



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 Traditions-Menüs S. 2, 3

4 x Vollkost Klassiker & Co. S. 4, 5

3 x Piccolino S. 6, 7

4 x Angepasste Vollkost
mit BE-Angabe S. 8, 9

3 x Vegetarische Kost S. 10, 11

2 x Pürierte Kost mit BE-Angabe S. 12

1 x Trink-Menü S. 13



Wochen-Kartons

Vollkost

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

Vollkost – Traditions-Menüs



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



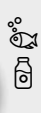
Broccoli-Bandnudeln
in Pilz-Sahnesoße
Gesamt-Einwaage: 480 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



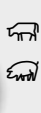
Rinderleber »Berliner Art«
in feiner Zwiebelsoße mit Apfelwürfeln
und Pariser Karotten, Kartoffelpüree
mit Bröseln
Fleisch-Einwaage: 100 g
Gesamt-Einwaage: 560 g
Allergenhinweis: A1, G, L



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



Kap-Seehechtfilet »Florentin«
aus Fischstücken zusammengefügt, in
Spinat-Käsesoße mit Tomatenwürfeln,
dazu Salzkartoffeln
Fisch-Einwaage: 90 g
Gesamt-Einwaage: 490 g
Allergenhinweis: D, G



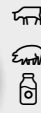
Erbseneintopf ③ ⑦
mit Wiener Würstchen
Wurst-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 500 g
Allergenhinweis: L



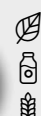
Schweinebraten
in herzhafter Soße, Rosenkohl,
Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 70 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: L

Bestell-Nr. 9420

Vollkost – Traditions-Menüs



2 Kalbsbratwürste
hausgemacht, in feiner Soße,
dazu Spinat und Kartoffelpüree
Wurst-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 490 g
Allergenhinweis: G, L



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



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



Truthahnschnitzel »natur«
in Rahmsauce, Fingermöhrrchen
und Erbsen, Langkornreis
Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: C, G, L



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



Wirsingintopf ③ ⑦
mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln
Frikadellen-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 600 g
Allergenhinweis: A1, C, L



Zarter Sauerbraten
in fein abgeschmeckter Soße,
dazu Apfelrotkohl und gekochte
Kartoffelklöße
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 490 g
Allergenhinweis: C, L

Bestell-Nr. 9421

Vollkost – Traditions-Menüs



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,
flüssig gewürzt, gefüllt mit Putenform-
fleischschinken aus Fleischstücken zu-
sammengefügt und Käse, dazu Karot-
tengemüse und Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage mit Panade
und Füllung: 100 g
Gesamt-Einwaage: 410 g
Allergenhinweis: A1, G



Kartoffelsuppe
»Norddeutsche Art« ③ ⑦
mit geschnittener Bockwurst
Wurst-Einwaage: 100 g
Gesamt-Einwaage: 600 g
Allergenhinweis: M



**Hähnchentaler in cremiger
Spinatsoße**
Hähnchenbrustfiletstücke mit
Spätzle-Nudeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 430 g
Allergenhinweis: A1, G



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



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



Gemischte Bratenplatte
Rind- und Schweinefleisch in delikater
Soße, dazu Karottengemüse mit Peter-
silie und Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 70 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: L

Bestell-Nr. 9422

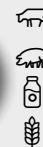
Vollkost – Traditions-Menüs



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



Feiner Apfelstrudel
gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen,
mit Vanillesoße
Gesamt-Einwaage: 480 g
Allergenhinweis: A1, G



Gefüllter Kalbsbraten
mit Schweinehackfleischfüllung in
Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln
Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 440 g
Allergenhinweis: A1, G, L



Würziger Bohnentopf **NEU**
mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika
und Mais
Gesamt-Einwaage: 500 g
Allergenhinweis: –



Feiner Wildlachs
in unserer Sahnesoße, dazu Gemüserais
mit Broccoli, Zucchini und Möhren-
streifen
Fisch-Einwaage: 90 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: A1, D, G



Gegrillte Hähnchenkeule
in feiner Soße, dazu 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. 9423

Wochen-Kartons

Vollkost

Klassiker & Co..

Vollkost – Klassiker & Co.



