Malteser
…weil Nähe zählt.

Genuss-Magazin

gültig von 1. Oktober 2025 bis 31. März 2026

VORWORT

Liebe Genießerinnen und Genießer,

wir dürfen Ihnen unser neues Genussmagazin präsentieren. Mit den Genussmenüs bringen Sie nicht nur eine abwechslungsreiche Vielfalt auf Ihren Teller, sondern setzen auch ein Zeichen in Sachen Nachhaltigkeit: Diese hochwertigen Menüs erhalten Sie in innovativen BIOPAP®-Verpackungen, die umweltfreundlich und kompostierbar sind. Die Schalen bestehen überwiegend aus nachwachsenden Rohstoffen.

Selbstverständlich servieren wir darin nur hochwertige Lebensmittel in bester Qualität.

Überzeugen Sie sich selbst: Stöbern Sie durch unsere abwechslungsreichen Menüs und entdecken Sie Ihre neuen Leibspeisen.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Malteser-Menüservice

Heidi Zeitlmann
Leitung Menüservice

Malteser
…weil Nähe zählt.

seit 1960
Die Menü-Manufaktur
Hofmann®

Stellen Sie Ihren Wunschkarton individuell zusammen

je Menü 8,50 €

Stellen Sie sich Ihre Wunschmenüs individuell zusammen, indem Sie nach Belieben 7 Menüs auswählen.

*Piccolino**

Best.-Nr. 46401
Kartoffel-Rotkohl-Pfanne
Feine Rahmkartoffeln, getoppt mit einer Rotkohl-Hackfleisch-Mischung, verfeinert mit fruchtigen Preiselbeeren und Mandelstiften.

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

Best.-Nr. 48073
Grünkohl »Norddeutsche Art«
Grünkohl mit Speck, dazu eine geräucherte, gekochte Bauernwurst und Kasseler Nacken, mit Bratkartoffeln und Zwiebeln.

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

Best.-Nr. 48419
Hackfleisch-Gemüse-Pasta
Maccaroni vermengt mit Wirsing, Karotten, cremiger Sahnesoße und Schweinehackfleisch, garniert mit Hirtenkäse und Basilikum.

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

Best.-Nr. 48249
Schweinegeschnetzeltes »Asia Style«
Zartes Schweinegeschnetzeltes in einer süßlich-scharfen Soja-Pflaumensoße, verfeinert mit Broccoli und geröstetem Sesam, dazu Basmati-Reis.

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

**Piccolino: Kleinere Portionen, falls der Hunger mal nicht ganz so groß ist.*

Best.-Nr. 48424
Scharfe Paprika-Hackfleisch-Pfanne
Saftig angebratenes Rinderhackfleisch in einer scharf abgeschmeckten Tomatensoße mit Paprika, dazu eine Langkorn-Wildreismischung.

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

Best.-Nr. 48605
Lammragout
Zartes Lammragout, abgeschmeckt mit Koriander und garniert mit Mandelstiften, dazu Basmati-Reis mit Erbsen, Kurkuma und Kreuzkümmel.

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

Best.-Nr. 48253
Gefüllte Schweinelende »Calvados«
Zarte Schweinelende, gefüllt mit würzigem Hackfleisch in feiner Calvadossoße, garniert mit einer Apfel-Zwiebelmischung, dazu knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck.

50 Min.

Best.-Nr. 48211
Szegediner Gulasch
Deftiges Schweinegulasch in einer Bratensoße mit Sauerkraut, dazu klassische Salzkartoffeln.

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

Best.-Nr. 48490
Currywurst »2GO«
Geschnittene, hausgemachte Currywurst in einer Tomaten-Currysoße, dazu gebackene Kartoffel-Wedges.

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

Best.-Nr. 48130
Rindergulasch »Stifado Style«
Zartes Rindergulasch nach griechischer Art, in einer würzigen Rotweinsoße, garniert mit Zwiebeln und Petersilie, dazu Kräuterkartoffeln.

