



Malteser

...weil Nähe zählt.

Wochen-Kartons

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

- 4 x Vollkost S. 2, 3
- 2 x Piccolino Vollkost S. 3
- 4 x Angepasste Vollkost mit BE-Angabe S. 4, 5
- 2 x Vegetarische Kost S. 5
- 2 x Pürierte Kost mit BE-Angabe S. 6
- 1 x Trink-Menü S. 7

Wochen-Kartons

Vollkost

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

Vollkost

Königsberger Klopse

in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Broccoli-Bandnudeln

in Pilz-Sahnesoße



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Rinderleber »Berliner Art«

in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Kotten, Kartoffelpüree mit Bröseln



Allergenhinweis:
A1, G, L



Putenbruststreifen »Italienische Art«

in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln



Allergenhinweis:
A1, C, L



Paniertes Seelachs

in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, C, D, G, L, M



Erbseintopf ⑦

mit Wiener Würstchen



Allergenhinweis:
L



Schweinebraten

in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, G, L



Bestell-Nr. 9120

Vollkost

Fränkische Bratwürste ⑦

auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree



Allergenhinweis:
G



Wildlachs à la Florentin

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln



Allergenhinweis:
A1, C, D, G



Hühnerfrikassee

mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln

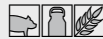


Allergenhinweis:
C, G



Schmandschnitzel »Hessische Art«

paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Grießauflauf

mit Pfirsichwürfeln



Allergenhinweis:
A1, C, G



Gefüllte Paprikaschote ⑦

mit Hackfleisch, in würziger Soße, Reis



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Zarter Sauerbraten

Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße



Allergenhinweis:
A1, C, L



Bestell-Nr. 9121

Vollkost

Nudeln mit Hackfleischsoße

pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse



Allergenhinweis:
A1, C, E, G, L, M, N



Hähnchen »Cordon bleu« ⑦

zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree



Allergenhinweis:
A1, G, L



Kalbsfrikassee

mit Champignons, Erbsen, Reis



Allergenhinweis:
G



Linseneintopf ③ ⑦

mit gekochter Mettwurst



Allergenhinweis:
L



Fischstäbchen

paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, C, D, G, L, M



Kartoffelküchle

mit Champignonsoße



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Schweinebraten »Bayrische Art«

in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße



Allergenhinweis:
C, L



Bestell-Nr. 9122

Wochen-Kartons

Piccolino Vollkost Wenn es etwas weniger sein darf.



Malteser

...weil Nähe zählt.

Vollkost

Kasseler Nacken mit Sauerkraut ③ ⑦

Kartoffelpüree



Allergenhinweis:
G



Hefeklöße

mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße



Allergenhinweis:
A1, C, G



Jägerschnitzel ⑦

vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Hähnchenkeule

mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
G, L



Wildlachs

in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüseris



Allergenhinweis:
A1, D, G



Gemüsepfanne mit

Mini-Gemüsemautaschen

Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert



Allergenhinweis:
A1, C, L



Gemischte Bratenplatte

Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, L



Bestell-Nr. 9123

Piccolino Vollkost

Rahmschnitzel vom Schwein

grüne Bohnen, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
G, L



Würstchengulasch ⑦

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



Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M



Ofenschlupfer

süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen



Allergenhinweis:
A1, A3, C, G, H1



Fischpfanne »Seemann«

Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße



Allergenhinweis:
A1, D, G, L



Kartoffeltaschen

mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse



Allergenhinweis:
G



Herzhafter Gemüseintopf

mit Geflügelklößchen



Allergenhinweis:
A1, L



Zarter Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, L



Bestell-Nr. 9124

Piccolino Vollkost

Schaschlikpfanne ⑦

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



Allergenhinweis:
L



Tortelloni alla panna

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



Allergenhinweis:
A1, C, G



Hausmacher Bratwurst ⑦

2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree



Allergenhinweis:
G, L



Putengulasch

Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
G, L



Seelachs »Poseidon«

paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, C, D, G, L, M



Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese



Allergenhinweis:
A1, C, L



Spießbraten ⑦

Wirsinggemüse, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
L, M, N



Bestell-Nr. 9125

Wochen-Kartons

Angepasste Vollkost

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

Angepasste Vollkost (BE-Angabe)

Rührei mit Spinat ^{AK} und Salzkartoffeln

 BE 3,0
Allergenhinweis:
C, G




Sahnegeschnetzeltes ^{AK} vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln

 BE 3,3
Allergenhinweis:
A1, G, L



Hähnchenbrust ^{AK} in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen

 BE 4,4
Allergenhinweis:
L



Pfannkuchen mit Quarkfüllung ^{9 AK} und Heidelbeeren

 BE 3,6
Allergenhinweis:
A1, C, G



Kabeljaufiletschnitte ^{AK} in Dillrahmsoße, Kartoffeln

 BE 3,6
Allergenhinweis:
D, G, M



Bunter Gemüse Eintopf ^{AK} mit Mini-Hackfleischklößchen

 BE 1,8
Allergenhinweis:
A1, C, L



Rinderroulade ^{AK} mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln

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



Bestell-Nr. 9127

Angepasste Vollkost (BE-Angabe)

2 Kalbsbratwürste ^{AK} in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln

 BE 2,3
Allergenhinweis:
G, L



Schweineschnitzel »natur« ^{AK} in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln

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



Hähnchengeschnetzeltes ^{16 AK} in Sahnesoße mit Gemüsenukeln

 BE 3,3
Allergenhinweis:
A1, C, G




Saftiger Rinderbraten ^{AK} mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln

 BE 3,1
Allergenhinweis:
A1, G, L




Alaska-Seelachsfiletschnitte ^{AK} »Neptun« ^{AK} in Tomatensoße, Gurken- Dillgemüse, Reis

 BE 3,1
Allergenhinweis:
D, L



Omelettrolle mit Spinatfüllung ^{AK} Rahmgemüse, Salzkartoffeln

 BE 4,3
Allergenhinweis:
C, F, G, L



Rahmgulasch ^{AK} vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln


 BE 3,4
Allergenhinweis:
A1, G, L



Bestell-Nr. 9128

Angepasste Vollkost (BE-Angabe)

Hühnerfrikassee ^{AK} Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis

 BE 3,8
Allergenhinweis:
C, G, L



Nudelpfanne ^{AK} mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl

 BE 4,2
Allergenhinweis:
A1, G, L



Kaiserschmarrn ^{16 AK} mit fruchtigen, gewürfelten Birnen

 BE 3,5
Allergenhinweis:
A1, C, G



Feines Schollenfilet ^{AK} auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln

 BE 2,4
Allergenhinweis:
D, G, L



Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{1 AK} mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

 BE 3,7
Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Hackbraten ^{AK} mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln

 BE 3,2
Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Schweineroulade ^{7 AK} mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree

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



Bestell-Nr. 9129

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.

Angepasste Vollkost (BE-Angabe)

Zartes Kalbsgeschnetzeltes ^{AK}

Pastinakengemüse, Hörnchennudeln



BE 4,3

Allergenhinweis:
A1, C, L



Jägerbraten in Steinpilzsoße ⁷ ^{AK}

vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln



BE 3,2

Allergenhinweis:
A1, G, L, M



Kartoffel-Möhreneintopf ^{AK}

mit Hackfleischklößchen



BE 3,5

Allergenhinweis:
A1, C, L



Hähnchen-Medaillons ¹⁶ ^{AK}

in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle



BE 4,0

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Wildlachs ^{AK}

in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse



BE 4,2

Allergenhinweis:
A1, D, G, L



Hausgemachtes Grünkernküchle ^{AK}

Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln



BE 4,3

Allergenhinweis:
A1, A5, C, G, L



Gekochtes Rindfleisch

in Kräutersoße ^{AK}

Rote Bete, Kartoffeln



BE 3,0

Allergenhinweis:
G, L



Bestell-Nr. 9130

Vegetarische Kost

Hausgemachtes Grünkernküchle ^{AK}

Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln



BE 4,3

Allergenhinweis:
A1, A5, C, G, L



Champignonkopf ^{AK}

in Rahmsoße, mit Nudeln



Allergenhinweis:
A1, G, L



Milchreis

mit Sauerkirschen



Allergenhinweis:
G



Kartoffel-Gemüsegericht ^{AK}

mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße



BE 3,8

Allergenhinweis:
G, L



Gemüsepfanne mit

Mini-Gemüsemautaschen

Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert



Allergenhinweis:
A1, C, L



Rührei mit Spinat ^{AK}

und Salzkartoffeln



BE 3,0

Allergenhinweis:
C, G



Kartoffelküchle

mit Champignonsoße



BE 4,9

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9132

Vegetarische Kost

Nudelpfanne ^{AK}

mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl



BE 4,2

Allergenhinweis:
A1, G, L



Blumenkohl-Käse-Medaillon ¹ ^{AK}

mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln



BE 3,7

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Pfannkuchen mit Apfelfüllung ¹⁶ ^{AK}

und Vanillesoße



BE 3,7

Allergenhinweis:
A1, C, G



Broccoli-Bandnudeln

in Pilz-Sahnesoße



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Bunte Gemüseplatte ^{AK}

mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln



BE 2,8

Allergenhinweis: -



Omelettrolle mit Spinatfüllung ^{AK}

Rahmgemüse, Salzkartoffeln



BE 4,3

Allergenhinweis:
C, F, G, L



Pilzragout »Böhmische Art«

mit Serviettenknödeln



BE 4,1

Allergenhinweis:
A1, C, G, L




Bestell-Nr. 9133

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« NEU
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 Gemüsevariation ^① NEU
Blumenkohl- und Broccoligemüse, mit Süßkartoffel-Mais-Püree
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 504 kJ (121 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g; KH 11 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 2 g; Salz 1,11 g
 BE 3,7 [Ⓜ] Allergenhinweis: -

Pürierter Rinderbraten NEU
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 NEU
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 NEU
in Kapernrahmsoße, mit Karottengemüse und Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: **60 g**
Gesamt-Einwaage: **420 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 599 kJ (144 kcal); Fett 10 g, davon ges. FS 4 g; KH 7 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,05 g
 BE 2,4 Allergenhinweis: G



Püriertes Hähnchengeschnetzeltes NEU
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 1,09 g
 BE 2,8 Allergenhinweis: G



Püriertes Kabeljaufilet NEU 
in Sahnesoße, dazu Rote-Bete-Kartoffelpüree
Fisch-Einwaage: **60 g**
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 690 kJ (166 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 5 g; KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,09 g
 BE 2,7 Allergenhinweis: D, G



Bestell-Nr. 9112



Pürierte Kost mit BE-Angabe

Pürierte Rahmnudeln alla Napoli NEU
mit fruchtiger Tomatensoße
Gesamt-Einwaage: **380 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 264 kJ (63 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 2 g; KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 1 g; Salz 1,01 g
  BE 2,5 Allergenhinweis: A1, C, G



Passiertes Schweinefleisch »Kasseler Art« NEU
Fleischerzeugnis »Kasseler Art« in fruchtiger Tomatensoße, mit Maisgemüse und Rahmnudeln
Fleisch-Einwaage: **14 g**
Gesamt-Einwaage: **360 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 417 kJ (100 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,94 g
  BE 2,4 Allergenhinweis: A1, C, G

Passiertes Kalbfleisch
Kalbfleischerzeugnis in Rahmsoße, mit Karottengemüse und Béchamelkartoffeln
Fleisch-Einwaage: **22 g**
Gesamt-Einwaage: **380 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 397 kJ (95 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,86 g
  BE 2,8 Allergenhinweis: C, G, L

Passierte Bratwurst
Bratwurstzeugnis 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 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 1,11 g
  BE 3,2 Allergenhinweis: C, L

Passiertes Lachsfilet NEU
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 0,95 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 NEU
in Vanillesoße, dazu Fruchtmasse 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. 9113

Sortiment-Kartons

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 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

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 ^(AK) Allergenhinweis: A1, G, L



Milchreis-Trink

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 ^(AK) Allergenhinweis: A1, G



Gemüse-Trink

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 ^(AK) Allergenhinweis: A1, G, L



Spinat-Käse-Trink

Gesamt-Einwaage:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 547 kJ (130 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 19 g,
davon Zucker 18 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,89 g ^(AK) Allergenhinweis: A1, G



Kartoffel-Tomaten-Trink

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 0,61 g ^(AK) Allergenhinweis: A1, D, G



Pilzcreme-Trink

mit Rindfleisch

Fleisch-Einwaage: 7 g
Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 538 kJ (128 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g; KH 17 g,
davon Zucker 17 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,93 g Allergenhinweis: A1, G



Blumenkohl-Kräuter-Trink

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 ^(AK) Allergenhinweis: A1, G



Bestell-Nr. 9114

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlschrank.

Aufbereitung der Wochen-Kartons

Im Heißlufttherd

Temperatur auf $150\text{ }^{\circ}\text{C}$ einstellen und das Menü ca. 50 Minuten in der Schale erhitzen.

Im Backofen

Menü in der Schale ca. 60 Minuten bei ca. $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ aufbereiten.

In der Mikrowelle

Nach Umsetzen auf einen Teller ist die Aufbereitung in der Mikrowelle 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. Das Servtherm-Gerät können Sie von uns beziehen.

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



Malteser

...weil Nähe zählt.

Kennzeichnungen und Allergene

Piktogramme:



enthält Rindfleisch



enthält Schweinefleisch



enthält Geflügel



enthält Fisch



Vegetarische Menüs



enthält Alkohol



würzige Knoblauchnote



enthält Laktose



enthält Gluten

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

Angepasste Vollkost ^{AK}

Bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen geeignet, ersetzt die ehemals leichte Vollkost (LK). Wird aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt, ist mild gewürzt und schonend zubereitet. Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen.

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- ① mit Farbstoff
- ③ mit Antioxidationsmittel
- ⑦ mit Nitritpökelsalz
- ⑨ mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Aus Kontrolliert-nachhaltiger Fischerei!



Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie: Die so gekennzeichneten Fisch-Artikel sind aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei.

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

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 obenstehende kostenfreie Telefon-Nummer.

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