



Malteser

...weil Nähe zählt.

Wochen-Kartons

Unsere abwechslungsreichen und ausgewogenen Wochen-Kartons bieten leckere Gerichte aus verschiedenen Kostformen für jeweils sieben Tage Menügenuss.

Wochen-Karton-Varianten

4 x Vollkost S. 2, 3

2 x Piccolino Vollkost S. 4

4 x Angepasste Vollkost
mit BE-Angabe S. 5, 6

2 x Vegetarische Kost S. 7

2 x Pürierte Kost mit BE-Angabe S. 8

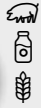
1 x Trink-Menü S. 9

Wochen-Kartons

Vollkost

Bekömmliche Traditionsmenüs, für diejenigen, die im Wesentlichen alles essen dürfen.

Vollkost



Königsberger Klopse
in Kapernsoße, Langkorn-Reis
mit Erbsen
Klößchen-Einwaage: 100 g
Gesamt-Einwaage: 500 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Broccoli-Bandnudeln
in Pilz-Sahnesoße
Gesamt-Einwaage: 480 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Rinderleber »Berliner Art«
in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben
und Pariser Karotten, Kartoffelpüree
mit Bröseln
Fleisch-Einwaage: 100 g
Gesamt-Einwaage: 560 g
Allergenhinweis: A1, G, L



Putenbruststreifen
»Italienische Art«
in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern
abgeschmeckt, feine Bandnudeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 440 g
Allergenhinweis: A1, C, L



Paniertes Seelachs
aus Fischstücken zusammengefügt,
mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie,
Porree, Erbsen, Karottenstreifen,
Béchamelkartoffeln
Fisch-Einwaage mit Panade: 80 g
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: A1, C, D, G, L, M



Erbseneintopf ③ ⑦
mit Wiener Würstchen
Wurst-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 500 g
Allergenhinweis: L



Schweinebraten
in herzhafter Soße, Rosenkohl,
Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 70 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: L

Bestell-Nr. 9120

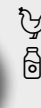
Vollkost



Fränkische Bratwürste ③ ⑦
auf Sauerkraut angerichtet,
mit Kartoffelpüree
Wurst-Einwaage: 100 g
Gesamt-Einwaage: 550 g
Allergenhinweis: G



Wildlachs à la Florentin
Wildlachs glasiert, in feiner
Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln
Fisch-Einwaage glasiert: 80 g
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: A1, C, D, G



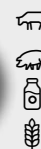
Hühnerfrikassee
mit Spargel, Karotten und Erbsen,
Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 70 g
Gesamt-Einwaage: 510 g
Allergenhinweis: C, G



Schmandschnitzel
»Hessische Art«
paniertes Schweineschnitzel in
Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse
und Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage mit Panade: 80 g
Gesamt-Einwaage: 490 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Grießauflauf
mit Pflirsichwürfeln
Gesamt-Einwaage: 545 g
Allergenhinweis: A1, C, G



Gefüllte Paprikaschote ③ ⑦
mit Hackfleisch, in würziger Soße, Reis
Gewicht der Füllung: 120 g
Gesamt-Einwaage: 520 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Zarter Sauerbraten
Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 490 g
Allergenhinweis: C, L

Bestell-Nr. 9121



Vollkost



Nudeln mit Hackfleischsoße
pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch,
geriebener Käse
Fleisch-Einwaage: 50 g
Gesamt-Einwaage: 420 g
Allergenhinweis: A1, C, F, G, L, M, N



Hähnchen »Cordon bleu« ⑦
zartes, paniertes Hähnchenschnitzel,
gefüllt mit Putenformschinken und
Käse, Karottengemüse in Petersilien-
soße, Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage mit Panade: 100 g
Gesamt-Einwaage: 410 g
Allergenhinweis: A1, G, L



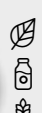
Kalbsfrikassee
mit Champignons, Erbsen, Reis
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: G



