



Malteser

...weil Nähe zählt.



Genuss-Magazin

gültig von 1.4. bis 30.9.2024

VORWORT

Liebe Genießerinnen und Genießer,

bereits zum 6x in Folge können wir Ihnen abwechslungsreiche, schmackhafte und saisonale Menüs in unserer BIOPAP®-Verpackung anbieten. Wir sind stolz drauf, einen wertvollen Beitrag für ganzheitliche Wege in eine saubere Zukunft zu leisten.

Wir bieten Ihnen ausgewählte tiefkühlfrische Menüs in der umweltfreundlichen Verpackung für jedermann.

Die Entsorgung der BIOPAP®-Verpackung ist denkbar einfach, denn sie ist kompostierbar und somit in 90 Tagen abbaubar. Die Entsorgung ist über den Bioabfall möglich, wenn die regionale Abfallsatzung dies zulässt.

Überzeugen Sie sich selbst von unseren leckeren Menü's und lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Malteser-Menüservice

Höfler S.

Susanne Höfler
Leitung Menüservice

 **Malteser**
...weil Nähe zählt.



seit 1960
Die Menü-Manufaktur
Hofmann®

 **Malteser**
...weil Nähe zählt.

Stellen Sie Ihren
Wunschkarton
individuell zusammen

je Menü
8,50 €

Sie können jedes dieser Menüs einzeln bestellen. Wählen Sie nach Belieben den Inhalt Ihres eigenen Wunschkartons und stellen Sie 7 Menüs in Ihrem Karton individuell zusammen.



Best.-Nr. 48930

Vegane Currywurst

Vegane geschnittene Currywurst auf Basis von Pflanzenprotein, in fruchtiger Ketchupsoße, verfeinert mit Curry, dazu Pommes frites



45 Min.



Best.-Nr. 48931

Planted Bolognese

Spaghetti mit veganem Hack auf Weizenbasis, in einer würzigen Tomatensoße, verfeinert mit Lauch, Karotten, Sellerie und ausgewählten Kräutern



45 Min.



9 - 11 Min./
8 - 10 Min.



Best.-Nr. 48967

planted.kebab „Thay Style“

Veganer Kebab-Genuss auf Basis von Erbsenprotein, in unserer pikanten Massaman-Currysoße mit Kartoffelstücken, Blattspinat, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln, garniert mit Mandelstiften, dazu lockerer Basmati-Reis.



45 Min.



9 - 11 Min./
8 - 10 Min.



Best.-Nr. 48969

planted.kebab „Chili Style“

Vegane Kebab-Genuss auf Basis von Erbsenprotein, in unserer scharf-würzigen Chilisoße mit Edamame, Karotte und Porree, dazu lockerer Basmati-Reis.



10 - 12 Min./
9 - 11 Min.



Best.-Nr. 48074

Filetteller

Saftiges Hähnchenbrustfilet mit zartem Schweinemedallion, in einer herzhaften Rahmbratensoße mit Tomatenwürfeln, garniert mit Kräuterchampignons, dazu Käse- spätzle.



10 - 12 Min./
9 - 11 Min.



Best.-Nr. 48227

Bergsteigertopf

Hausgemachtes Rinder- und Schweine- gulasch mit ausgelassenem Speck, in einer würzigen Bratensoße mit Blattspinat und Karottenwürfeln, dazu gebratene Schupf- nudeln.



9 - 11 Min./
8 - 10 Min.



Best.-Nr. 48239

Knusperschnitzel

Unser von Hand paniertes Schweineschnit- zel, in einer Cornflakes-Kräuter-Panade auf feinem Grillgemüse, dazu Käse- spätzle mit einer Bergkäse-Mischung und Röstzwiebeln.



45 Min.



Best.-Nr. 48440

Herzhafter Fleischkäse

Fleischkäse, in einer deftigen Zwiebelsoße, abgeschmeckt mit Rotwein, dazu Kartoffel- stampf mit Gemüse.



45 Min.



10 - 12 Min./
9 - 11 Min.



