

# So macht gesunde Ernährung Spaß!

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.

- I Höchster Qualitätsanspruch durch **beste Zutaten**
- I **Traditionell-handwerkliche** Kochkunst
- I **Köstliche Vielfalt** für alle
- I Auch an **Sonn- und Feiertagen**

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

- I **keine Geschmacksverstärker**
- I **keine Konservierungsstoffe\***
- I **keine künstlichen Farbstoffe**



\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

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



= Menü erhielt die DLG-Prämierung »Goldener Preis 2016«



»Ich Sorge vor – mit dem Malteser Hausnotruf.«

Gut, dass es den Malteser Hausnotruf gibt, denn damit ist immer die richtige Hilfe zur Hand. Der Malteser Hausnotruf sorgt dafür, dass in einem Notfall schnell und zuverlässig geholfen wird. So können Sie sicher und selbstständig in Ihrer gewohnten Umgebung leben. Eine Sorge weniger.

[www.malteser-hausnotruf.de](http://www.malteser-hausnotruf.de)



☎ **0800/30 20 10 3**

[www.malteser-menueservice.de](http://www.malteser-menueservice.de)



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
<b>Mo.</b> 08.04. 2019	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Bratensoße, mit Erbsenreis <small>A1, G, L</small>	<b>Zwiebelfleisch</b> geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle <small>A1, C, L</small>	<b>Bunter Gemüse Eintopf</b> mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 <small>A1, C, L</small>	<b>Kabeljaufiletschnitte</b> in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 <small>D, G, M</small>	<b>Putenhackröllchen</b> auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln <small>A1, G</small>	<b>Herzhafter Nudelteller</b> Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein <small>A1, C, G, L</small>
<b>Di.</b> 09.04. 2019	<b>Geflügelbratwurst</b> Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln <small>A1, G, L</small>	<b>Thüringer Rostbrätl</b> Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1, G, L, M, N</small>	<b>Jägerschnitzel »natur«</b> vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree BE: 2,3 <small>G, L</small>	<b>Puten-Hacksteak</b> Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 <small>A1, G, L</small>	<b>Tortelloni alla panna</b> köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen <small>A1, C, G</small>	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik <small>A1, G, L</small>
<b>Mi.</b> 10.04. 2019	<b>Erseneintopf</b> mit Wiener Würstchen <small>L</small>	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße <small>A1, G</small>	<b>2 Fränkische Bratwürstchen</b> hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 <small>A1, G, L</small>	<b>Gemüse Eintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 <small>L</small>	<b>Alaska-Seelachsfiletschnitte</b> paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln Aufbereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140°C <small>A1, C, D, G, L, M</small>	<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln <small>A1, G</small>
<b>Do.</b> 11.04. 2019	<b>Hacksteak in Rahmsoße</b> Blumenkohl, Salzkartoffeln <small>A1, C, G, L</small>	<b>Wildlachs à la Florentin</b> Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln <small>A1, C, D, G</small>	<b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 <small>C, F, G, L</small>	<b>Putenkeulenbraten</b> in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 <small>A1, C, G, L</small>	<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen <small>H1, A3, A1, C, G</small>	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln <small>A1, C, L</small>
<b>Fr.</b> 12.04. 2019	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln <small>A1, C, G</small>	<b>Maccaroni mit Tomatensoße</b> geschnittene Krakauer <small>A1, C, G, L, M</small>	<b>Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise«</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräuter-aufgabe, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,4 <small>A1, D, G, L</small>	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 <small>A1, G, L</small>	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesoße, Langkorn-Reis <small>G, M</small>	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln <small>A1, G, L, M</small>
<b>Sa.</b> 13.04. 2019	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln <small>A1, G, L</small>	<b>2 Spiegeleier</b> auf Spinat, Salzkartoffeln <small>C, G</small>	<b>Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße</b> mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 <small>A1, G, L</small>	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 <small>A1, G, L</small>	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln <small>A1, C, L</small>	<b>Schnitzel »Alt Bayerische Art«</b> Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, mit Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert <small>A1, C, G, L, M</small>
<b>So.</b> 14.04. 2019	<b>Rinderbrust in Meerrettichsoße</b> Rote Bete, Petersilienkartoffeln <small>G, L, O</small>	<b>Hähnchen »Cordon bleu«</b> zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenfleisch und Käse, Karottengemüse in Petersiliensauce, Kartoffelpüree <small>A1, G, L</small>	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörchennudeln BE: 4,3 <small>A1, C, G, L</small>	<b>Fränkisches Grünkernkuchle</b> Getreidebratung im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 <small>A5, A1, C, G, L</small>	<b>Jägerbraten</b> Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße <small>A1, C, G, L</small>	<b>Kabeljaufilet</b> paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin <small>A1, C, D, G, M</small>