45 Min.

Best.-Nr. 48724
Kartoffel-Rösti mit Lachs
Knuspriges Kartoffel-Rösti mit zarten Lachsfiletstücken in einer cremigen Rahmsoße mit mildem Sauerkraut und pikanten Pepper Drops (Mini-Paprika).

50 Min.

Best.-Nr. 48725
Tilapiafilet auf Belugalinsen
Zartes Tilapiafilet auf feinen Belugalinsen, dazu cremige Polenta.

60 Min.

Vegan

Best.-Nr. 48912
Süßkartoffel-Auflauf
Hausgemachter Süßkartoffel-Auflauf mit Kürbis, grünen Bohnen und Gemüsepaprika, mit Kokosnussmilch, garniert mit Cashewkernen und Semmelbröseln.

45 Min.

Vegan

Best.-Nr. 48923
Mungbohnen-Bratlinge
Veganer Bratling auf Basis von Mungbohnen, Vollkornreis und Rote Bete, auf fruchtigem Tomatengemüse, dazu knusprige Patatas Bravas (spanische Kartoffelspezialität).

45 Min.

Piccolino

Best.-Nr. 46919

Cremiger Nudelreis mit Gemüse

Feiner Nudelreis in einer milden Mozzarella-Sahnesoße, verfeinert mit Champignons, zarten Erbsen und pikanten Pepper Drops (Mini-Paprika).

50 Min.

9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Best.-Nr. 48907

Gemüsestrudel

Knuspriger Gemüsestrudel, dazu cremiges Wirsinggemüse und Ebly-Weizen mit Pilzen.

45 Min.

Piccolino

Best.-Nr. 46922

Grünkern-Risotto

Feines Grünkern-Risotto mit Rote Bete-Würfeln und gerösteten Pinienkernen, verfeinert mit Preiselbeeren.

45 Min.

9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Piccolino

Best.-Nr. 46920

Teigtaschen »Pierogi Art«

Klassische Teigtaschen mit Kartoffel-Quark-Füllung, dazu eine Kräuter-Rahmsoße und karamellisierte Zwiebelstreifen.

50 Min.

10 - 12 Min./
9 - 11 Min.

Piccolino

Best.-Nr. 46002

Spinatknödel

Köstliche Spinatknödel in unserer hausgemachten Pilz-Rahmsoße mit Steckrüben, Erbsen, Lauch und fruchtigen Cherrytomaten.

55 Min.

10 - 12 Min./
9 - 11 Min.

Weihnachten

Festliche Klassiker für die schönste Zeit des Jahres.

Gültig vom 3. November 2025 bis 9. Januar 2026

Best.-Nr. 48014

Bandnudeln mit Balsamico-Gemüsesoße

Feine Bandnudeln in einer Soße aus Balsamicoessig und Rotwein, verfeinert mit Rosenkohl, Karotten, Champignons, Broccoli und Mandeln.

50 Min.

10 - 12 Min./
9 - 11 Min.

Best.-Nr. 48113

Rinderbraten mit Hirschravioli

Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, dazu Ravioli mit feiner Hirschfleisch-Füllung, Rosenkohl, rote Zwiebelstreifen und geriebener Hartkäse.

45 Min.

Best.-Nr. 48256

Schweinesteak »Spekulatius«

Schweinesteak mit einer Auflage aus Spekulatius, Sauerrahm und Gouda, verfeinert mit Preiselbeeren, in einer Rahmsoße mit Pariser Karotten, dazu Dauphine-Kartoffeln.

50 Min.

Best.-Nr. 48550

Entenkeule

Traditionsmenü: Zarte Entenkeule mit hausgemachter Bratapfelsoße, dazu aromatischer Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße mit feinen Haferflocken.

50 Min.

12 - 14 Min./
11 - 13 Min.

