

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 Allergenkennzeichnungen – 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 Kaschunüsse
A5 enthält Dinkel	H5 enthält Pecannüsse
A6 enthält Kamut	H6 enthält Parantissé
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

Mo 16.02. 2026	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoli-Gemüse und Schlingli-Nudeln	Herzhafter Gemüseeeintopf mit Geflügelklößchen
Di 17.02. 2026	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln	Lachspfanne Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse
Mi 18.02. 2026	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersiliengartoffeln	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln
Do 19.02. 2026	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersiliengartoffeln	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto
Fr 20.02. 2026	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterlauf, Kartoffelgemüse, Salzkartoffeln	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße	Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt
Sa 21.02. 2026	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersiliengartoffeln	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße	Bunter Gemüseeeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen	Schaschlikpfanne gewürfelter Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis
So 22.02. 2026	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln	Gemüseragout mit Petersiliengartoffeln	Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln

2

Unsere Tagesempfehlung

Mo 16.02. 2026	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoli-Gemüse und Schlingli-Nudeln	Herzhafter Gemüseeeintopf mit Geflügelklößchen
Di 17.02. 2026	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln	Lachspfanne Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse
Mi 18.02. 2026	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersiliengartoffeln	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln
Do 19.02. 2026	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersiliengartoffeln	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto
Fr 20.02. 2026	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterlauf, Kartoffelgemüse, Salzkartoffeln	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße	Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt
Sa 21.02. 2026	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersiliengartoffeln	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße	Bunter Gemüseeeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen	Schaschlikpfanne gewürfelter Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis
So 22.02. 2026	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln	Gemüseragout mit Petersiliengartoffeln	Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln

3

Traditionell gut

Mo 16.02. 2026	**Nudelplatte** Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße	**Haxenfleisch vom Schwein** gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree	**Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen** in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln	**Hacksteak** in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoli-Gemüse und Schlingli-Nudeln	**Herzhafter Gemüseeeintopf mit Geflügelklößchen**

</

Bestellschein 1

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

23. Februar – 01. März 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 23.02. 2026	1 8613	2 7128	3 4824	4 4634	5 6528				
Di 24.02. 2026	1 8127	2 4661	3 4775	4 4418	5 6542				
Mi 25.02. 2026	1 8027	2 4792	3 4659	4 7915	5 6723				
Do 26.02. 2026	1 8504	2 4203	3 7211	4 4656	5 6705				
Fr 27.02. 2026	1 8745	2 4310	3 4683	4 7405	5 6722				
Sa 28.02. 2026	1 8002	2 7717	3 7215	4 4805	5 6545				
So 01.03. 2026	1 8072	2 4119	3 7614	4 7429	5 6541				



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

	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
Mo 23.02. 2026	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L	Rindfleisch in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, O 3,3 BE	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln A1, C, L 3,3 BE	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 4,3 BE	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G 2,7 BE
Di 24.02. 2026	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, F, L, M 4,0 BE	Pilzragout »Böhmishe Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 3,1 BE	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D 3,1 BE	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,5 BE	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L
Mi 25.02. 2026	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L 2,4 BE	Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfel-kompott A1, C, G	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G, L
Do 26.02. 2026	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L 3,4 BE	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 4,4 BE	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G 3,7 BE	Kap-Seehechtfiilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G 2,6 BE
Fr 27.02. 2026	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikantem Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchen-nudeln A1, C, L 4,3 BE	Pfannkuchen »Florentin« hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemi-schung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G 4,3 BE	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmor-Kohlrabi, mit Salzkartoffeln A1, C, L	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N
Sa 28.02. 2026	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Wildlachs glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G 4,1 BE	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G	Wieder da! Vegetarischer Gemüse-eintopf mit Grieklößchen A1, C, L 2,1 BE	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln A1, C, L
So 01.03. 2026	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L 4,4 BE	Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,3 BE	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Macaroni A1, C, G, L, M, N	Würstchengulasch in Tomatensoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchen-nudeln A1, C, G, L, M

Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114