> gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße A1, G	<b>»Grünkern-Risotto«</b> Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 4,8 BE						
<b>Hähnchenbrust »Caprese«</b> in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L	<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,6 BE	<b>Kartoffelkühle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L 4,9 BE	<b>Grießbrei mit Früchten</b> Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G 4,7 BE						
<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 4,0 BE	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L 5,4 BE	<b>Weißer Bohneneintopf</b> gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 3,8 BE	<b>Putengeschnetzeltes</b> Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L 2,4 BE						
<b>Pfeffergulasch</b> Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	<b>Wildlachs</b> glasiert, in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L 4,2 BE	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln A1, G, L 3,9 BE	<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 2,7 BE						
<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Knödelteller »Florentin«</b> 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße A1, C, G 4,6 BE	<b>Hähnchenbrust</b> in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L 4,4 BE	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,5 BE	<b>Fischpfanne »Seemann«</b> Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 3,8 BE						
<b>Nudelplatte</b> Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G 3,1 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 4,4 BE	<b>Hacksteak</b> in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L	<b>Herzhafter Gemüseeintopf</b> mit Geflügelklößchen A1, L 2,2 BE						
<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L 4,3 BE	<b>Panierter Seelachs</b> aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln C, G 2,7 BE	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N						

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



Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

**Piktogramme:**

**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)**

27. April – 10. Mai 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!

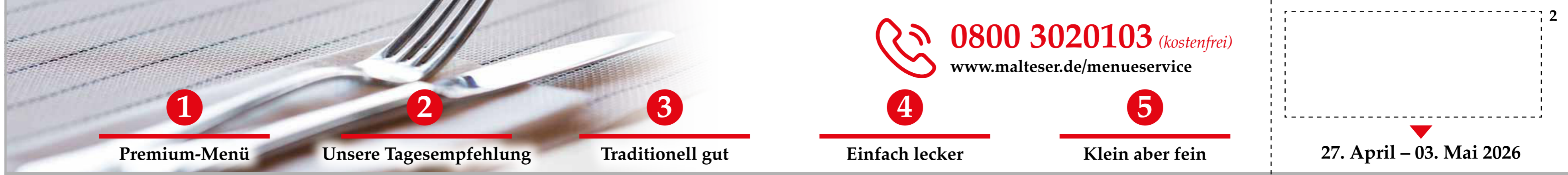
\*\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



## 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
<b>Mo</b> 27.04. 2026	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M 3 7	<b>Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«</b> mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L 3,3 BE 3 7 AK	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	<b>Würziger Bohnentopf</b> mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais 3,5 BE	<b>Jägerbraten</b> Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 3,4 BE
<b>Di</b> 28.04. 2026	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L 3 7	<b>Pikantes Rindergulasch</b> Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L 3,3 BE	<b>Wildlachs à la Florentin</b> Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 2,8 BE	<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G
<b>Mi</b> 29.04. 2026	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L 3 7	<b>Rostbrätl »Thüringer Art«</b> Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	<b>Hackbraten »Esterhazy«</b> in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M 4,3 BE	<b>Nudelpfanne</b> mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L 4,2 BE	<b>Hähnchenbrustfilets »Bärlauch«</b> in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini, Gemüse, Spätzle A1, C, G, L 3,1 BE
<b>Do</b> 30.04. 2026	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 3 7	<b>Fruchtiges Curryhuhn</b> gewürfeltes Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis 3,8 BE	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce G, L 3,8 BE	<b>Geflügelbratwurst</b> Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L	<b>Tortelloni alla panna</b> köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesauce, garniert mit Pinienkernen A1, C, G
Mai-feiertag <b>Fr</b> 01.05. 2026	<b>Herzhafter Nudelteller</b> deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	<b>Kabeljaufiletschnitte</b> in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, M 3,6 BE	<b>Truthahnschnitzel »natur«</b> in Rahmsauce, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L 3,8 BE	<b>Gemüsepfanne mit geschneitenen Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L	<b>Pikantes Hacksteak</b> mit Paprika und Königsberbsen-schoten garniert, Lockennudeln A1, C, L 3 7
<b>Sa</b> 02.05. 2026	<b>Zarter Rahmsauerbraten</b> in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Gegrillter Putenbraten</b> in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, G, L 5,1 BE	<b>Unser Genießer-Omelett</b> Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F 2,3 BE	<b>Kartoffel-Möhreneintopf</b> mit Hackfleischklößchen A1, C, L 3,5 BE	<b>Alaska-Seelachsfiletschnitte</b> paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln Zubereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140 °C garen! A1, C, D, G, L, M
<b>So</b> 03.05. 2026	<b>Schnitzel »Alt-bayerische Art«</b> Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesauce mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M	<b>Zwiebelfleisch</b> geschneitztes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 4,1 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln A1, C, G, M 3,6 BE	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesauce, Langkorn-Reis G, M 4,4 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)**

## 27. April – 03. Mai 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Mo</b> 27.04. 2026	8111	4533	7452	7806	6520				
<b>Di</b> 28.04. 2026	8033	7133	7714	4630	6591				
<b>Mi</b> 29.04. 2026	8510	7217	4426	4622	6554				
<b>Do</b> 30.04. 2026	8404	4522	4621	7432	6291				
Mai-feiertag <b>Fr</b> 01.05. 2026	8001	4702	7513	7619	6540				
<b>Sa</b> 02.05. 2026	8101	7507	4684	4821	6232				
<b>So</b> 03.05. 2026	8293	7126	7411	4664	6742				

Name, Vorname .....

Straße, Nr. ....

PLZ, Wohnort .....

Telefon .....