Piccolino

Best.-Nr. 46921

Bratapfeldessert

Hausgemachtes Bratapfeldessert mit Vanille-Quarkcreme und feinen Baumkuchenstücken

45 Min.

6 - 8 Min./
5 - 7 Min.

Süßspeisen sind gesondert zu den 7 Essen zu bestellen.

Best.-Nr. 46902

Piccolino

Apfelringe

Goldgelb gebackene Apfelringe im Backteig, dazu Quark-Vanillesoße, mit Zucker und Zimt.

45 Min. 140°C

6 - 8 Min./ 5 - 7 Min.

Best.-Nr. 48913

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Unser Klassiker: Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschkenröster.

45 Min. 140°C

7 - 9 Min./ 6 - 8 Min.

Best.-Nr. 48911

Kirsch-Pfannenkuchen

3 von Hand gerollte Pfannkuchen mit einer fruchtigen Kirschfüllung, dazu Vanillesoße.

45 Min. 140°C

7 - 9 Min./ 6 - 8 Min.

Best.-Nr. 48901

Mohnnudeln

Feine Schupfnudeln mit Mohn und Zucker gemischt, dazu Vanillesoße.

45 Min. 140°C

7 - 9 Min./ 6 - 8 Min.

Best.-Nr. 48902

Feiner Apfelstrudel

Apfelstrudel gefüllt mit süßen Apfelstücken und Rosinen, mit Vanillesoße.

45 Min. 140°C

7 - 9 Min./ 6 - 8 Min.

Oder wählen Sie einen unserer Probierkartons

je Karton 51,– €

Best.-Nr. 41628

Beliebte Schnitzel-Klassiker

45 Min. 140° C

Bergbauern-Schnitzel

Schweineschnitzel in Champignon-Sahnesoße mit Blattspinat, abgeschmeckt mit Weißwein und überbacken mit Gouda-Käse, dazu Speck-Kartoffelknödel.

45 Min. 140° C

8 - 10 Min./ 7 - 9 Min.

Surschnitzel gebacken

Von Hand paniertes, gepökeltes Schnitzel vom Schwein, dazu eine bunte Gemüseplatte mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln.

45 Min. 140° C

Zwiebelschnitzel

Schnitzel vom Schwein, in einer herzhaften Zwiebel-Sahnesoße, dazu Dauphine-Kartoffeln

45 Min. 140° C

Jägerschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel in einer herzhaften Rahmsoße mit Champignons, dazu krosse Pommes frites.

45 Min. 140° C

Schnitzel à la carbonara

Schweineschnitzel mit einer knusprigen Käse-Kräuter-Panade, dazu Spinat-Spaghetti in einer würzigen Käsesoße.

45 Min. 140° C

Zartes Kalbsschnitzel paniert

Zartes Kalbsschnitzel, garniert mit Mandelblättchen, in einer delikaten Rahmsoße, dazu Broccoliröschen, Pariser Karotten und knusprige Rösti-Ecken.

je Karton 51,– €

Best.-Nr. 41629

Unsere Menü-Spezialitäten

45 Min.
140° C

8 - 10 Min./
7 - 9 Min.

Rigatoni all'italiana

Rigatoni-Nudeln mit würzigem Rinderhackfleisch in einer pikanten Tomaten-Paprikasoße, garniert mit Gouda-Käse.

45 Min.
140° C

9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Pfefferfrikadellen

2 Frikadellen, garniert mit grünem Pfeffer, in einer kräftigen Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln.

45 Min.
140° C

7 - 9 Min./
6 - 8 Min.

Scholle

Goldbraun panierte Scholle mit unserer würzigen Kräutersoße, passend dazu Petersilienkartoffeln.

45 Min.
140° C

10 - 12 Min./
9 - 11 Min.

»Sieben-Schwaben-Topf«

Von Hand paniertes Schweineschnitzel mit einer Maultasche und zartem Schweinelendchen in einer Rahmsoße, dazu Bauernspätzle mit Semmelbröseln.

