Malteser Menüservice

Bestellschein

2

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menüfahrer mit.

10. Februar – 16. Februar 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 10.02.2025	1053	7558	4825	7913	6976				
Di 11.02.2025	8566	7225	4315	7622	6722				
Mi 12.02.2025	8705	4541	7212	7408	6247				
Do 13.02.2025	1119	4710	7501	4656	6524				
Valentinstag Fr 14.02.2025	8534	4160	7623	7810	6570				
Sa 15.02.2025	8024	4126	4501	4418	6085				
So 16.02.2025	8310	7118	7712	4601	6545				

0800 3020103 (kostenfrei)
www.malteser.de/menueservice

Malteser …weil Nähe zählt.

	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 10.02.2025	**Filettöpfchen »Jäger Art«** zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrchen, Spätzle A1, C, G, L (7)	**Hähnchenkeule »Landfrau«** auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	**Reis-Gemüsetopf** mit Rindfleisch (AK)	**Apfelstrudel** mit Vanillesoße A1, G	**»Grünkern-Risotto«** Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1
Di 11.02.2025	**Hähnchenbrust »Caprese«** in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L	**Schmandschnitzel »Hessische Art«** paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Kalbfleischbällchen** in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L (AK)	**Kartoffelküchle** mit Champignonsoße A1, C, G, L	**Schweinegeschnetzeltes** in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N
Mi 12.02.2025	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle A1, C, G, L (16) (AK)	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	**»Frikadelle Rustika«** Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	**Grießbrei mit Früchten** Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G
Do 13.02.2025	**Pfeffergulasch** Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Röseln A1, L	**Wildlachs** in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse A1, D, G, L (AK)	**Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße** Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Kartoffel-Gemüseauflauf** mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G	**Rahmschnitzel vom Schwein** grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L
Valentinstag Fr 14.02.2025	**Hähnchen »Swiss Style«** feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	**Sahniges Rinderragout** geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln A1, G, L (AK)	**Broccoli-Bandnudeln** in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	**Weißer Bohneneintopf** gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L (3) (7)	**Fischpfanne »Seemann«** Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L
Sa 15.02.2025	**Nudelplatte** Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	**Rindergulasch** in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G (AK)	**Hähnchenbrust** in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L (AK)	**Hackbraten** in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L (AK)	**Herzhafter Gemüseeintopf** mit Geflügelklößchen A1, L
So 16.02.2025	**Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«** in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Röseln A1, C, G, L	**Zarter Sauerbraten** Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L	**Panierter Seelachs** in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln C, G (AK)	**Hacksteak auf Wirsing** Salzkartoffeln A1, C, L

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Malteser …weil Nähe zählt.

Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Gluten
- = Vegan

Zusatzstoffe:

(1) = mit Farbstoff
(5) = geschwefelt
(8) = mit Phosphat
(16) = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
(3) = mit Antioxidationsmittel
(7) = mit Nitritpökelsalz
(9) = mit Süßungsmittel(n)

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1–5 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Sonderkostformen gerne auf Anfrage.

Änderungen der Speisekarte vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Abbildungen: Serviervorschläge. Nährwertangaben Menüs Spalten 1–5 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.

Für Diabetiker geeignet

- Wenig **Zucker und Fett** bis 35 g / Portion
- **BE-Obergrenze** max 5,5 pro Portion
- **Kcal-Obergrenze** bis 650 kcal pro Portion und wenn für den Artikel ausgewiesen
- **Nährstoffrelation** mit max. 30-35 Energie% Fett

Vegetarisches Menü

Fisch

(AK) Angepasste Vollkost (Schonkost)

03. Februar – 16. Februar 2025

So macht gesunde Ernährung Freude!

Der Malteser Menüservice verwöhnt Sie zu Hause mit **leckeren und hochwertigen Menüs**!
Mit bewusster Ernährung voller Abwechslung und Genuss.
Mit einem **freundlichen Lächeln** jeden Tag bei Ihnen zu Hause serviert.