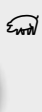
Linseneintopf ③ ⑦
mit gekochter Mettwurst
Wurst-Einwaage: 100 g
Gesamt-Einwaage: 600 g
Allergenhinweis: L



Fischstäbchen
paniert, mit Kräutersoße,
Petersilienkartoffeln
Fisch-Einwaage mit Panade: 120 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: A1, C, D, G, L, M



Käsespätzle
mit Zwiebelschmelze
Gesamt-Einwaage: 590 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



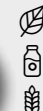
Schweinebraten »Bayrische Art«
in Bratensoße, Apfelrotkraut,
gekochte Kartoffelklöße
Fleisch-Einwaage: 70 g
Gesamt-Einwaage: 480 g
Allergenhinweis: C, L

Bestell-Nr. 9138

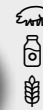
Vollkost



**Kasseler Nacken
mit Sauerkraut** ③ ⑦
Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 530 g
Allergenhinweis: G



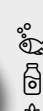
Hefeklöße
mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße
Gesamt-Einwaage: 410 g
Allergenhinweis: A1, C, G



Jägerschnitzel ③ ⑦
vom Schwein, in Rahmsauce mit
Champignons, Möhrchen und Erbsen,
dazu Bauernspätzle mit Bröseln
Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



**Gemüsepfanne mit geschnit-
tenen Gemüsemaultaschen**
Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais
und Champignons, mit Kräutern
verfeinert
Gesamt-Einwaage: 540 g
Allergenhinweis: A1, C, L



Wildlachs
glasiert, in Sahneseoße,
mit Zitrone verfeinert, Gemüseris
Fisch-Einwaage glasiert: 90 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: A1, D, G



Hähnchenkeule
mit Soße, Apfelrotkohl und
Salzkartoffeln
Hähnchenkeulen-Einwaage: 140 g
Gesamt-Einwaage: 530 g
Allergenhinweis: L



Zwiebelfleisch
geschnetzeltes Rindfleisch mit
geschmorten Zwiebeln in Soße,
grüne Bohnen, Spätzle
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: A1, C, L

Bestell-Nr. 9139

Wochen-Kartons

Piccolino Vollkost Wenn es etwas weniger sein darf.

Piccolino Vollkost



Schaschlikpfanne ③ ⑦
gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis
Fleisch- und Speck-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 390 g
Allergenhinweis: L



Tortelloni alla panna
köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: A1, C, G



Hausmacher Bratwurst ③ ⑦
2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree
Wurst-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 480 g
Allergenhinweis: G, L



Putengeschnetzeltes
Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 360 g
Allergenhinweis: G, L



Seelachs »Poseidon«
paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln
Fisch-Einwaage mit Panade: 80 g
Gesamt-Einwaage: 330 g
Allergenhinweis: A1, C, D, G, L, M



Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: A1, C, L



Spießbraten ③ ⑦
Wirsinggemüse, Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 50 g
Gesamt-Einwaage: 350 g
Allergenhinweis: L, M, N

Bestell-Nr. 9125

Piccolino Vollkost



Rahmschnitzel vom Schwein
grüne Bohnen, Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 40 g
Gesamt-Einwaage: 370 g
Allergenhinweis: G, L



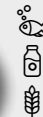
Würstchengulasch ⑦
in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln
Wurst-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 390 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L, M



Herzhafter Gemüseeintopf
mit Geflügelklößchen
Klößchen-Einwaage: 50 g
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: A1, L



Ofenschlupfer
süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen
Gesamt-Einwaage: 400 g
Allergenhinweis: A1, A3, C, G, H1



Seelachs »Poseidon«
paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln
Fisch-Einwaage mit Panade: 80 g
Gesamt-Einwaage: 330 g
Allergenhinweis: A1, C, D, G, L, M



Kartoffeltaschen
mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: G



Zarter Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: L

Bestell-Nr. 9140

Wochen-Kartons

Angepasste Vollkost ^{AK} Wohlfühl-Menüs mit BE-Angabe, für schonende Ernährung.