45 Min.
140° C

10 - 12 Min./
9 - 11 Min.

Hähnchen Erdnuss-Tikka

Curry nach indischer Art, aus zarten Hähnchenbrustfleischstücken, grünen Bohnen, Zwiebeln, Mais und Erdnüssen, in Erdnuss-Currysoße, dazu lockerer Basmati-Reis.

45 Min.
140° C

8 - 10 Min./
7 - 9 Min.

Käsespätzle »Allgäuer Art«

Käsespätzle nach »Allgäuer Art«, mit Bergkäse verfeinert, dazu Röstzwiebeln.

je Karton 51,– €

Best.-Nr. 41630

Kraftpaket – High Protein

50 Min.
140° C

10 - 12 Min./
9 - 11 Min.

Filetteller

Saftiges Hähnchenbrustfilet mit zartem Schweinemedaillon in einer herzhaften Rahmbratensoße mit Tomatenwürfeln, garniert mit Kräuterchampignons, dazu Käsespätzle.

45 Min.
140° C

8 - 10 Min./
7 - 9 Min.

Rindsgulasch

Rindsgulasch mit Zwiebeln und feinen Nockerln.

45 Min.
140° C

10 - 12 Min./
9 - 11 Min.

Hähnchen »Swiss Style«

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in Pfeffer-Käsesoße, mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree.

55 Min.
140° C

9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Rindergeschnetzeltes »Chili«

Rindergeschnetzeltes in einer feurigen Chili-Soße, dazu servieren wir ausgewähltes Gemüse mit lockerem Langkorn-Reis.

45 Min.
140° C

9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Hähnchen »Teriyaki Art«

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

45 Min.
140° C

9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Feuertopf »Ungarische Art«

Scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und rauchigen Speckwürfeln, dazu eine würzige Cabanossi-Wurst.

je Karton 51,– €

Best.-Nr. 41631

Fisch verliebt

45 Min.
140° C

Schlemmerfilet »à la bordelaise«

Saftiges Alaska-Seelachsfilet mit einer knusprigen Kräuterauflage und Kartoffelgratin.

45 Min.
140° C

Gegrilltes Alaska-Seelachsfilet

Alaska-Seelachsfilet (aus Fischstücken zusammengefügt) mit Kräutern verfeinert, auf Rahmspinat mit Cherrytomaten, dazu gebackene Kartoffeln, fein abgeschmeckt mit Rosmarin.

45 Min.
140° C

Scharfes rotes Thai-Curry

Typisch-asiatisches Curry mit Wildlachs-Filetstücken, Zucchini-, Pfirsich- und Apfelwürfeln, Mungobohnenkeimlingen und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit würziger Currypaste, dazu aromatischer Basmati-Reis.

45 Min.
140° C

Kabeljaufilet

Kross-paniertes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Gemüsegratin.

High Protein

50 Min.
140° C

Schlemmerfilet alla Napoli

Mit Gouda-Käse überbackene Alaska-Seelachsfiletschnitte, dazu Gemüse-Sahnesoße und Dillkartoffeln.

45 Min.
140° C

Wildlachs à la Florentin

Wildlachs-Filetstücke in mit Weißwein abgeschmeckter Rahmspinat-Soße, dazu feine Bandnudeln.

je Karton 51,– €

Best.-Nr. 41632

Vegetarisch genießen

45 Min.
140° C

10 - 12 Min./
9 - 11 Min.

Herzhafter Nudelteller

Deftige Nudelkreation aus klassischen Käsespätzle nach »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit feiner Pilz-Rahmsoße, abgeschmeckt mit Weißwein.

45 Min.
140° C

7 - 9 Min./
6 - 8 Min.