Best.-Nr. 48514

Hähnchen „Teriyaki Art“

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in einer fein abgeschmeckten Sojasoße mit Broccoli, Gemüsepaprika, grünen Bohnen, Lauch- zwiebeln, Cherrytomaten und Sesam, dazu lockerer Basmati-Reis



9 - 11 Min./
8 - 10 Min.



Best.-Nr. 48576

Gelbes Chicken Curry „Korma Style“

Feine Hähnchenbrustfiletstücke in einer milden Curry-Sahnesoße mit Blattspinat, verfeinert mit Cashewkernen, dazu Basmati- Reis.



8 - 10 Min./
7 - 9 Min.



Best.-Nr. 48578

Entenkeule „Asian Style“

Entenkeule in einer mittelscharfen Curry- soße, dazu eine Gemüse-Reismischung aus Basmati-Reis, Hafer, Dinkelweizen, gehack- tem Broccoli und Karottenwürfeln.



12 - 14 Min./
11 - 13 Min.



Best.-Nr. 48577

Hähnchen-Mango-Curry

Hähnchenbrustfiletstücke in Currysoße mit Kokosnussmilch, garniert mit Mangowür- feln, Edamame und Paprikawürfeln, dazu eine Reismischung aus Basmati-Reis, Hafer und gehacktem Broccoli.



9 - 11 Min./
8 - 10 Min.



Best.-Nr. 48934

Kokos-Gemüsecurry

Gelbes Thai-Gemüsecurry mit ausgewähl- ten Gemüsesorten und Kokosnussmilch, garniert mit Cashewkernen, dazu Basmati- Reis.



9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Piccolino



Best.-Nr. 46740

Schellfisch "Florentin"

Zartes Schellfischfilet auf unserem hausgemachten Kartoffelgratin in einer Tomaten-Spinatsoße, garniert mit Käse.



50 Min.



Best.-Nr. 46940

Spätzlepfanne „Mediterrane Art“

Eierknöpfle in einer feinen Mischung aus haus eigenem Pesto mit Basilikum und einer Bergkäse-Mischung, verfeinert mit Cherrytomaten, Paprikawürfeln, Zucchiniwürfeln und Pinienkernen.



45 Min.



8 - 10 Min./
7 - 9 Min.



Best.-Nr. 46941

Pellkartoffeln mit Mojo

Pellkartoffeln mit Schale in einem feinen Kräuterdip aus grünem Paprika, Petersilie und Koriander dazu rauchiges Paprikagemüse.



45 Min.



8 - 10 Min./
7 - 9 Min.



Best.-Nr. 46942

Penne in Lauch-Käse-Soße

Penne in Weißwein-Sahnesoße mit Tomatenwürfeln, Lauch, Weißkäse, pikanten Mini-Paprika und Pinienkernen.



45 Min.



8 - 10 Min./
7 - 9 Min.



Best.-Nr. 48028

Maccaroni „Chorizo Style“

Feine Maccaroni in unserer Tomaten-Rahmsauce mit geschnittener Paprika-Knoblauchsauce nach „Chorizo Art“, Cherrytomaten und Lauch.



45 Min.



8 - 10 Min./
7 - 9 Min.



Best.-Nr. 48933

Rote-Bete-Sticks

Würzige Rote-Bete-Sticks mit Kürbiskern-Panade, dazu Rahmgemüse und eine Reismischung aus Vollkornreis, Hafer und Dinkelweizen



45 Min.



Best.-Nr. 48130

Rindergulasch "Stifado Style"

Zartes Rindergulasch nach griechischer Art, in einer würzigen Rotweinsauce, garniert mit Zwiebeln und Petersilie, dazu Kräuterkartoffeln



45 Min.



Best.-Nr. 48441

Chili-Zitronen-Hackbällchen

Hausgemachte Rinderhackfleischbällchen in pikant-würzigem Ajvar, verfeinert mit einem scharfen Chili-Zitronen-Topping, dazu Gemüse-Couscous.



45 Min.



9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Süßspeisen sind gesondert
zu den 7 Essen zu bestellen.