Malteser

...weil Nähe zählt.

Angepasste Vollkost (BE-Angabe)



2 Kalbsbratwürste ^{AK}
in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln
Wurst-Einwaage: 90 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: G, L
BE 2,3



Schweineschnitzel »natur« ^{AK}
in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L, M
BE 3,0



Hähnchengeschnetzeltes ^{AK} ¹⁶
in Sahnesoße mit Gemüsenudeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 400 g
Allergenhinweis: A1, C, G
BE 3,3



Rahmgulasch ^{AK}
vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 410 g
Allergenhinweis: A1, G, L
BE 3,4



Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« ^{AK}
in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis
Fisch-Einwaage: 120 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: D, L
BE 3,1



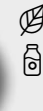
Omelettrolle mit Spinatfüllung ^{AK}
Rahmgemüse, Salzkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: C, F, G, L
BE 4,3



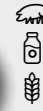
Saftiger Rinderbraten ^{AK}
in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: G, L
BE 3,1

Bestell-Nr. 9128

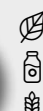
Angepasste Vollkost (BE-Angabe)



Rührei mit Spinat ^{AK}
und Salzkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: C, G
BE 2,7



Sahnegeschnetzeltes ^{AK}
vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 430 g
Allergenhinweis: A1, G, L
BE 3,3



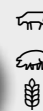
Pfannkuchen mit Apfelfüllung ^{AK} ¹⁶
und Vanillesoße
Gesamt-Einwaage: 340 g
Allergenhinweis: A1, C, G
BE 3,7



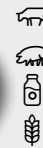
Hähnchenbrust ^{AK}
in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen
Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 440 g
Allergenhinweis: L
BE 4,4



Kabeljaufiletschnitte ^{AK}
in Dillrahmsoße, Kartoffeln
Fisch-Einwaage: 150 g
Gesamt-Einwaage: 480 g
Allergenhinweis: D, G, M
BE 3,6



Bunter Gemüseeintopf ^{AK}
mit Mini-Hackfleischklößchen
Hackfleischklößchen-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 560 g
Allergenhinweis: A1, C, L
BE 1,8



Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt ^{AK}
mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln
Rouladen-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 500 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
BE 3,3

Bestell-Nr. 9142

Wochen-Kartons

Angepasste Vollkost ^{AK} Wohlfühl-Menüs mit BE-Angabe, für schonende Ernährung.

Angepasste Vollkost (BE-Angabe)



Hühnerfrikassee ^{AK}
Karottengemüse mit Petersilie,
Langkorn-Reis
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: C, G, L
BE 3,8



Nudelpfanne ^{AK}
mit Schlingli-Nudeln, Karotten,
Broccoli und Blumenkohl
Gesamt-Einwaage: 500 g
Allergenhinweis: A1, G, L
BE 4,2



Kaiserschmarrn ^{AK} ¹⁶
mit fruchtigen, gewürfelten Birnen
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: A1, C, G
BE 3,5



Gemüseragout ^{AK}
mit Petersilienkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 430 g
Allergenhinweis: A1, G, L
BE 3,9



Feines Schollenfilet ^{AK}
auf Rahm-Blattspinat,
dazu Stampfkartoffeln
Fisch-Einwaage: 100 g
Gesamt-Einwaage: 490 g
Allergenhinweis: D, G, L
BE 2,4



Hackbraten ^{AK}
in Soße, mit Steckrübenstreifen
in heller Soße, verfeinert mit Petersilie,
dazu Salzkartoffeln
Hackbraten-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
BE 3,5



Schweineroulade ^{AK} ³ ⁷
mit Hackfleischfüllung, in Soße,
mit Karotten in Streifen, Broccoli,
Blumenkohl und Kartoffelpüree
Rouladen-Einwaage: 110 g
Gesamt-Einwaage: 550 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
BE 3,3

Bestell-Nr. 9143

Angepasste Vollkost (BE-Angabe)



