

Malteser Menüservice

Bestellschein

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




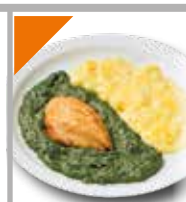















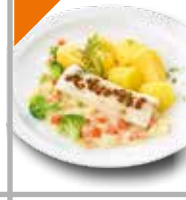










Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

 <b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfl A5, A1, C, G, L 🐷🐔🥚🍴	 <b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, O 🐷🍴 ③ ⑤	 <b>Kesselgulasch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln A1, C, L 🐷🍴 AK	 <b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 🍴🌿 AK	 <b>Hähnchenbrustfilet</b> Spinat, Béchamelkartoffeln G 🐔🍴
 <b>Rindergeschnetzeltes »Delicato«</b> zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfl A5, A1, C, F, L, M 🐷🍴	 <b>Pilzragout »Böhmische Art«</b> mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 🍴🍴🌿	 <b>Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun«</b> in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D 🐟🍴	 <b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍴🍴🍴 AK	 <b>Hausmacher Bratwurst</b> 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L 🍴🍴 ③ ⑦
 <b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G 🐔🍴🍴	 <b>Feines Schollenfilet</b> auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L 🐟🍴 AK	 <b>Champignonstopf</b> in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L 🍴🍴🌿 AK	 <b>Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G 🍴🍴🌿	 <b>Szegediner Gulasch</b> Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln Wieder da G, L 🍴🍴
 <b>Schlemmerfilet alla Napoli</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M 🍴🐟	 <b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L 🍴🍴🍴 AK	 <b>Jägerschnitzel</b> vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🍴🍴🍴 ③ ⑦	 <b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G 🍴🌿	 <b>Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese</b> aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L 🍴👍🍴🌿
 <b>Hühnerfrikassee</b> mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G 🐔🍴	 <b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L 🐷🍴 AK	 <b>Pfannkuchen »Florentin«</b> hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G 🍴🍴🌿 AK	 <b>Mini-Frikadellen</b> aus Rind und Schwein, auf Schmor-kohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L 🐷🍴🍴 ③ ⑦	 <b>Kap-Seehechtfilet</b> aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakensteinpf, dazu Salzkartoffeln D, G 🍴🐟
 <b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüse-soße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N 🍴🍴🍴 ③ ⑦	 <b>Wildlachs</b> glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G 🍴🍴🐟	 <b>Kasseler Nacken mit Sauerkraut</b> Kartoffelpüree Wieder da G 🍴🍴 ③ ⑦	 <b>Omas Graupeneintopf</b> mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfeln Neu A3 🍴🍴🌿 AK	 <b>Würstchengulasch</b> in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M 🍴🍴🍴 ⑦
 <b>Hirschgulasch »Diana«</b> edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L 🍴🍴	 <b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 🐷🍴🍴 AK	 <b>Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 🍴🍴🌿	 <b>Panierte Jagdwurst</b> mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N 🍴🍴🍴 ⑦	 <b>Hacksteak auf Wirsing</b> Salzkartoffeln Wieder da A1, C, L 🐷🍴🍴

Bitte auf Rückseite  
Namen und Anschrift eintragen!



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

AK Angepasste Vollkost  
(Schonkost)

27. Okt. – 09. Nov. 2025

Malteser  
Menüservice

lecker · vielfältig · zuverlässig





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

  - A1 enthält Weizen
  - A2 enthält Roggen
  - A3 enthält Gerste
  - A4 enthält Hafer
  - A5 enthält Dinkel
  - A6 enthält Kamut

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 Kaschunisse
  - 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.