Cevapcici ③ ⑦
Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln
Cevapcici-Einwaage: 100 g
Gesamt-Einwaage: 500 g
Allergenhinweis: A1, G, L



Pfefferschnitzel ③ ⑦
paniertes Schweineschnitzel in Rahmsauce, verfeinert mit Weinbrand, garniert mit grünem und schwarzem Pfeffer und Speck, buntes Gemüse, Bratkartoffeln
Fleisch-Einwaage mit Panade: 120 g
Gesamt-Einwaage: 560 g
Allergenhinweis: A1, G, L



Kaiserschmarrn
mit fruchtigem Zwetschgenkompott
Gesamt-Einwaage: 480 g
Allergenhinweis: A1, C, G



Herzhafte Pfannkuchen
3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse
Fleisch-Einwaage: 45 g
Gesamt-Einwaage: 520 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Schlemmerfilet alla Napoli
Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesauce und Käse überbacken, Reis
Fisch-Einwaage: 150 g
Gesamt-Einwaage: 560 g
Allergenhinweis: D, G, M



Nudelplatte
Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesauce
Gesamt-Einwaage: 600 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



2 Rinderrouladen – mit kleinen Holzspießen handgesteckt ③ ⑦
»Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln
Rouladen-Einwaage: 120 g
Gesamt-Einwaage: 570 g
Allergenhinweis: A1, L, M

Bestell-Nr. 9424

Vollkost – Klassiker & Co.



Kalbshacksteak »Romanow«
garniert mit gemischten Pilzen, in delikater Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhrrchen sowie Kartoffelrösti
Hacksteak-Einwaage: 90 g
Gesamt-Einwaage: 490 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Putengeschnetzeltes »Försterin Art« ③ ⑦
in herzhafter Sahnesauce mit Champignons und Speck, dazu Gemüsereis
Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 550 g
Allergenhinweis: A1, G, L



Rucola-Spinat-Spaghetti
mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat
Gesamt-Einwaage: 450 g
Allergenhinweis: A1, H1



Kräuterfisch
Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln
Fisch-Einwaage: 100 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: D, G



Hühnerfrikassee
mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis
Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 520 g
Allergenhinweis: C, G



Gekochte Rinderbrust ③ ⑤
in delikater Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 550 g
Allergenhinweis: G, O



Deftiger Schweinsbraten ③ ⑦
in dunkler Bratensoße mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, Semmelknödel
Fleisch-Einwaage: 100 g
Gesamt-Einwaage: 510 g
Allergenhinweis: A1, C, L

Bestell-Nr. 9425



Vollkost – Klassiker & Co.



Pfeffergulasch

Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln

Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 490 g
Allergenhinweis: A1, L



Hähnchen »Swiss Style«

feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoli-röschen und Kartoffelpüree

Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: G, L



Herzhafter Nudelteller

deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein

Gesamt-Einwaage: 550 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Rinderhacksteak »Mediterrano«

auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsoße, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem Pfeffer und Meersalz

Hacksteak-Einwaage: 120 g
Gesamt-Einwaage: 560 g
Allergenhinweis: A1, C



Scholle

paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln

Fisch-Einwaage mit Panade: 120 g
Gesamt-Einwaage: 420 g
Allergenhinweis: A1, C, D, G, M



Kaiserschmarrn

mit fruchtigem Zwetschgenkompott

Gesamt-Einwaage: 480 g
Allergenhinweis: A1, C, G



Schweineschnitzel »Mailänder Art«

paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti

Fleisch-Einwaage mit Panade: 130 g
Gesamt-Einwaage: 590 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L

Bestell-Nr. 9426

Vollkost – Klassiker & Co.



Rindergeschnetzeltes »Delicato«

zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe

Fleisch-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 440 g
Allergenhinweis: A1, A5, C, F, L, M



Schweineschnitzel »Cordon bleu Art« – mit kleinem Holzspieß handgesteckt

paniert, mit Käse und gekochtem Lachs-schinken gefüllt, Bohnengemüse mit Speck, Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Fleisch-Einwaage mit Panade und Füllung: 170 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: A1, C, G



Herzhafter Geflügeltopf

zarte Hähnchentaler und Geflügel-maultaschen in würziger Zwiebel-rahmsoße mit Weißwein verfeinert, dazu Kartoffelrösti

Fleisch- und Maultaschen-Einwaage: 170 g
Gesamt-Einwaage: 490 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Schlemmerfilet alla Napoli

Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis

Fisch-Einwaage: 150 g
Gesamt-Einwaage: 560 g
Allergenhinweis: D, G, M



Panierte Gemüsehappen

auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, dazu Kräuterdip mit Kokosnussmilch und Gemüserais

Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: A1, L



Hausmacher Bratwurst

aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl

Wurst-Einwaage: 120 g
Gesamt-Einwaage: 540 g
Allergenhinweis: G, L



Herzhafter Zwiebelrostbraten

mit Prinzessbohnen im würzigen Speck-mantel und deftigen Bratkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 120 g
Gesamt-Einwaage: 550 g
Allergenhinweis: L

Bestell-Nr. 9427

Wochen-Kartons

Piccolino

Wenn es etwas weniger sein darf.