- Piktogramme:**
- = enthält Rindfleisch
  - = enthält Schweinefleisch
  - = enthält Geflügel
  - = enthält Fisch
  - = Vegetarische Menüs
  - = enthält Alkohol
  - = würzige Knoblauchnote
  - = enthält Gluten
  - = enthält Laktose

- Kennzeichnungen:**
- = Leichte Vollkost
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
  - ② = mit Antioxidationsmittel
  - ③ = mit Geschwefelt
  - ④ = mit Nitritpökelsalz
  - ⑤ = mit Phosphat
  - ⑥ = mit Süßungsmittel(n)

Alle Angaben unserer Suppen, Salate, Desserts und Kuchen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1-6 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 1-6 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen und Ihre Anschrift einzutragen!

08. bis 14. April 2019											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
<b>Mo.</b> 08.04. 2019	1 7519	2 7126	3 4807	4 4702	5 6738	6 8001	7	8	9	10				
<b>Di.</b> 09.04. 2019	1 7432	2 7217	3 4226	4 4530	5 6291	6 8033	7	8	9	10				
<b>Mi.</b> 10.04. 2019	1 7811	2 7913	3 4409	4 4810	5 6232	6 8531	7	8	9	10				
<b>Do.</b> 11.04. 2019	1 7414	2 7714	3 4634	4 4531	5 6591	6 8404	7	8	9	10				
<b>Fr.</b> 12.04. 2019	1 7212	2 7613	3 1311	4 4636	5 6742	6 8111	7	8	9	10				
<b>Sa.</b> 13.04. 2019	1 7216	2 1314	3 4536	4 4120	5 6086	6 8293	7	8	9	10				
<b>So.</b> 14.04. 2019	1 7128	2 7510	3 4310	4 4637	5 6520	6 8709	7	8	9	10				

Name, Vorname \_\_\_\_\_  
 Straße, Nr. \_\_\_\_\_  
 PLZ, Wohnort \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_

# Bestellschein

2

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

15. bis 21. April 2019		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
<b>Mo.</b>	<b>1 2 3 4 5 6</b>	<b>7 8 9 10</b>			
15.04.2019	7405 7501 4661 4796 6553 8115				
<b>Di.</b>	<b>1 2 3 4 5 6</b>	<b>7 8 9 10</b>			
16.04.2019	7514 7211 4303 4924 6720 8566				
<b>Mi.</b>	<b>1 2 3 4 5 6</b>	<b>7 8 9 10</b>			
17.04.2019	7452 7412 4501 4631 6524 1119				
<b>Grün-donnerstag Do.</b>	<b>1 2 3 4 5 6</b>	<b>7 8 9 10</b>			
18.04.2019	7513 7713 4223 4160 6247 8906				
<b>Karfreitag Fr.</b>	<b>1 2 3 4 5 6</b>	<b>7 8 9 10</b>			
19.04.2019	7812 4601 4710 4516 6530 8037				
<b>Karsamstag Sa.</b>	<b>1 2 3 4 5 6</b>	<b>7 8 9 10</b>			
20.04.2019	7720 7123 4229 4408 6085 8024				
<b>Oster-sonntag So.</b>	<b>1 2 3 4 5 6</b>	<b>7 8 9 10</b>			
21.04.2019	7202 7623 4154 4231 6029 8310				