Zartes Kalbsgeschnetzeltes ^{AK}
Pastinakengemüse, Hörnchennudeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: A1, C, L
BE 4,3



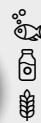
**Jägerbraten in
Steinpilzsoße** ^{AK} ³ ⁷
vom Schwein, mit Kohlrabi,
Karotten und Broccoli in Béchamelsoße,
Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: A1, G, L, M
BE 3,2



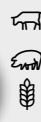
Kartoffel-Gemüsegericht ^{AK}
mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl
in heller Rahmsoße
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: G, L
BE 3,8



Hähnchen-Medaillons ^{AK} ¹⁶
in heller Soße, mit Käse verfeinert,
dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 440 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
BE 4,0



Lachspfanne ^{AK}
Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln,
Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und
Cherrytomaten
Fisch-Einwaage: 50 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: A1, D, G
BE 4,3



Kartoffel-Möhreneintopf ^{AK}
mit Hackfleischklößchen
Klößchen-Einwaage: 70 g
Gesamt-Einwaage: 520 g
Allergenhinweis: A1, C, L
BE 3,5



**Gekochtes Rindfleisch
in Kräutersoße** ^{AK}
Rote Bete, Kartoffeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: G, L
BE 3,0

Bestell-Nr. 9144

Vegetarische Kost Diese Menüs enthalten keinerlei Fleischprodukte. Die ideale, abwechslungsreiche Ernährung für alle, die keinen Fisch oder kein Fleisch essen möchten.

Vegetarische Kost



Rührei mit Spinat ^{AK}
und Salzkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: C, G
BE 2,7



Käsespätzle
mit Zwiebelschmelze
Gesamt-Einwaage: 590 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Paniertes Gemüseschnitzel
dazu fruchtige Tomatensoße,
mit Gewürz-Couscous, fein
abgeschmeckt mit Koriander,
Ingwer und Knoblauch
Gesamt-Einwaage: 405 g
Allergenhinweis: A1, A3



Kartoffelkühle
mit Champignonsoße
Gesamt-Einwaage: 420 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
BE 4,9



Milchreis
mit Sauerkirschen
Gesamt-Einwaage: 500 g
Allergenhinweis: G



Kartoffel-Gemüsegericht ^{AK}
mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl
in heller Rahmsoße
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: G, L
BE 3,8



Champignontopf ^{AK}
in Rahmsoße, mit Nudeln
Gesamt-Einwaage: 480 g
Allergenhinweis: A1, G, L

Bestell-Nr. 9146

Vegetarische Kost



Bunte Gemüseplatte ^{AK}
mit Blumenkohl, Fingermöhren
und Broccoli, Salzkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: -
BE 2,8



Broccoli-Bandnudeln
in Pilz-Sahnesoße
Gesamt-Einwaage: 480 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{AK}
mit buntem Gemüse und
Petersilienkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 440 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
BE 3,7



Nudelpfanne ^{AK}
mit Schlingli-Nudeln, Karotten,
Broccoli und Blumenkohl
Gesamt-Einwaage: 500 g
Allergenhinweis: A1, G, L
BE 4,2



**Omelettrolle mit
Spinatfüllung** ^{AK}
Rahmgemüse, Salzkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: C, F, G, L
BE 4,3



**Pfannkuchen mit
Apfelfüllung** ^{AK} ¹⁶
und Vanillesoße
Gesamt-Einwaage: 340 g
Allergenhinweis: A1, C, G
BE 3,7



**Gemüsepfanne mit geschnittenen
Gemüsemaultaschen**
Karotten, rote Paprika, Erbsen,
Mais und Champignons, mit Kräutern
verfeinert
Gesamt-Einwaage: 540 g
Allergenhinweis: A1, C, L

Bestell-Nr. 9147

Wochen-Kartons

Pürierte Kost

Die pürierten Menüs sind besonders empfehlenswert, wenn Sie Schwierigkeiten beim Kauen haben. Hauptgericht und Beilagen sind getrennt püriert und einzeln angerichtet.