Piccolino



Rahmschnitzel vom Schwein

natur, in feiner Soße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 40 g
Gesamt-Einwaage: 370 g
Allergenhinweis: G, L



Würstchengulasch

in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln

Wurst-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 390 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L, M



Chili con carne

typisches Hackfleischgericht (Rind) nach mexikanischer Art mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln

Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 440 g
Allergenhinweis: –



Ofenschlupfer

süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen

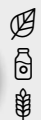
Gesamt-Einwaage: 400 g
Allergenhinweis: A1, A3, C, G, H1



Seelachs »Poseidon«

paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln

Fisch-Einwaage mit Panade: 80 g
Gesamt-Einwaage: 330 g
Allergenhinweis: A1, C, D, G, M



Nudel-Pilzpfanne

feine Pilzauswahl in Sahnesoße, breite Bandnudeln

Gesamt-Einwaage: 400 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Zarter Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: L

Bestell-Nr. 9428

Piccolino



Schaschlikpfanne

gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis

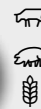
Fleisch- und Speck-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 390 g
Allergenhinweis: L



Tortelloni alla panna

köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen

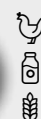
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: A1, C, G



Linsengericht

»Schwäbische Art« schwäbische Spezialität - Linsengemüse mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln

Wurst-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: A1, C, L



Hähnchentaler »4-Pfeffer«

Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto

Fleisch-Einwaage: 70 g
Gesamt-Einwaage: 415 g
Allergenhinweis: A1, 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, M



Spaghetti alla Napoli

mit fruchtiger Tomatensoße

Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: A1



Spießbraten

hausgemacht, mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 50 g
Gesamt-Einwaage: 350 g
Allergenhinweis: L, M, N

Bestell-Nr. 9429



Piccolino



Putenschinken mit Wirsing ^③ ^⑦

Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 430 g
Allergenhinweis: –



Steinpilz-Ragout

mit Gemüsemaultaschen, verfeinert mit Sahne und Lauchzwiebeln

Gesamt-Einwaage: 400 g
Allergenhinweis: A1, C, F, G, L



Feine Hähnchen-Medaillons ^{AK}

in unserer hellen Gemüsesoße, dazu Langkorn-Reis

Fleisch-Einwaage: 40 g
Gesamt-Einwaage: 410 g
Allergenhinweis: G, M



Penne al pomodoro

Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse

Gesamt-Einwaage: 390 g
Allergenhinweis: A1, G



Alaska-Seelachsfiletschnitte

paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln

Fisch-Einwaage mit Panade: 130 g
Gesamt-Einwaage: 370 g
Allergenhinweis: A1, C, D, G, M



Herzhaftes Gulasch

vom Schwein, mit einer Gemüsemischung und Salzkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 40 g
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: L



Jägerbraten

Rinderbraten in delikater Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Kartoffelknödel

Fleisch-Einwaage: 50 g
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L

Bestell-Nr. 9430




Wochen-Kartons


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

Angepasste Vollkost (BE-Angabe)




 **Unser Genießer-Omelett** ^{AK} **NEU**
Omelett mit Spinat und
Stampfkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 400 g
Allergenhinweis: C, F
BE 2,3




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




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



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




 **Wildlachs** ^{AK}
in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-
Wildreisnischung mit Gemüse
Fisch-Einwaage: 90 g
Gesamt-Einwaage: 420 g
Allergenhinweis: D, G
BE 3,8



 **Reis-Gemüsetopf** ^{AK}
mit Rindfleisch
Fleisch-Einwaage: 50 g
Gesamt-Einwaage: 530 g
Allergenhinweis: –
BE 2,3




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


Bestell-Nr. 9431

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



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




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



 **Nudel-Pfanne mit
Lachsfiletstücken** ^{AK}
Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln,
Blattspinat, Zucchiniwürfeln und
Cherrytomaten
Fisch-Einwaage: 50 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: A1, D, G
BE 3,9



 **Pfannkuchen »Florentin«** ^{AK} **NEU**
hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit
milder Blattspinat-Sahnemischung,
garniert mit Käse, dazu Tomatensoße
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: A1, C, G
BE 4,3



 **Saftiger Rinderbraten** ^{AK}
in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrüben-
gemüse in heller Soße, Petersilien-
kartoffeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: G, L
BE 3,1

Bestell-Nr. 9432

Wochen-Kartons

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



Malteser

...weil Nähe zählt.