Best.-Nr. 48442

Topped Kartoffel-Wedges

Kartoffel-Wedges überbacken mit unserer hausgemachten Rinderhackfleisch- und Sour-Cream-Soße, garniert mit einem würzigen Käsetopping mit Röstzwiebeln.



45 Min.



Best.-Nr. 48741

Wildlachs mit Spargel

Feiner Wildlachs in einer Bärlauch-Sauce á la Hollandaise mit weißem Spargel, verfeinert mit Weißwein, dazu Petersilienkartoffeln.



55 Min.



Best.-Nr. 48932

„Spaghetti Aglio e Olio“

Spaghetti in einer würzigen Knoblauch-Öl-Soße, garniert mit Zucchiniwürfeln, halbierten Cherrytomaten und schwarzen Oliven-scheiben.



45 Min.



8 - 10 Min./
7 - 9 Min.



Best.-Nr. 46191

Nougat Palatschinken

3 Palatschinken mit einer cremigen Nougat-Füllung



45 Min.



6 - 8 Min./
5 - 7 Min.



Best.-Nr. 48905

Kaiserschmarrn

Hausgemachter Kaiserschmarrn, bestreut mit Zimt und Zucker, passend dazu süßes Apfelkompott



45 Min.



7 - 9 Min./
6 - 8 Min.



Best.-Nr. 48904

Gefüllte Hefeklöße

4 Hefeklöße gefüllt mit Heidelbeeren, dazu hausgemachte Vanillesoße



30 Min.



6 - 8 Min./
5 - 7 Min.

oder wählen Sie einen unserer
Themenkartons

je Karton
51,- €

Best.-Nr. 41625

Vegetarisch genießen



 45 Min.  10 - 12 Min. /
9 - 11 Min.

Herzhafter Nudelteller

Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüse-
maultaschen und Bandnudeln mit Pilz-
Rahmsoße.



 45 Min.  7 - 9 Min. /
6 - 8 Min.

HOFMANNS Veggie-Hacksteaks

2 vegetarische Hacksteaks mit fruchtigem
Tomatenragout und Karoffel-Wedges.



 45 Min.  8 - 10 Min. /
7 - 9 Min.

Gransole Limone + Basilico

Teigtaschen mit Zitronen-Basilikumfü-
llung, in Weißwein-Mascarponesoße, mit
Kichererbsen, Erbsen, Oliven und Tomaten.



 45 Min.  8 - 10 Min. /
7 - 9 Min.

Käsespätzle „Allgäuer Art“

mit Röstzwiebeln.



 45 Min.  7 - 9 Min. /
6 - 8 Min.

Palak Paneer

Indische Küche: Klassischer Frischkäse
indischer Art in würzigem Spinat mit Reis.



 45 Min.  8 - 10 Min. /
7 - 9 Min.

Feine Rahmpilze

Köstliche Waldpilze in hausgemachter
Rahmsoße, dazu Serviettenknödel.

Best.-Nr. 41626

Vegan genießen



 45 Min.  8 - 10 Min. /
7 - 9 Min.

Rucola-Spinat-Spaghetti

In mediterranen Pesto aus Rucola und
Spinat, dazu Grillgemüse.



 45 Min.

HOFMANNS Crispy

Kichererbsen-Mais-Patties, auf Mangold-
gemüse, dazu veganer Karoffelstampf mit
Kokosmilch



 45 Min.  9 - 11 Min. /
8 - 10 Min.

Spinat-Kichererbsen-Curry

Mit Kartoffelwürfeln, Erbsen, Lauchz-
wiebeln und lockerem Basmati-Reis



 45 Min.  9 - 11 Min. /
8 - 10 Min.

Rote Linsen-Curry

Mit Paprikawürfeln, Mungobohnenkeim-
lingen, Auberginen, Lauchzwiebeln dazu
Basmati-Reis



 45 Min.  9 - 11 Min. /
8 - 10 Min.

Asia-Erdnuss-Nudeln

Mit Kartoffelwürfeln, Erbsen, Lauchz-
wiebeln und lockerem Basmati-Reis



 45 Min.

Bratreis Bowl

Mit kleinen Frühlingröllchen auf Gemü-
se-Bratreis, Pak Choi, Gemüsepaprika, und
Lauchzwiebeln in Teriyaki-Soße

je Karton
51,- €

Best.-Nr. 41624
High Protein



Bandnudeln mit Wildlachs

Zarte Wildlachsfilets auf Bandnudeln, mit Broccoli in feiner Zitronen-Sahne-Weißweinsoße