Pürierte Kost mit BE-Angabe

Pürierte Gemüseplatte »Gärtnerin«

Gelbes Zucchini Gemüse und Erbsengemüse,
dazu Karotten-Kartoffelpüree

Gesamt-Einwaage: **450 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 297 kJ (71 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS <1 g; KH 8 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,80 g


 BE 3,0 Allergenhinweis: L

Pürierte Rahmnudeln alla Napoli ^{AK}

mit fruchtiger Tomatensoße

Gesamt-Einwaage: **380 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 281 kJ (67 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 9 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 1 g; Salz 1,01 g

 BE 2,8 Allergenhinweis: A1, C, G


Pürierter Rinderbraten ^{AK}

in Bratensoße, mit gelben Rüben und Kartoffelpüree

Fleisch-Einwaage: **60 g**

Gesamt-Einwaage: **420 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 434 kJ (104 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 7 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,01 g

 BE 2,4 Allergenhinweis: G, L


Pürierter Schweinebraten ^{AK}

in Bratensoße, mit Romanescogemüse und Süßkartoffelpüree

Fleisch-Einwaage: **60 g**

Gesamt-Einwaage: **420 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 431 kJ (103 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g; KH 8 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,07 g

 BE 2,8 Allergenhinweis: L


Pürierte Königsberger Klopse

in Kapernrahmsoße, mit Karottengemüse und Kartoffelpüree

Fleisch-Einwaage: **60 g**

Gesamt-Einwaage: **420 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 562 kJ (135 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 4 g; KH 7 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,06 g

 BE 2,4 Allergenhinweis: G


Püriertes Hähnchengeschnetzeltes ^{AK}

in Rahmsoße, mit Broccoligemüse und Béchamelkartoffeln

Fleisch-Einwaage: **60 g**

Gesamt-Einwaage: **410 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 468 kJ (112 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 8 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,06 g

 BE 2,8 Allergenhinweis: G


Püriertes Kabeljaufilet ^{AK}

in Sahnesoße, mit Zucchini Gemüse und Maispolenta

Fisch-Einwaage: **60 g**

Gesamt-Einwaage: **400 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 656 kJ (158 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 6 g; KH 5 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,08 g

 BE 1,7 Allergenhinweis: D, G, L

Bestell-Nr. 9148


Pürierte Kost mit BE-Angabe

Pürierte Gemüsevariation ^{AK}

Blumenkohl- und Broccoligemüse, mit Süßkartoffel-Mais-Püree

Gesamt-Einwaage: **400 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 430 kJ (103 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g; KH 11 g,
davon Zucker 3 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,98 g

 BE 3,7 Allergenhinweis: -


Passiertes Schweinefleisch »Kasseler Art«

Fleischerzeugnis »Kasseler Art« in fruchtiger Tomatensoße,
mit Maisgemüse und Rahmnudeln

Fleisch-Einwaage: **14 g**

Gesamt-Einwaage: **360 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 434 kJ (104 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 8 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,94 g

 BE 2,4 Allergenhinweis: A1, C, G


Passiertes Rindfleisch ^{AK}

Rindfleischerzeugnis in Rahmsoße, mit Karottengemüse
und Béchamelkartoffeln

Fleisch-Einwaage: **30 g**

Gesamt-Einwaage: **400 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 451 kJ (108 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 9 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,92 g

 BE 3,0 Allergenhinweis: A1, C, E, G, L


Passierte Bratwurst ^{AK}

Bratwurstzeugnis in Bratensoße, mit gelbem Karottengemüse
und Bratkartoffeln

Fleisch-Einwaage: **18 g**

Gesamt-Einwaage: **380 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 414 kJ (99 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g; KH 10 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,11 g

 BE 3,2 Allergenhinweis: C, L


Passiertes Lachsfilet ^{AK}

Lachserzeugnis in heller Soße, mit Spinat und gewolften Kartoffeln

Fisch-Einwaage: **45 g**

Gesamt-Einwaage: **400 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 451 kJ (108 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 8 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,96 g


