



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



Panierter 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 Pfirsichwürfeln
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

Apfelspätzle, gekochte Kartoffelklöße
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 490 g
Allergenhinweis: C, L

Bestell-Nr. 9121

Wochen-Kartons

Vollkost

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



Malteser

...weil Nähe zählt.

Vollkost



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



Hähnchen »Cordon bleu« ⑦
zartes, panierter Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, 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, Apfelsrotkraut, gekochte Kartoffelklöße
Fleisch-Einwaage: 70 g
Gesamt-Einwaage: 480 g
Allergenhinweis: C, L

Vollkost



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



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



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



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



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



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



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

Bestell-Nr. 9138

Bestell-Nr. 9139

Wochen-Kartons

Piccolino Vollkost Wenn es etwas weniger sein darf.

Piccolino Vollkost



Schaschlikpfanne ③ ⑦
gewürfelter 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-Sahne-
soße, 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 zusammen-
gefügt, 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,
Hörnchen nudeln
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 zusammen-
gefügt, 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 Apfelspätzle und Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: L

Bestell-Nr. 9140

Wochen-Kartons

Anangepasste Vollkost AK

Wohlfühl-Menüs mit BE-Angabe,
für schonende Ernährung.



Malteser

...weil Nähe zählt.

Anangepasste 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

Anangepasste 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 Apfelmärk, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen
Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 440 g
Allergenhinweis: L
BE 4,4



Kabeljaufiletschnitte AK
in Dillrahmssoße, 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

Anangepasste Vollkost 

Wohlfühl-Menüs mit BE-Angabe, für schonende Ernährung.

Anangepasste Vollkost (BE-Angabe)



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



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



Kaiserschmarrn 
mit fruchtigen, gewürfelten Birnen
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: A1, C, G
BE 3,5



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



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



Hackbraten 
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



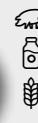
Schweineroulade 
mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree
Rouladen-Einwaage: 110 g
Gesamt-Einwaage: 550 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
BE 3,3

Bestell-Nr. 9143

Anangepasste Vollkost (BE-Angabe)



Zartes Kalbsgeschnetzeltes 
Pastinakengemüse, Hörnchen nudeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: A1, C, L
BE 4,3



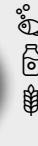
Jägerbraten in Steinpilzsoße 
vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: A1, G, L, M
BE 3,2



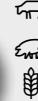
Kartoffel-Gemüsegericht 
mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: G, L
BE 3,8



Hähnchen-Medaillons 
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 
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 
mit Hackfleischklößchen
Klößchen-Einwaage: 70 g
Gesamt-Einwaage: 520 g
Allergenhinweis: A1, C, L
BE 3,5



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

Bestell-Nr. 9144

Wochen-Kartons

Vegetarische Kost

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



Malteser

...weil Nähe zählt.

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



Kartoffelküchle
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

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



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

Bestell-Nr. 9146

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 Zucchinigemüse 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 Rahmnuedeln alla Napoli

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

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

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

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 Kabeljaufillet

in Sahnesoße, mit Zucchinigemüse 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

Pürierte Kost mit BE-Angabe

Pürierte Gemüsevariation

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 Rahmnuedeln
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

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, F, G, L

Passierte Bratwurst

Bratwursterzeugnis 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

Lachsgerzeugnis in heller Soße, mit Spinat und gewolftem 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

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

in Vanillesoße, dazu Fruchtmus 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. 9148

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 herhaft 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



160 g

Gesamt-Einwaage:

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:



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 Huhnkleisch

Fleisch-Einwaage:



4 g

Gesamt-Einwaage:



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 Huhnkleisch

Fleisch-Einwaage:



4 g

Gesamt-Einwaage:



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



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!



Bestell-Nr. 9111

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 Menüscheale 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 Menüschenale 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.





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
- ⑯ mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Angepasste Vollkost

Diese Kostform ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinale 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 Sulfit / 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-Ansprachpartner vor Ort oder wählen die kostenfreie Telefon-Nummer 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 MenüsService:

- | 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**

0800/3020103 oder

www.malteser-menuservice.de