



Lieferorte

Unsere Tiefkühlmenüs sind verfügbar in:

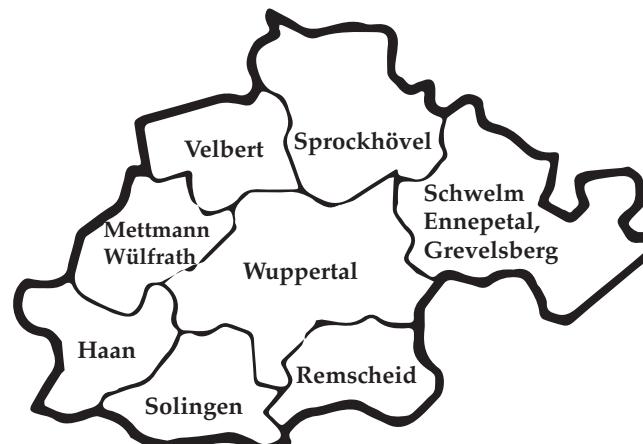
- Ennepetal
- Gevelsberg
- Haan
- Mettmann
- Remscheid
- Schwelm
- Solingen
- Sprockhövel
- Velbert
- Wülfrath
- Wuppertal



Herausgeber

Malteser Hilfsdienst e.V. | Schwabenweg 9 | 42285 Wuppertal | www.malteser-wuppertal.de

Fotos/Quelle: Malteser | Hofmann Menü Manufaktur



 **Malteser**
...weil Nähe zählt.

Qualität ist mehr als ein Versprechen

In Zusammenarbeit mit unserem Partner, der DLG prämierten „Hofmann Menü-Manufaktur“, bieten wir Ihnen qualitativ hochwertige Menüs an, schonend vor-gegart sowie vitamin- und nährstofferhaltend schockge-frostet.

Unser Qualitätsversprechen für Ihren Gaumen



Möchten Sie gerne unabhängig von täglichen Lieferzei-ten sein, ihre Freizeit aktiv gestalten und die Auswahl von mehr als 200 hochwertigen, tiefgekühlten Gerichten haben? Dann bestellen Sie Ihre Lieblingsauswahl als Tiefkühlmenü.

- Stellen Sie aus unserem Gesamtkatalog Ihren persön-lichen Wochenkarton mit 7 Gerichten zusammen. Zur Auswahl stehen Vollkost-, Diabetiker-, vegetar-ische und pürierte Menüs sowie Trinkmenüs.
- Wir liefern Ihnen den tiefgekühlten Wochenkarton nach Hause, in die Einrichtung oder ins Büro.
- Essen, wann immer Sie es wollen! Die Zubereitung erfolgt jederzeit und kinderleicht im Backofen oder im Wärmegerät („Serv-Therm“).



Transparente und faire Preise

Stellen Sie sich Ihren Wochenkarton mit 7 Gerichten in-dividuell zusammen und behalten Sie dabei die Kosten im Auge. Neben jedem Menü finden Sie rechts oben im Katalog die jeweilige Preisklasse.

Menüpreise ab 6,95 €

**Für Neukunden
Probemenüs bestellen
7 Menüs zum Preis von 5 Menüs**

Zubereitung

Die Zubereitung geht ganz einfach mit jedem handels-üblichen Backofen. Innerhalb von 60 Minuten genießen Sie delikate Mahlzeiten von höchster Qualität. Unsere Menüs werden unter hohen Hygiene-Standards mit für Sie ausgewählten Zutaten exklusiv für Sie ge-kocht. Nach der Schockfrostung werden sie einzeln ver-packt und tiefkühlfrisch bis an Ihre Haustür geliefert. Zuhause müssen die Menüs vor dem Verzehr nur noch im Ofen oder im Wärmegerät „Serv-Therm“ aufbereitet werden.

Unsere Wohlfühl-Empfehlung

Essen ist mehr als eine warme Mahlzeit – Essen soll auch Genuss und Freude sein. Während also das Menü im Ofen ist, decken Sie den Tisch und sorgen Sie so für Ihre persönliche Wohlfühl-Atmosphäre oder genießen einfach ein paar entspannte Minuten. Dann richten Sie Ihr Essen auf einem Teller an – schließ-lich ist das Auge ja mit – und genießen Sie das Essen mit allen Sinnen. Seien Sie es sich wert!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein genussvolles Essen!



Backofen mit Ober- und Unterhitze

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die tiefgekühlte Menüs auf den Rost (mittlere Schiene) stellen und ca. 60 Mi-nuten bei 175°C erhitzen.

Umluftofen

Den Umluftofen auf 150 °C vorheizen. Die tiefgekühlte Menüs auf den Rost (mittlere Schiene) stellen und ca. 60 Minuten bei 150 °C erhitzen.

Kontakt & Kataloganforderung

Wir sind für Sie da!

Ob bei Fragen zu unserem Menüservice oder Hilfe bei Ihrer Bestellung.

Fordern Sie jetzt unverbindlich unseren Katalog an.

Malteser Menüservice

0202 26257-12

dst.wuppertal@malteser.org