Angepasste Vollkost (BE-Angabe)



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



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



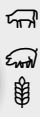
Kaiserschmarrn ¹⁶ ^{AK}
mit fruchtigen, gewürfelten Birnen
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: A1, C, G
BE 4,1



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
BE 2,4



Hacksteak in Bratensoße ^{AK}
dazu Blumenkohl naturell und
Petersilienkartoffeln
Hacksteak-Einwaage: 80 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: A1, C, L
BE 3,2



Saftiger Schweinebraten ^{AK}
in unserer Bratensoße, dazu Pastinaken-
gemüse und bunte Nudeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 440 g
Allergenhinweis: A1, C, L, M, N
BE 4,4

Bestell-Nr. 9433

Angepasste Vollkost (BE-Angabe)



Zartes Kalbgeschnetzeltes ^{AK}
mit Pastinakengemüse und Hörnchen-
nudeln
Fleisch-Einwaage: 60 g
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: A1, C, L
BE 4,3



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



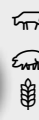
Gemüseragout ^{AK}
mit Petersilienkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 430 g
Allergenhinweis: A1, G, L
BE 3,9



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



**Nudel-Pfanne mit
Lachsfiletstücken** ^{AK}
Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln,
Blattspinat, Zucchiniwürfeln und
Cherrytomaten
Fisch-Einwaage: 50 g
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: A1, D, G
BE 3,9



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



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

Bestell-Nr. 9434

Wochen-Kartons

Vegetarische Kost Diese Menüs enthalten keinerlei Fleisch- und Fischprodukte.
Die ideale, abwechslungsreiche Ernährung für alle, die kein Fleisch und keinen Fisch essen möchten (für eine Ovo-Lacto-vegetarische Ernährung geeignet).

Vegetarische Kost (Piccolino)



Nudel-Pilzpfanne
feine Pilzauswahl in Sahnesoße,
breite Bandnudeln
Gesamt-Einwaage: 400 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Spaghetti alla Napoli ^{AK}
mit fruchtiger Tomatensoße
Gesamt-Einwaage: 380 g
Allergenhinweis: A1



Omelett »Gärtnerin« ^{AK}
gefüllt mit heller Soße, Broccoli und
Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree
Gesamt-Einwaage: 400 g
Allergenhinweis: A1, C, G



**Penne-Nudeln mit
Linsen-Bolognese**
aus roten Linsen, Zucchini, Lauch-
zwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Selle-
rie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt
Gesamt-Einwaage: 400 g
Allergenhinweis: A1, L



Vegetarische Bällchen
aus Kichererbsen und Bulgur, dazu
Tomaten-Gemüse mit Zucchini und
Auberginen
Gesamt-Einwaage: 400 g
Allergenhinweis: A1



Pfannkuchen »Mediterrane Art«
hausgemachte Pfannkuchen, mit
gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwie-
beln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger
Tomatensoße, garniert mit Gouda
Gesamt-Einwaage: 390 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L



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

Bestell-Nr. 9435

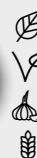
Vegetarische Kost



Unser Genießer-Omelett ^{AK} **NEU**
Omelett mit Spinat und
Stampfkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 400 g
Allergenhinweis: C, F
BE 2,3



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



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



Knödelteller »Florentin« **NEU**
3 Scheiben Serviettenknödel mit
aromatischer Spinat-Käsesoße
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: A1, C, G
BE 4,6



Milchreis
mit Zimt und Zucker bestreut,
dazu fruchtige Sauerkirschen
Gesamt-Einwaage: 500 g
Allergenhinweis: G



Würziger Bohnentopf **NEU**
mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika
und Mais
Gesamt-Einwaage: 500 g
Allergenhinweis: -



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

Bestell-Nr. 9436

Vegetarische Kost



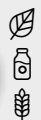
Bunte Gemüseplatte ^{AK}
mit Blumenkohl, Fingermöhren und
Broccoli, Salzkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 470 g
Allergenhinweis: –
BE 2,8



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



Pfannkuchen »Florentin« ^{AK} **NEU**
hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit
milder Blattspinat-Sahnemischung,
garniert mit Käse, dazu Tomatensoße
Gesamt-Einwaage: 460 g
Allergenhinweis: A1, C, G
BE 4,3



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



Omas Graupeneintopf ^{AK} **NEU**
mit verschiedenem Gemüse und
Kartoffelwürfeln
Gesamt-Einwaage: 550 g
Allergenhinweis: A3
BE 2,8



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



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

Bestell-Nr. 9437

Vegetarische Kost

Diese Menüs enthalten keinerlei Fleisch- und Fischprodukte. Die ideale, abwechslungsreiche Ernährung für alle, die kein Fleisch und keinen Fisch essen möchten (für eine Ovo-Lacto-vegetarische Ernährung geeignet).