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



☎ 0800/30 20 10 3

www.malteser-menueservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
<b>Mo.</b>	<b>1</b> Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L ☑☑☑ ⑦	<b>2</b> Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln AI, G, L ☑☑☑	<b>3</b> Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln BE: 4,1 AI, C, G, L ☑☑☑	<b>4</b> Frühlingsscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüseries BE: 3,8 AI, D, G ☑☑☑ ①	<b>5</b> Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L ☑☑	<b>6</b> Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☑☑ ③ ⑤
<b>Di.</b>	<b>1</b> Putenbruststreifen »Italia« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln AI, C, L ☑☑	<b>2</b> Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑☑☑ ⑦	<b>3</b> 2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln G, L ☑☑☑ ① ⑥ ①	<b>4</b> Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 AI, C, G ☑☑☑ ① ⑥ ①	<b>5</b> Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L ☑☑☑ ⑦	<b>6</b> Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L ☑☑☑
<b>Mi.</b>	<b>1</b> Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L ☑☑☑	<b>2</b> Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ☑☑☑ ⑦	<b>3</b> Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseries mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE: 4,4 L ☑☑☑ ①	<b>4</b> Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 AI, C, G, L ☑☑☑ ① ①	<b>5</b> Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L ☑☑	<b>6</b> Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln AI, L ☑☑☑
<b>Grün-donnerstag Do.</b>	<b>1</b> Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L ☑☑	<b>2</b> Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑☑☑	<b>3</b> Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree AI, C, G, L ☑☑☑ ⑦ ①	<b>4</b> Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 AI, G, L ☑☑☑ ①	<b>5</b> Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel AI, C, G ☑☑☑	<b>6</b> Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohl-gemüse AI, C, G, L ☑☑☑
<b>Karfreitag Fr.</b>	<b>1</b> Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L ☑☑ ③ ⑦	<b>2</b> Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G ☑☑ ①	<b>3</b> Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 AI, D, G, L ☑☑☑	<b>4</b> Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüse-nudeln BE: 3,3 AI, C, G ☑☑☑ ① ⑥ ①	<b>5</b> Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑☑☑	<b>6</b> Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑☑
<b>Karsamstag Sa.</b>	<b>1</b> Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L ☑☑	<b>2</b> Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L ☑☑☑	<b>3</b> Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargel-gemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑☑☑ ①	<b>4</b> Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 AI, C, L ☑☑☑ ①	<b>5</b> Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen AI, L ☑☑☑	<b>6</b> Nudelplatte Variation aus: Rigatoni in Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße AI, C, G, L ☑☑☑
<b>Oster-sonntag So.</b>	<b>1</b> Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln AI, L ☑☑☑ ③ ⑦	<b>2</b> Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße AI, C, G, L ☑☑☑	<b>3</b> Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L ☑☑☑ ①	<b>4</b> Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N ☑☑☑ ①	<b>5</b> Orientalische Hähnchenbrust in scharfer Gemüse-Sahnesoße mit Sesam-Bandnudeln AI, G, L, N ☑☑☑	<b>6</b> Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑☑☑

**Piktogramme:**

- ☑ = enthält Rindfleisch
- ☑ = enthält Schweinefleisch
- ☑ = enthält Geflügel
- ☑ = enthält Fisch
- ☑ = Vegetarische Menüs
- ☑ = enthält Alkohol
- ☑ = würzige Knoblauchnote
- ☑ = enthält Gluten
- ☑ = enthält Laktose

**Kennzeichnungen:**

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

Alle Angaben unserer Suppen, Salate, Desserts und Kuchen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1–6 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 1–6 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.



Malteser Menüservice:  
»Qualität, auf die man sich verlassen kann.«

Gesund und lecker gekocht.  
Mit Freude serviert.

08. bis 21. April 2019



...weil Nähe zählt.