Teriyaki-Rind

mit Pak Choi, Mungobohnenkeimlingen und Gemüsepaprika, dazu Basmati-Reis



Rindsgulasch

mit Zwiebeln und feinen Nockerln



Schlemmerfilet alla Napoli

mit Gouda-Käse überbackenes Alaska-See-lachsfilet, dazu Gemüse-Sahnesoße und Dillkartoffeln



Hähnchen „Swiss Style“

in Pfeffer-Käsesoße, mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree



Feuertopf „Ungarische Art“

Scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Mais, Zwiebeln und rauschigen Speckwürfeln, dazu eine würzige Cabanossi-Wurst

je Karton
51,- €

Best.-Nr. 41614
Schnitzel-Klassiker



Bergbauern-Schnitzel

Schweineschnitzel in Champignon-Sahnesoße mit Blattspinat, dazu Speck-Kartoffelknödel



Schnitzel à la carbonara

Schweineschnitzel mit knuspriger Käse-Kräuter-Panade, dazu Spinat-Spaghetti in Käsesoße



Jägerschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Rahmsoße mit Champignons, dazu krosse Pommes frites

je Karton
51,- €



Käse-Schinken-Schnitzel

Schweineschnitzel überbacken mit gekochtem Schinken und Gouda-Käse, in Rahmsoße, dazu krosse Rösti-Ecken



Zwiebelschnitzel

Schweineschnitzel in herzhafter Zwiebel-Sahnesoße, dazu Dauphine-Kartoffeln



Zartes Kalbsschnitzel paniert

Kalbsschnitzel, garniert mit Mandelsplittern, in Rahmsoße, dazu Broccoliröschen, pariser Karotten und knusprige Rösti-Ecken

Best.-Nr. 41623
Menü-Klassiker



45 Min.



8 - 10 Min./
7 - 9 Min.

Pfeffergulasch

Zartes Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Lockennudeln



45 Min.



8 - 10 Min./
7 - 9 Min.

Maccaroni á la bolognese

In Tomaten-Hackfleischsoße (Rind), abgeschmeckt mit Rotwein und Pecorino-Käse



45 Min.

Schweineschnitzel „Mailänder Art“

Paniertes Schweineschnitzel, garniert mit Goudakäse, dazu eine fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Kartoffelbällchen



45 Min.



9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Oma's Fleischpflanzerl

Hacksteaks mit rauchigem Speck, in Bier-Zwiebelsoße, dazu knackiges Gemüse und Salzkartoffeln



45 Min.



8 - 10 Min./
7 - 9 Min.

Gelbes Curry „Butter Chicken“

Hähnchenbrustfleischstücke in Sahne mit knackigem Broccoli, Maispüree und gelber Currypaste, dazu Basmati-Reis



45 Min.



9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Rote-Linsen Curry

Linsen Curry mit Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlinge, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis

je Karton
51,- €

Immer die richtige Hilfe zur Hand - mit dem Hausnotruf der Malteser



Auch im Alter ist es wichtig, so lange wie möglich ein selbstbestimmtes Leben in den eigenen vier Wänden führen zu können. Deshalb bieten wir mit unserem **Hausnotruf** Sicherheit für Sie und Ihre Angehörigen an 365 Tagen im Jahr, rund um die Uhr.

Mit dem Malteser Hausnotruf haben Sie jederzeit die **richtige Hilfe zur Hand**. Wenn Ihnen etwas zustoßen sollte, sind wir mit einem Knopfdruck sofort für Sie ansprechbar und schicken genau die Hilfe, die Ihre Situation erfordert.

Interesse geweckt? Sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie individuell.



Malteser

...weil Nähe zählt.

Essen ist ein Bedürfnis - Genießen eine Kunst!

*Das Menüservice-Team freut sich
auf Ihre Bestellung!*