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 1 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,80 g



BE 3,0

Allergenhinweis: -

Pürierte Rahmudeln alla Napoli ^{AK}

mit fruchtiger Tomatensoße

Gesamt-Einwaage: **380 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 366 kJ (87 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 12 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,03 g



BE 3,8

Allergenhinweis: A1, C, G

Püriertes Rindfleisch ^{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

Püriertes à la Königsberger Klopse

in Rahmsoße mit Kapern, dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree

Fleisch-Einwaage: **60 g**

Gesamt-Einwaage: **420 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 525 kJ (126 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 3 g; KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,00 g



BE 2,1

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 1,10 g



BE 2,8

Allergenhinweis: G

Pürierte Fischwürfel NEU

Fischerzeugnis geformt in heller Soße, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree

Fisch-Einwaage: **30 g**

Gesamt-Einwaage: **390 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 397 kJ (95 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g; KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,85 g



BE 2,6

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

Bestell-Nr. 9440

Pürierte Kost mit BE-Angabe

Püriertes Schweinefleisch »Kasseler Art« ^{③ ⑦ ⑧}

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

Fleisch-Einwaage: **13 g**

Gesamt-Einwaage: **360 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 471 kJ (113 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g; KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,77 g



BE 2,7

Allergenhinweis: A1, C, G

Püriertes Rindfleisch

Rindfleischerzeugnis geformt in Rahmsoße, mit Karottengemüse und Béchamelkartoffeln

Fleisch-Einwaage: **30 g**

Gesamt-Einwaage: **400 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 434 kJ (104 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,88 g



BE 3,0

Allergenhinweis: C, G, L

Pürierte Geflügelwurst

Geflügelfleischerzeugnis geformt in Bratensoße, mit gelbem Karottengemüse und Bratkartoffeln

Fleisch-Einwaage: **18 g**

Gesamt-Einwaage: **380 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 434 kJ (104 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 1 g; KH 10 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 2 g; Salz 1,00 g



BE 3,2

Allergenhinweis: C, L

Püriertes Hähnchenfleisch ^{AK} NEU

Hähnchenfleischerzeugnis geformt in Bratensoße, mit Romanescogemüse und Kartoffelpüree

Fleisch-Einwaage: **17 g**

Gesamt-Einwaage: **360 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 272 kJ (65 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS <1 g; KH 7 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,85 g



BE 2,1

Allergenhinweis: C, L

Pürierter Gemüseteller ^{AK} NEU

Broccoli- und Blumenkohlerzeugnis geformt in heller Soße, dazu Süßkartoffelpüree

Gesamt-Einwaage: **380 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 462 kJ (110 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 14 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,83 g



BE 4,4

Allergenhinweis: C, G

Pürierter Lachs ^{AK}

Lachszeugnis geformt in heller Soße, mit Spinat und gewolften Kartoffeln

Fisch-Einwaage: **35 g**

Gesamt-Einwaage: **400 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 525 kJ (126 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 2 g; KH 9 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,96 g



BE 3,0

Allergenhinweis: C, D, G

Pürierte Apfel-Quark-Taler ^{AK} NEU

mit Vanillesoße und Fruchtmas aus Äpfeln, Sauerkirschen und Heidelbeeren

Gesamt-Einwaage: **360 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 496 kJ (118 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g; KH 17 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,14 g



BE 5,1

Allergenhinweis: C, G

Bestell-Nr. 9441

Sortiment-Karton

7 Portions-Beutel à je 160 g



Malteser

...weil Nähe zählt.

TRINK-MENÜ

hochkalorisch & vielseitig einsetzbar

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 herzhaftes 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 521 kJ (124 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 16 g,
davon Zucker 15 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,84 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 592 kJ (141 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 19 g,
davon Zucker 18 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,93 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}



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 0,84 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
- ⑤ enthält Sulfid / geschwefelt
- ⑦ mit Nitritpökelsalz
- ⑧ mit Phosphat
- ⑩ mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Angepasste Vollkost ^{AK}

Sie ersetzt die frühere »Leichte Vollkost« (LK). Gerichte dieser Kostform werden aus besonders verträglichen Zutaten auf schonende Weise zubereitet und mild gewürzt. Damit eignen sie sich auch für Menschen mit unspezifischen Unverträglichkeiten oder Magen-Darm-Erkrankungen. Individuelle Verträglichkeiten sind stets zu beachten.

Aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei!

Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie. Unsere Fischrohwaren stammen garantiert aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei.

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