

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



☎ **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
Mo. 03.06. 2019	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, mit Erbsenreis <small>A1, G, L</small>	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle <small>A1, C, L</small>	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini- und Kartoffelpüree BE: 2,3 G, L	Kabeljaufiletschnitte auf buntem Gemüse, Kartoffeln BE: 3,6 <small>D, G, M</small>	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln <small>A1, G</small>	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein <small>A1, C, G, L</small>
Di. 04.06. 2019	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln <small>A1, G, L</small>	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1, G, L, M, N</small>	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 <small>A1, C, L</small>	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 <small>A1, G, L</small>	Tortelloni alla panna kästliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen <small>A1, C, G</small>	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik <small>A1, G, L</small>
Mi. 05.06. 2019	Erseneintopf mit Wiener Würstchen <small>L</small>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>A1, G</small>	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckerrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln <small>A1, C, D, G, L, M</small>	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln <small>A1, G</small>
Do. 06.06. 2019	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln <small>A1, C, G, L</small>	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln <small>A1, C, D, G</small>	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 <small>C, F, G, L</small>	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 A1, C, G, L	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen <small>H1, A3, A1, C, G</small>	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln <small>A1, C, L</small>
Fr. 07.06. 2019	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln <small>A1, C, G</small>	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer <small>A1, C, G, L, M</small>	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Weizemischung mit Gemüse BE: 4,2 A1, D, G, L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 <small>A1, G, L</small>	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis <small>G, M</small>	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln <small>A1, G, L, M</small>
Sa. 08.06. 2019	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln <small>A1, G, L</small>	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln <small>C, G</small>	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckerrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 A1, G, L	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 <small>A1, G, L</small>	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln <small>A1, C, L</small>	Schnitzel »Altbayerische Art« Vom Schwein, mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert <small>A1, C, G, L, M</small>
Pfingstsonntag So. 09.06. 2019	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln <small>G, L, O</small>	Hähnchen »Cordon bleu« zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenfleisch und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree <small>A1, G, L</small>	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörchennudeln BE: 4,3 A1, C, G, L	Fränkisches Grünkernküchle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, A1, C, G, L	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße <small>A1, C, G, L</small>	Kabeljaufilet 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 Phosphat
 - ③ = mit Antioxidationsmittel
 - ④ = mit Nitritpökelsalz
 - ⑤ = geschwefelt
 - ⑥ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
 - ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
 - 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.

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

03. bis 09. Juni 2019											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Mo. 03.06. 2019	7519	7126	4226	4702	6738	8001	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 04.06. 2019	7432	7217	4807	4530	6291	8033	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 05.06. 2019	7811	7913	4409	4810	6232	8531	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 06.06. 2019	7414	7714	4634	4531	6591	8404	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 07.06. 2019	7212	7613	4710	4636	6742	8111	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 08.06. 2019	7216	1314	4536	4120	6086	8293	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pfingstsonntag So. 09.06. 2019	7128	7510	4310	4637	6520	8709	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Name, Vorname _____
 Straße, Nr. _____
 PLZ, Wohnort _____
 Telefon _____

Bestellschein

2

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

10. bis 16. Juni 2019	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Pfingstmontag Mo.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7514 7211 4661 4796 6553 8115	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.06.2019	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7405 7501 4303 4924 6720 8566	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.06.2019	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7452 7412 4501 4631 6524 1119	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.06.2019	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7513 7713 4223 4516 6247 8906	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.06.2019	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7812 4601 1311 4160 6530 8037	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.06.2019	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7720 7123 4229 4408 6085 8024	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.06.2019	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7202 7623 4154 4231 6029 8310	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.06.2019	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



☎ 0800/30 20 10 3

www.malteser-menuservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Pfingstmontag Mo. 10.06.2019	Putenbruststreifen »Italia« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln AI, C, L ☑ ☑	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln BE: 4,1 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Frühlingsscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüseris BE: 3,8 AI, D, G ☑ ☑ ☑ LK	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L ☑ ☑	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☑ ☑ ③ ⑤
Di. 11.06.2019	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln G, L ☑ ☑ ☑ LK	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 AI, C, G ☑ ☑ ☑ ⑬ LK	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L ☑ ⑦	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L ☑ ☑ ☑
Mi. 12.06.2019	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ☑ ☑ ☑ ⑦	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE: 4,4 L ☑ LK	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ① LK	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L ☑ ☑	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln AI, L ☑ ☑
Do. 13.06.2019	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L ☑ ☑	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ⑦ LK	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 AI, C, G ☑ ☑ ☑ ⑬ LK	Grißbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel AI, C, G ☑ ☑ ☑	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse AI, C, G, L ☑ ☑ ☑
Fr. 14.06.2019	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L ☑ ☑ ③ ⑦	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G ☑ ☑ LK	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuter-aufgabe, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,4 AI, D, G, L ☑ ☑ ☑	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 AI, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑ ☑
Sa. 15.06.2019	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L ☑ ☑	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 AI, C, L ☑ ☑ ☑ LK	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen AI, L ☑ ☑	Nudelpatte Variation aus Rigatoni in Tomatensoße und grünen Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße AI, C, G, L ☑ ☑ ☑
So. 16.06.2019	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln AI, L ☑ ☑ ③ ⑦	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L ☑ ☑ LK	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ LK	Orientalische Hähnchenbrust in scharfer Gemüse-Sahnesoße mit Sesam-Bandnudeln AI, G, L, N ☑ ☑ ☑	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:

- LK = Leichte Vollkost
- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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.

03. bis 16. Juni 2019



...weil Nähe zählt.