

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



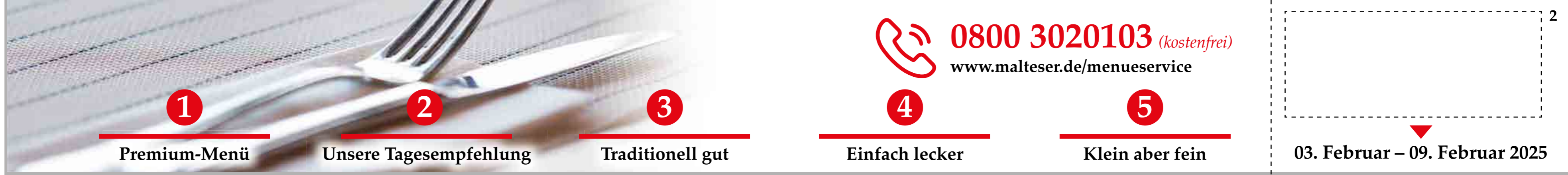
* Das Reinheitsgebot garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!
** mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



Die Allergenkezeichnungen – nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| (A) enthält Gluten | (H) enthält Schalenfrüchte |
| A1 enthält Weizen | H1 enthält Mandeln |
| A2 enthält Roggen | H2 enthält Haselnüsse |
| A3 enthält Gerste | H3 enthält Walnüsse |
| A4 enthält Hafer | H4 enthält Kaschunisse |
| A5 enthält Dinkel | H5 enthält Pecannüsse |
| A6 enthält Kamut | H6 enthält Paranüsse |
| B enthält Krebstiere | H7 enthält Pistazien |
| C enthält (Hühner-) Ei | H8 enthält Macadamianüsse |
| D enthält Fisch | L enthält Sellerie |
| E enthält Erdnuss | M enthält Senf |
| F enthält Sojabohnen | N enthält Sesam |
| G enthält Milch und Milchprodukte | 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.



	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	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Salzkartoffeln A1, C, G, L, M	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L	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	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L	Wildlachs à la Florentin Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln	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, Gemüserais A1, G, L	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	Alaska-Seelachsfilet-schnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, 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-Steckrüben Gemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln G, L	Champignonopf in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G	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	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, M	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsauce, Fingermöhren 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 Königsberbsenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L
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	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	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	Rostbrät »Thüringer Art« Schweineackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L	Putenschinken mit Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L

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
- ⑩ = 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**
- Angepasste Vollkost (Schonkost)**

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				

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein ²

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



0800 3020103 (kostenfrei)

www.malteser.de/menueservice

10. Februar – 16. Februar 2025

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4											
Mo 10.02.2025	1053	7558	4825	7913	6976					Mo 10.02.2025		Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L		Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L		Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch		Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G		»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch
Di 11.02.2025	8566	7225	4315	7622	6722					Di 11.02.2025		Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln		Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L		Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L		Kartoffelkühle mit Champignonsoße A1, C, G, L		Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N
Mi 12.02.2025	8705	4541	7212	7408	6247					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 Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L		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	1119	4710	7501	4656	6524					Do 13.02.2025		Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L		Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse A1, D, G, L		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
Fr 14.02.2025	8534	4160	7623	7810	6570					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		Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L		Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen		Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L
Sa 15.02.2025	8024	4126	4501	4418	6085					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		Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L		Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L		Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L
So 16.02.2025	8310	7118	7712	4601	6545					So 16.02.2025		Kalbgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L		Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L		Paniertes Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G		Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln A1, C, L



Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

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
 ⑩ = 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
Angepasste Vollkost (Schonkost)

03. Februar – 16. Februar 2025