 BE 2,7 Allergenhinweis: C, D, G

Pürierte Karotten-Kartoffelsuppe ^{AK}

mit Selleriegemüse verfeinert

Gesamt-Einwaage: **400 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 144 kJ (34 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g; KH 7 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 1 g; Salz 0,90 g


 BE 2,3 Allergenhinweis: L

Passierte Mini-Pfannkuchen ^{AK}

in Vanillesoße, dazu Fruchtmas aus Äpfeln,
Heidelbeeren und Sauerkirschen

Gesamt-Einwaage: **380 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 533 kJ (127 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 17 g,
davon Zucker 11 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,30 g

 BE 5,4 Allergenhinweis: A1, C, G

Bestell-Nr. 9149

Sortiment-Karton

7 Portions-Beutel à je 160 g



Malteser

...weil Nähe zählt.

TRINK-MENÜ

hochkalorisch & vielseitig einsetzbar, zur Vorbeugung einer Mangelernährung

Fein passiert, besonders gut geeignet bei Kau- und Schluckbeschwerden.
Vielfältige Geschmacksvarianten von herzhaft bis süß, von Fisch bis Fleisch.

Vielseitig einsetzbar: als vollwertige Mahlzeit, als herzhafte Zwischenmahlzeit oder als Ergänzung zu Mittag- oder Abendessen. Kann in einem Suppen- oder Trinkgefäß serviert werden. Um eine größere Portion zu erhalten, bitte mehrere Trink-Menüs verwenden.

Trink-Menü

Tomaten-Mais-Trink ^{AK}



mit Hühnerfleisch

Fleisch-Einwaage: 4 g
Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 538 kJ (128 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 17 g,
davon Zucker 15 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,80 g Allergenhinweis: A1, G, L

Milchreis-Trink ^{AK}



mit Zimt

Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 538 kJ (128 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 18 g,
davon Zucker 13 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,16 g Allergenhinweis: A1, G

Gemüse-Trink ^{AK}



mit Karotten, Sellerie, Broccoli und Blumenkohl

Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 538 kJ (128 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 17 g,
davon Zucker 17 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,93 g Allergenhinweis: A1, G, L

Spinat-Käse-Trink ^{AK}



Gesamt-Einwaage:

160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 584 kJ (139 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 19 g,
davon Zucker 18 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,91 g Allergenhinweis: A1, G

Kartoffel-Tomaten-Trink ^{AK}



mit Alaska-Seelachs, verfeinert mit Basilikum

Fisch-Einwaage: 10 g
Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 538 kJ (128 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 18 g,
davon Zucker 17 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,63 g Allergenhinweis: A1, D, G

Blumenkohl-Kräuter-Trink ^{AK}



mit Huhnfleisch

Fleisch-Einwaage: 4 g
Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 555 kJ (132 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 19 g,
davon Zucker 18 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,84 g Allergenhinweis: A1, G

Curry-Trink ^{AK} **NEU**



fruchtig-mild abgeschmeckt, mit Kokosnussmilch und Huhnfleisch

Fleisch-Einwaage: 4 g
Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 601 kJ (143 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 4 g; KH 20 g,
davon Zucker 19 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,83 g Allergenhinweis: A1, G

Bestell-Nr. 9111



EMPFOHLENE ZUBEREITUNG DES TRINK-MENÜS IN DER MIKROWELLE

1. Folie entfernen



2. Trink-Menü portionieren



3. Mit einer Mikrowellen- haube abdecken und bei 800 W 3-4 Min. zubereiten, danach umrühren



4. Guten Appetit!



Wichtige Informationen

Lagerung der Wochen- und Sortiment-Kartons

Bitte bei einer Temperatur von -18°C in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlschrank.

Aufbereitung der Wochen-Kartons

Im Backofen

Bei Heißluft/Umluft

Temperatur auf 140°C einstellen und das Menü ca. 45 Minuten in der Schale erhitzen.