Veggie-Hacksteaks

2 kross gebratene, vegetarische Hacksteaks mit Erbsen und Sonnenblumenprotein nach hauseigener Rezeptur, mit fruchtigem Tomatenragout, dazu Kräuterdip und knusprig gebackene Kartoffel-Wedges.

45 Min.
140° C

8 - 10 Min./
7 - 9 Min.

Bandnudeln mit Blattspinat

Bandnudeln in einer Weißwein-Sahnesoße mit Champignons und Lauchzwiebeln, dazu würziger Gouda-Käse.

45 Min.
140° C

8 - 10 Min./
7 - 9 Min.

Käsespätzle »Allgäuer Art«

Käsespätzle nach »Allgäuer Art«, mit Bergkäse verfeinert, dazu Röstzwiebeln.

45 Min.
140° C

7 - 9 Min./
6 - 8 Min.

Palak Paneer

Typisches, vegetarisches Gericht der indischen Küche: Klassischer Frischkäse indischer Art in würzigem Spinat mit Kurkuma, lockerer Basmati-Reis.

45 Min.
140° C

8 - 10 Min./
7 - 9 Min.

Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne

Feine Süßkartoffel-Gnocchi in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern.

je Karton 51,– €

Best.-Nr. 41633

Vegan Food Love

45 Min.
140° C

8 - 10 Min./
7 - 9 Min.

Rucola-Spinat-Spaghetti

Spaghetti abgeschmeckt mit einem grünen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu ausgewähltes Grillgemüse.

45 Min.
140° C

9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Rote Linsen-Curry

Linsen-Curry mit Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu lockerer Basmati-Reis.

45 Min.
140° C

9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

planted.kebab »Thai Style«

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

45 Min.
140° C

9 - 11 Min./
8 - 10 Min.

Kokos-Gemüsecurry

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

55 Min.
140° C

11 - 13 Min./
10 - 12 Min.

Asia-Erdnuss-Nudeln

Asia-Nudeln mit knackigem Wok-Gemüse, in pikant-würziger Erdnusssoße mit Ingwer.

50 Min.
140° C

8 - 10 Min./
7 - 9 Min.

Spaghetti alla Napoli

Klassische Spaghetti alla Napoli mit einer fruchtigen Tomatensoße, verfeinert mit Weißwein.

Nährstoffangaben

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/ Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage mit Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g] pro Portion	Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g					Zu-satz-stoffe	Allergen-hinweis
				Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]		
46002	Spinatknödel Piccolino	–	510	527 (126)	6 (3)	12 (2)	5	1,27		A1, C, F, G
46401	Kartoffel-Rotkohl-Pfanne Piccolino	65	440	576 (138)	8 (4)	10 (3)	6	1,17		G, H1
46919	Cremiger Nudelreis mit Gemüse Piccolino	–	470	601 (144)	8 (4)	11 (2)	6	1,00		A1, C, G
46920	Teigtaschen »Pierogi Art« Piccolino	–	440	735 (176)	10 (5)	17 (4)	4	1,30		A1, C, G
46922	Grünkern-Risotto Piccolino	–	440	470 (112)	4 (1)	14 (4)	4	1,34		A1, A5, G, L
48073	Grünkohl »Norddeutsche Art« [4]	140	560	791 (190)	12 (3)	11 (2)	8	1,54	3, 7	A1, A4, M
48130	Rindergulasch »Stifado Style« [4]	100	490	596 (142)	6 (1)	14 (4)	8	1,18	5	O
48211	Szegediner Gulasch	100	560	391 (93)	3 (1)	8 (2)	8	1,15		G, L
48249	Schweinegeschnetzeltes »Asia Style«	100	560	527 (125)	3 (1)	16 (6)	8	0,94		A1, F, N
48253	Gefüllte Schweinelende »Calvados« [4]	100	530	570 (136)	6 (2)	12 (4)	8	1,25	3, 7	L, M, N
48419	Hackfleisch-Gemüse-Pasta	60	600	536 (128)	6 (3)	10 (1)	8	1,00		A1, C, G
48424	Scharfe Paprika-Hackfleisch-Pfanne	80	540	379 (90)	2 (1)	12 (2)	5	1,09		–
48490	Currywurst »2GO« [4]	120	480	531 (127)	7 (2)	11 (4)	5	1,27		L
48605	Lammragout	100	560	476 (113)	3 (1)	13 (1)	8	0,85		G, H1

