

Bestellschein 4

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

06. – 12. April 2026

Ostermontag	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Ostermontag Mo 06.04.2026	8531	7539	4621	7432	6591	○	○	○	○
Di 07.04.2026	8094	4223	4315	7622	6540	○	○	○	○
Mi 08.04.2026	8293	4710	7505	7619	6723	○	○	○	○
Do 09.04.2026	8404	7212	4825	7431	6308	○	○	○	○
Fr 10.04.2026	8745	4541	4659	7810	6524	○	○	○	○
Sa 11.04.2026	8613	7126	7411	4601	6243	○	○	○	○
So 12.04.2026	1053	7225	7712	4630	6554	○	○	○	○

1

Premium-Menü

2

Unsere Tagesempfehlung

3

Traditionell gut

4

Einfach lecker

5

Klein aber fein



0800 3020103 (kostenfrei)

www.malteser.de/menueservice

Malteser
...weil Nähe zählt.

Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!

Malteser
...weil Nähe zählt.

Piktogramme:

○ = enthält Rindfleisch
● = enthält Geflügel
■ = enthält Laktose
□ = enthält Alkohol
△ = würzige Knoblauchnote

Zusatzstoffe:

① = mit Farbstoff
⑤ = geschwefelt
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑩ = mit Antioxidationsmittel
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
④ = 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.

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

Anangepasste Vollkost
(Schonkost)



30. März – 12. April 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 Paräntisse
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	P enthält Phosphat
R enthält Weichtiere	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

Mo 30.03. 2026	Putengeschnetzeltes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦
Di 31.03. 2026	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦
Mi 01.04. 2026	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfileschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G ⑧
Gründerstag Do 02.04. 2026	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu bunt Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L 4,4 BE
Karfreitag Fr 03.04. 2026	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G ⑧
Karsamstag Sa 04.04. 2026	Zarter Sauerbraten Apfelporkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L ⑧
Ostersonntag So 05.04. 2026	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L ⑧

2

Unsere Tagesempfehlung

Fr 30.03. 2026	Fruchtiges Curryhuhn gewürfelter Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis A1, C, G, L 3,8 BE ⑧
Fr 31.03. 2026	Hähnchenbrustfilets »Fürsterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchen nudeln A1, C, G, L 3,3 BE ③ ⑦
Fr 01.04. 2026	Alaska-Seelachsfilet paniert aus Fischstückchen zusammengefügt, Kräuter-Senfsoße, Petersiliencartoffeln A1, C, D, G, L, M 3,7 BE ⑧
Fr 02.04. 2026	Rostbrät »Thüringer Art« Schweinenackenstein in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N ⑧
Fr 03.04. 2026	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M 3,6 BE ⑧
Fr 04.04. 2026	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersiliencartoffeln A1, C, G, L 3,7 BE ⑧
Fr 05.04. 2026	Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,3 BE ⑧

3

Traditionell gut

Fr 30.03. 2026	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L 3,5 BE ⑧
Fr 31.03. 2026	Alaska-Seelachsfilet paniert aus Fischstückchen zusammengefügt, Kräuter-Senfsoße, Petersiliencartoffeln A1, C, D, G, L, M 3,7 BE ⑧
Fr 01.04. 2026	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L 3,9 BE ⑧
Fr 02.04. 2026	Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F 2,3 BE ⑧
Fr 03.04. 2026	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch A1, C 3,3 BE ⑧
Fr 04.04. 2026	Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstückchen zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 4,2 BE ⑧
Fr 05.04. 2026	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorckohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L 4,2 BE ③ ⑦

4

Einfach lecker

Fr 30.03. 2026	Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais ⑧
Fr 31.03. 2026	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G 3,4 BE ⑧
Fr 01.04. 2026	Grießbrei mit Mandarinen A1, C, G 3,9 BE ① ⑥
Fr 02.04. 2026	Nudeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G 3,8 BE ⑧
Fr 03.04. 2026	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G 3,8 BE ⑧
Fr 04.04. 2026	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung A1, C, G, L 3,8 BE ⑧
Fr 05.04. 2026	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 3,8 BE ⑧

5

Klein aber fein

Fr 30.03. 2026	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G ⑧
Fr 31.03. 2026	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 3,4 BE ⑧
Fr 01.04. 2026	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G 3,8 BE ⑧
Fr 02.04. 2026	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 4,4 BE ⑧
Fr 03.04. 2026	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 4,4 BE ⑧
Fr 04.04. 2026	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 4,4 BE ⑧
Fr 05.04. 2026	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 4,4 BE ⑧

30. März – 05. April 2026

Mo 30.03. 2026	1 8510 4522 4202 7806 6738 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
Di 31.03. 2026	2 8002 4533 7713 4656 6520 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
Mi 01.04. 2026	3 8711 7507 7452 4922 6315 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
Do 02.04. 2026	4 8072 7217 4684 4826 6530 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
Fr 03.04. 2026	5