<div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div><div>5</div></div>						27. Okt. – 02. Nov. 2025											
Premium-Menü		Unsere Tagesempfehlung		Traditionell gut		Einfach lecker		Klein aber fein									
Mo 27.10. 2025	<div></div> <div><b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G</div>	<div></div> <div><b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L</div>	<div></div> <div><b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüserais L</div>	<div></div> <div><b>Nudeln mit Hackfleischsoße</b> pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N</div>	<div></div> <div><b>Herzhafter Gemüseeintopf</b> mit Geflügelklößchen A1, L</div>	Mo 27.10. 2025	1 8711	2 4631	3 7213	4 7612	5 6085	Z1	Z2	Z3	Z4		
Di 28.10. 2025	<div></div> <div><b>Curryhuhn »India Style«</b> mit Grillgemüse, Basmati-Reis G</div>	<div></div> <div><b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G</div>	<div></div> <div><b>Lachspfanne</b> Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten A1, D, G</div>	<div></div> <div><b>2 Frikadellen</b> in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L</div>	<div></div> <div><b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G</div>	Di 28.10. 2025	1 8562	2 4126	3 4727	4 7417	5 6315	Z1	Z2	Z3	Z4		
Mi 29.10. 2025	<div></div> <div><b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L</div>	<div></div> <div><b>Rinderleber »Berliner Art«</b> in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L</div>	<div></div> <div><b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M</div>	<div></div> <div><b>Nudelpfanne</b> mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L</div>	<div></div> <div><b>Linsengericht »Schwäbische Art«</b> mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L</div>	Mi 29.10. 2025	1 8310	2 7127	3 4225	4 4622	5 6086	Z1	Z2	Z3	Z4		
Do 30.10. 2025	<div></div> <div><b>Nudelplatte</b> Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L</div>	<div></div> <div><b>Haxenfleisch vom Schwein</b> gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree Wieder da G</div>	<div></div> <div><b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G</div>	<div></div> <div><b>Hacksteak</b> in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M</div>	<div></div> <div><b>Hähnchentaler »4-Pfeffer«</b> Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L</div>	Do 30.10. 2025	1 8024	2 1302	3 4311	4 4400	5 6502	Z1	Z2	Z3	Z4		
Reformationstag Fr 31.10. 2025	<div></div> <div><b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L</div>	<div></div> <div><b>Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise«</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L</div>	<div></div> <div><b>Putenkeulenbraten</b> in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L</div>	<div></div> <div><b>Feiner Apfelstrudel</b> gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße A1, G</div>	<div></div> <div><b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N</div>	Reformationstag Fr 31.10. 2025	1 8534	2 1311	3 4531	4 7913	5 6722	Z1	Z2	Z3	Z4		
Allerheiligen Sa 01.11. 2025	<div></div> <div><b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M</div>	<div></div> <div><b>Kalbsfrikassee</b> mit Champignons, Erbsen, Reis G</div>	<div></div> <div><b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L</div>	<div></div> <div><b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L</div>	<div></div> <div><b>Schaschlikpfanne</b> gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L</div>	Allerheiligen Sa 01.11. 2025	1 8705	2 7312	3 7623	4 4807	5 6720	Z1	Z2	Z3	Z4		
Allerseelen So 02.11. 2025	<div></div> <div><b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L</div>	<div></div> <div><b>Jägerbraten in Steinpilzsoße</b> vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M</div>	<div></div> <div><b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L</div>	<div></div> <div><b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln A1, G, L</div>	<div></div> <div><b>Seelachs »Poseidon«</b> paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M</div>	Allerseelen So 02.11. 2025	1 8108	2 4204	3 7501	4 4636	5 6530	Z1	Z2	Z3	Z4		
<b>Piktogramme:</b> <div><div> = enthält Rindfleisch</div><div> = enthält Geflügel</div><div> = enthält Alkohol</div><div> = würzige Knoblauchnote</div><div> = enthält Schweinefleisch</div><div> = enthält Laktose</div><div> = enthält Gluten</div><div> = Vegan</div></div> <b>Zusatzstoffe:</b> <div><div>① = mit Farbstoff</div><div>⑤ = geschwefelt</div><div>⑧ = mit Phosphat</div><div>⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel</div><div>③ = mit Antioxidationsmittel</div><div>⑦ = mit Nitritpökelsalz</div><div>⑨ = mit Süßungsmittel(n)</div></div>						<b>Die Auswahl der Zusatzangebote* liegt Ihnen in unserem Plan Zusatzangebote vor.</b> <b>Dieser Plan kann jederzeit wieder über unsere Fahrerinnen und Fahrer oder unser Büro angefragt werden.</b>  *Zusatzangebote sind nicht überall verfügbar						<b>Für Diabetiker geeignet</b> • Wenig <b>Zucker</b> und <b>Fett</b> bis 35 g / Portion • <b>BE-Obergrenze</b> max 5,5 pro Portion • <b>Kcal-Obergrenze</b> bis 650 kcal pro Portion und wenn für den Artikel ausgewiesen • <b>Nährstoffrelation</b> mit max. 30-35 Energie% Fett				<b>Vegetarisches Menü</b> <b>Fisch</b> <b>Angepasste Vollkost (Schonkost)</b>	
						Name, Vorname.....  Straße, Nr. ....  PLZ, Wohnort.....  Telefon.....											