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/ Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage mit Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g] pro Portion	Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g					Zu-satz-stoffe	Allergen-hinweis
				Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]		
48724	Kartoffel-Rösti mit Lachs [2)]	80	510	621 (149)	9 (3)	11 (3)	5	1,21		A1, C, D, G
48725	Tilapiafilet auf Belugalinsen [4)]	150	550	573 (137)	7 (4)	9 (2)	9	0,91		A1, D, F, G
48907	Gemüsestrudel [4)]	–	520	561 (134)	6 (3)	14 (2)	5	1,03		A1, G, L
48912	Süßkartoffel-Auflauf [2)]	–	580	510 (122)	6 (4)	14 (3)	2	1,19		A1, H4
48923	Mungbohnen-Bratlinge [4)]	–	570	518 (123)	3 (<1)	20 (4)	3	1,32		A1, F
46921	Bratapfeldessert Piccolino	–	440	650 (155)	7 (4)	20 (14)	3	0,14		A1, C, G, H1
48014	Bandnudeln mit Balsamico-Gemüsesoße	–	580	416 (99)	3 (<1)	13 (5)	4	1,31		A1, C, H1, L
48113	Rinderbraten mit Hirschravioli	200	510	615 (147)	7 (2)	10 (3)	10	0,94		A1, A5, C, G, L
48256	Schweinesteak »Spekulatius« [4)]	100	510	695 (166)	8 (3)	15 (4)	8	0,87		A1, C, G, L
48550	Entenkeule	140	560	522 (125)	7 (2)	9 (3)	6	1,32		A4, C, L
46902	Apfelringe [2)] Piccolino	–	400	695 (166)	8 (3)	19 (12)	4	0,23		A1, G
48913	Kaiserschmarrn	–	480	649 (154)	4 (1)	25 (18)	4	0,32		A1, C, G
48911	Kirsch-Pfannkuchen	–	530	783 (187)	9 (1)	22 (10)	4	0,16		A1, C, G
48901	Mohnnudeln		540							A1, G
48902	Feiner Apfelstrudel	–	490	775 (185)	9 (3)	23 (12)	3	0,24		A1, G
48204	Bergbauern-Schnitzel [4)]	90	580	593 (142)	8 (4)	10 (2)	7	1,22	3, 7	A1, C, G, M