- höchster Qualitätsanspruch durch beste Zutaten
- traditionell-handwerkliche Kochkunst
- köstliche Vielfalt für alle
- auch an Sonn- und Feiertagen

Das **Reinheitsgebot*** unterstreicht unseren hohen Qualitätsanspruch:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe**
- keine künstlichen Farbstoffe

Reinheitsgebot – keine Geschmacksverstärker – keine Konservierungsstoffe* – keine künstlichen Farbstoffe – Reinheitsgebot

DLG – Jährlich prämiert – Preis für langjährige Produktqualität – www.dlg.org

* Das Reinheitsgebot garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!

** mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

Die Allergenkennzeichnungen – 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

Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Malteser
…weil Nähe zählt.

0800 3020103 *(kostenfrei)*
www.malteser.de/menueservice

	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 03.02.2025	**Herzhafter Nudelteller** Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	**Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«** mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L ③ ⑦ AK	**Hackbraten »Esterhazy«** in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Salzkartoffeln A1, C, G, L, M AK	**Linseneintopf** mit gekochter Mettwurst L ③ ⑦	**Jägerbraten** Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L
Di 04.02.2025	**Cevapcici** Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln. A1, G, L ⑦	**Pikantes Rindergulasch** Erbsen und Fingermöhrchen, Kartoffelschmarrn L	**Wildlachs à la Florentin** Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln AK	**Tortelloni alla panna** köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G
Mi 05.02.2025	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦	**Zwiebelfleisch** geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln A1, C, G, M ⑯ AK	**Alaska-Seelachsfiletschnitte** paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Do 06.02.2025	**Schlemmerfilet alla Napoli** Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln D, G, M	**Saftiger Rinderbraten** in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln G, L AK	**Champignontopf** in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L AK	**Fränkische Bratwürste** auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G ③ ⑦	**Hähnchen-Medaillons** in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M
Fr 07.02.2025	**2 Rinderrouladen** »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M ⑦	**Kabeljaufiletschnitte** in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M AK	**Truthahnschnitzel »natur«** in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	**Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen** Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	**Pikantes Hacksteak** mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L ③ ⑦
Sa 08.02.2025	**Zarter Rahmsauerbraten** in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Gegrillter Putenbraten** in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L AK	**Mini-Frikadellen** aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L ③ ⑦	**Ofenschlupfer** süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G
So 09.02.2025	**Schnitzel »Altbayerische Art«** Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M	**Rostbrätl »Thüringer Art«** Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L ③ ⑦	**Nudelpfanne** mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L AK	**Putenschinken mit Wirsing** Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L ③ ⑦

03. Februar – 09. Februar 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 03.02.2025	8001	4533	4425	7812	6520				
Di 04.02.2025	8033	7133	7714	4630	6291				
Mi 05.02.2025	8510	7126	7452	4664	6232				
Do 06.02.2025	8718	4127	4659	7422	6742				
Fr 07.02.2025	8111	4702	7513	7619	6540				
Sa 08.02.2025	8101	7507	4202	7405	6591				
So 09.02.2025	8293	7217	7411	4622	6552				

Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Gluten
- = Vegan

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ⑤ = geschwefelt
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

Die Auswahl der Zusatzangebote* liegt Ihnen in unserem Plan Zusatzangebote vor.

Dieser Plan kann jederzeit wieder über unsere Fahrerinnen und Fahrer oder unser Büro angefragt werden.

*Zusatzangebote sind nicht überall verfügbar

Für Diabetiker geeignet

- Wenig **Zucker und Fett** bis 35 g / Portion
- **BE-Obergrenze** max 5,5 pro Portion
- **Kcal-Obergrenze** bis 650 kcal pro Portion und wenn für den Artikel ausgewiesen
- **Nährstoffrelation** mit max. 30-35 Energie% Fett

Vegetarisches Menü

Fisch

AK Angepasste Vollkost (Schonkost)

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon