

## Bestellschein 1

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

03. – 09. November 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 03.11. 2025	1 8072	2 7128	3 4824	4 4634	5 6528				
Di 04.11. 2025	1 8127	2 4661	3 4775	4 4418	5 6542				
Mi 05.11. 2025	1 8027	2 4792	3 4659	4 7915	5 6723				
Do 06.11. 2025	1 8745	2 4203	3 7211	4 4656	5 6969				
Fr 07.11. 2025	1 8504	2 4310	3 4683	4 7405	5 6705				
Sa 08.11. 2025	1 8002	2 7717	3 7215	4 4817	5 6541				
So 09.11. 2025	1 8613	2 4119	3 7614	4 7429	5 6545				



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

1

2

3

4

5

## Premium-Menü

## Unsere Tagesempfehlung

## Traditionell gut

## Einfach lecker

## Klein aber fein

Mo

03.11.  
2025

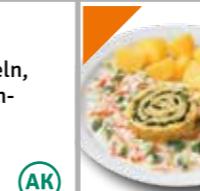
**Edles Festtagstöpfchen**  
zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu bunte Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L



**Rindfleisch in Meerrettichsoße**  
Rote Bete, Petersiliencartoffeln G, O



**Kesselgulasch**  
Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln A1, C, L



**Omelettrolle mit Spinatfüllung**  
Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L



**Hähnchenbrustfilet**  
Spinat, Béchamelkartoffeln G

Di

04.11.  
2025

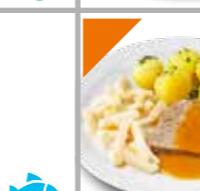
**Rindergeschnetzeltes »Delicato«** zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu bunte Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, F, L, M



**Pilzragout »Böhmisches Art«** mit Serviettenknödeln A1, C, G, L



**Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun«** in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-Gemüse, Reis D



**Hackbraten** in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L



**Hausracher Bratwurst** 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L

Mi

05.11.  
2025

**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G



**Feines Schollenfilet** auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L



**Champignontopf** in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L



**Kaiserschmarrn** hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G



**Szegediner Gulasch** Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln Wieder da G, L

Do

06.11.  
2025

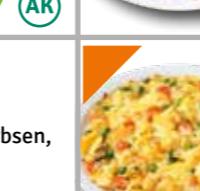
**Schlemmerfilet alla Napoli** Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M



**Rahmgulasch** vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L



**Jägerschnitzel** vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L



**Kartoffel-Gemüseauflauf** mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G

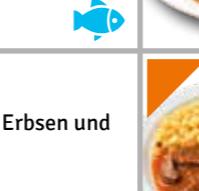


**Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese** aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L

Fr

07.11.  
2025

**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G



**Zartes Kalbsgeschnetzeltes** Pastinakengemüse, Hörnchen-nudeln A1, C, L



**Pfannkuchen »Florentin«** hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G



**Mini-Frikadellen** aus Rind und Schwein, auf Schmor-kohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L

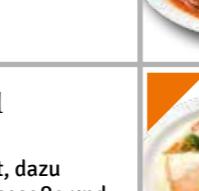


**Kap-Seehechtfilet** aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G

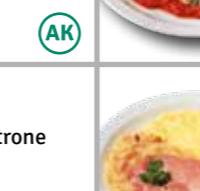
Sa

08.11.  
2025

**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N



**Wildlachs** glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüse-reis A1, D, G



**Kasseler Nacken mit Sauerkraut** Kartoffelpüree Wieder da G



**Omas Graupeneintopf** mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfeln Neu A3



**Würstchengulasch** in Tomaten-sahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchen-nudeln A1, C, G, L, M

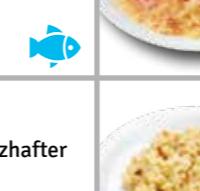
So

09.11.  
2025

**Hirschgulasch »Diana«** edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L



**Rinderroulade** mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L



**Kässpätzle** mit Zwiebel-schmelze A1, C, G, L



**Panierte Jagdwurst** mit Tomatensoße, Macaroni A1, C, G, L, M, N



**Hacksteak auf Wirsing** Salzkartoffeln Wieder da A1, C, L

Bitte auf Rückseite  
Namen und Anschrift eintragen!

**Malteser**  
... weil Nähe zählt.

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.

① = mit Farbstoff  
② = geschweifelt  
③ = mit Phosphat  
④ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel  
⑤ = mit Nitritpökelsalz  
⑥ = mit Süßungsmittel(n)

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

AK Angepasste Vollkost (Schonkost)

27. Okt. – 09. Nov. 2025

**Malteser**  
... weil Nähe zählt.



DIG PREIS FÜR LANGJÄHRIGE  
**PRODUKT  
QUALITÄT**  
DLG.org/plp

Reinheitsgebot  
keine Geschmacksverstärker  
keine Konserverungsstoffe  
keine künstlichen Farbstoffe  
Reinheitsgebot

# 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 Parantissé
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

4

## Traditionell gut

5

## Einfach lecker

6

## Klein aber fein

27. Okt. – 02. Nov. 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4		
<b>Mo</b> 27.10. 2025	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G  Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersiliencartoffeln A1, C, G, L  Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis L	Rinderkohlgulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübgemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G  Lachspfanne Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten A1, D, G  Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N  Herzhafte Gemüseeeintopf mit Geflügelklößchen A1, L	Curryhuhn »India Style« mit Grillgemüse, Basmati-Reis G  Rinderkohlgulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübgemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G  Lachspfanne Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten A1, C, G, L  2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L  Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L  Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstückchen und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L  Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersiliencartoffeln A1, C, G, L, M  Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L  Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L  Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L  Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree Wieder da G  Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G, L, M  Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M  Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L  Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterlauf, Kartoffengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L  Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L  Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstückchen und Rosinen, Vanillesoße A1, G  Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N	Reformationsstag Fr 31.10. 2025	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersiliencartoffeln A1, C, D, G, M  Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G  Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L  Bunter Gemüseeeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L  Schaschlikpfanne gewürfelter Schweinefleisch in pikant Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L  Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L  Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M  Hähnchentaler in cremiger Spinatoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L  Gemüseragout mit Petersiliencartoffeln A1, G, L  Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M  Fisch	Allerheiligen Sa 01.11. 2025	Allerseelen So 02.11. 2025	Fisch

### Piktogramme:

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

### Zusatzstoffe:

① = mit Farbstoff  
⑤ = geschweifelt  
⑨ = mit Süßungsmittel(n)  
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel  
③ = mit Antioxidationsmittel  
⑦ = mit Nitritpökelsalz  
⑮ = mit Phosphat

### 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

Vegetarisches Menü  
 Fisch  
 Angepasste Vollkost (Schonkost)

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Wohnort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_