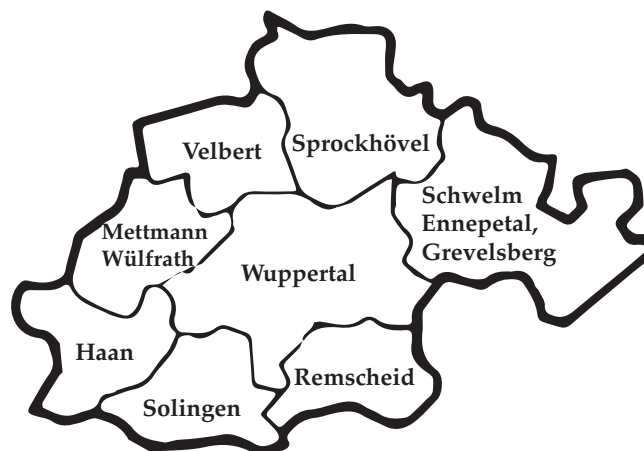




Lieferorte

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.



Malteser Tiefkühlmenüs
schmackhaft, vitaminreich, ausgewogen

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 vorgegart sowie vitamin- und nährstoffhaltend schockgefrostet.

Unser Qualitätsversprechen für Ihren Gaumen



Möchten Sie gerne unabhängig von täglichen Lieferzeiten 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 persönlichen Wochenkarton mit 7 Gerichten zusammen. Zur Auswahl stehen Vollkost-, Diabetiker-, vegetarische 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 individuell 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 handelsüblichen 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 gekocht. Nach der Schockfrostung werden sie einzeln verpackt 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 – schließlich 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 Menüschale auf den Rost (mittlere Schiene) stellen und ca. 60 Minuten bei 175°C erhitzen.

Umluftofen

Den Umluftofen auf 150 °C vorheizen. Die tiefgekühlte Menüschale 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