Beachten Sie bitte die abweichende Zubereitungszeit der Menügruppe »Piccolino«: ca. 35 – 40 Min. bei 140°C .

Bei Ober-Unterhitze:

Menü in der Schale ca. 45 Minuten bei 160°C aufbereiten.

Beachten Sie bitte die abweichende Zubereitungszeit der Menügruppe »Piccolino«: ca. 35 – 40 Min. bei 160°C .

Es empfiehlt sich den Backofen vorzuheizen.

In der Mikrowelle

Bitte mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Speisen auf einen Teller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung oder einem Teller bedecken.

Speisen auf hoher Stufe erhitzen, bis sie durch und durch heiß sind. Während der Erhitzung, wenn möglich, gelegentlich umrühren, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

Alle Zubereitungshinweise sind Richtwerte und beziehen sich auf eine Lagerungstemperatur von -18° . Abweichungen sind je nach Gerätetyp und Ausnutzung der Gerätekapazität möglich.

Im Servtherm-Gerät (Dampfgarer)

Das Gerät an die Steckdose anschließen, Wasser einfüllen (3 randvoll gefüllte Messbecher à ca. 100 ml, Becher liegt bei), geschlossene Menüschale in das Gerät stellen, Gerätedeckel auflegen. Menü ca. 45 Min. erhitzen. Anderslautende Aufbereitungshinweise auf der Schale sind für das Servtherm-Gerät nicht gültig. Neue, passende Servtherm-Geräte sind leider nicht mehr am Markt verfügbar.

Die Menüspezialitäten nach dem Auftauen/Regenerieren direkt verzehren und nicht wieder einfrieren.

Bitte achten Sie auf einen sorgfältigen Umgang mit den Produkten. Die einzelnen Menüschalen sind nicht hermetisch verschlossen. Nach der Zubereitung ist es möglich, dass heiße Flüssigkeit oder Dampf austreten kann. Wir empfehlen bei der Entnahme aus dem Ofen das Tragen entsprechender Schutzkleidung und Handschuhe.





Malteser

...weil Nähe zählt.

Kennzeichnungen und Allergene

Piktogramme:

-  enthält Rindfleisch
-  enthält Schweinefleisch
-  enthält Geflügel
-  enthält Fisch
-  Vegetarisch
-  Vegan
-  enthält Alkohol
-  würzige Knoblauchnote
-  enthält Laktose
-  enthält Gluten

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- ③ mit Antioxidationsmittel
- ⑦ mit Nitritpökelsalz
- ⑩ mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Angepasste Vollkost ^(AK)

Diese Kostform ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen geeignet und ersetzt die ehemals leichte Vollkost (LK). Diese Menüs werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt und sind mild gewürzt sowie schonend zubereitet. Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen.

Aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei!

Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie. Unsere Fischrohwaren stammen garantiert aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei (Ausnahme: Feines Schollenfilet).

Allergene:

nach der Lebensmittel-Informations-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 Kaschunüsse
 - H5 enthält Pecannüsse
 - H6 enthält Paranüsse
 - H7 enthält Pistazien
 - H8 enthält Macadamianüsse
- L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- N enthält Sesam
- O enthält Sulfid / Schwefeldioxid
- P enthält Lupine
- R enthält Weichtiere

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Zutaten und Allergenen in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Malteser Menüservice-Ansprechpartner vor Ort oder wählen die kostenfreie Telefonnummer auf der Rückseite dieser Broschüre.

Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten. Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge, Abweichungen bleiben vorbehalten.



Malteser

...weil Nähe zählt.

Informationen zum Malteser Menüservice:

- | Wir kommen einmal pro Woche zu Ihnen
- | Sie erhalten sieben Menüs im Tiefkühlkarton
- | Sie bestimmen, wann und was Sie essen möchten
- | Einfache und schonende Zubereitung

**Bestellung und Beratung möglich
unter der kostenfreien Telefon-Nummer**

0800 / 30 20 10 3 oder

www.malteser-menueservice.de