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/ Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage mit Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g] pro Portion	Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g					Zu-satz-stoffe	Allergen-hinweis
				Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]		
48210	Jägerschnitzel [4)]	130	550	607 (145)	7 (2)	13 (1)	7	0,92	3, 7	A1, C, G, L
48214	Surschnitzel gebacken [4)]	200	450	595 (142)	6 (2)	12 (2)	9	1,18	3, 7	A1, C, G
48221	Schnitzel à la carbonara [4)]	120	420	698 (167)	9 (3)	12 (1)	9	1,13		A1, C, G, L
48247	Zwiebelschnitzel [4)]	100	420	755 (181)	11 (4)	12 (2)	8	1,08		A1, C, G
48300	Zartes Kalbsschnitzel paniert [4)]	100	460	561 (134)	6 (2)	12 (2)	7	0,87		A1, G, H1, L
48060	Rigatoni all'italiana	25	520	450 (107)	3 (2)	14 (3)	5	1,13		A1, G
48068	»Sieben-Schwaben-Topf«	90	530	672 (160)	6 (2)	18 (1)	8	0,90	3, 7	A1, C, G, L
48404	Pfefferfrikadellen	120	510	522 (125)	7 (2)	9 (2)	6	1,07	3, 7	A1, C, L
48587	Hähnchen Erdnuss-Tikka	100	620	604 (144)	6 (1)	14 (3)	8	0,77		E, N
48705	Scholle	120	400	712 (170)	8 (1)	18 (2)	6	0,84		A1, C, D, G, L, M
48029	Käsespätzle »Allgäuer Art«	–	580	763 (182)	8 (5)	20 (1)	7	0,94		A1, C, G, L
48074	Filetteller	110	540							A1, C, G, L
48107	Rindergeschnetzeltes »Chili«	80	550	405 (96)	2 (1)	13 (1)	6	0,90		A1, L
48117	Rindsgulasch High Protein	90	480	547 (130)	4 (1)	14 (1)	9	1,11		A1, A5, C, L
48514	Hähnchen »Teriyaki Art«	100	460							A1, F, N
48534	Hähnchen »Swiss Style«	80	460	414 (99)	5 (2)	7 (2)	6	0,97		G, L
48800	Feuertopf »Ungarische Art«	140	640	425 (102)	6 (2)	5 (1)	6	1,20	3, 7	L

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/ Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage mit Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g] pro Portion	Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g					Zu-satz-stoffe	Allergen-hinweis
				Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]		
48707	Schlemmerfilet »à la bordelaise« [2]	200	460	556 (133)	7 (2)	10 (1)	7	0,83		A1, D, G
48709	Kabeljaufilet [2]	140	470	573 (137)	7 (2)	12 (2)	6	0,89		A1, C, D, G, M
48713	Gegrilltes Alaska-Seelachsfilet [2]	150	540	485 (116)	6 (1)	9 (1)	6	0,90		A1, D, G
48719	Schlemmerfilet alla Napoli [4]	150	560	431 (103)	5 (3)	7 (1)	7	0,92		D, G, M
48754	Scharfes Rotes Thai-Curry	80	480	570 (136)	6 (3)	14 (3)	6	0,83		D
48787	Wildlachs à la Florentin	120	490	482 (115)	5 (2)	10 (<1)	7	0,90		A1, C, D, G
48001	Herzhafter Nudelteller	–	550	638 (152)	6 (2)	19 (2)	5	0,99		A1, C, G, L
48916	Veggie-Hacksteaks [4]	–	470	692 (166)	10 (2)	11 (3)	7	1,11		A1, C, G, M
48918	Palak Paneer	–	520	681 (163)	9 (5)	13 (3)	7	0,62		G
48944	Bandnudeln mit Blattspinat	–	480	630 (151)	9 (5)	12 (2)	5	0,99		A1, C, G, M
48983	Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne	–	500	771 (185)	11 (6)	17 (5)	3	1,18		G
48909	Rucola-Spinat-Spaghetti	–	450	649 (155)	7 (1)	18 (2)	4	1,05		A1, H1
48934	Kokos-Gemüsecurry	–	580							F, H4
48957	Rote Linsen-Curry	–	520	615 (147)	7 (4)	16 (3)	4	0,88		–
48963	Asia-Erdnuss-Nudeln	–	570	598 (143)	7 (1)	14 (3)	5	0,77		A1, E, N
48967	planted.kebab »Thai Style«	–	590							H1
48025	Spaghetti alla Napoli	–	570	459 (109)	3 (<1)	17 (4)	3	0,94		A1

Sicher genießen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten

Allergene

nach der Lebensmittelinformations-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

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:

1 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

5 geschwefelt

7 mit Nitritpökelsalz

2) Vor der Zubereitung bitte Deckel entfernen!

4) Vor der Zubereitung bitte Aufreißlasche entfernen!

Malteser
…weil Nähe zählt.

Essen ist ein Bedürfnis - Genießen eine Kunst!

Das Menüservice-Team freut sich auf Ihre Bestellung!