

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 **freudlichen 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 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.



Malteser

...weil Nähe zählt.



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

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut





Einfach lecker





Klein aber fein

16. – 22. Februar 2026

Mo 16.02. 2026	 <p>Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L</p> <p></p>	 <p>Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree G</p> <p></p>	 <p>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G 2,6 BE</p> <p></p>	 <p>Hacksteak in herzhafter Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M 4,0 BE</p> <p></p>	 <p>Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L 2,2 BE</p> <p></p>
Di 17.02. 2026	 <p>Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln A1, G</p> <p></p>	 <p>Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G 3,1 BE</p> <p></p>	 <p>Lachspfanne Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten A1, D, G 3,9 BE</p> <p></p>	 <p>2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L</p> <p></p>	 <p>Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G</p> <p></p>
Mi 18.02. 2026	 <p>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L</p> <p></p>	 <p>Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L</p> <p></p>	 <p>Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M 3,0 BE</p> <p></p>	 <p>Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L 4,2 BE</p> <p></p>	 <p>Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L</p> <p></p>
Do 19.02. 2026	 <p>Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G</p> <p></p>	 <p>Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L 3,7 BE</p> <p></p>	 <p>Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris L 5,2 BE</p> <p></p>	 <p>Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N</p> <p></p>	 <p>Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L</p> <p></p>
Fr 20.02. 2026	 <p>Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L</p> <p></p>	 <p>Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L 3,3 BE</p> <p></p>	 <p>Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L 3,6 BE</p> <p></p>	 <p>Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße A1, G</p> <p></p>	 <p>Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L 5,5 BE</p> <p></p>
Sa 21.02. 2026	 <p>Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M</p> <p></p>	 <p>Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G 4,5 BE</p> <p></p>	 <p>Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L 5,4 BE</p> <p></p>	 <p>Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L 1,8 BE</p> <p></p>	 <p>Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L 5,0 BE</p> <p></p>
So 22.02. 2026	 <p>Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L</p> <p></p>	 <p>Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M 3,2 BE</p> <p></p>	 <p>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L</p> <p></p>	 <p>Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A1, G, L 3,9 BE</p> <p></p>	 <p>Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M</p> <p></p>

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

AK **Angepasste Vollkost
(Schonkost)**

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

—

Malteser Menüservice

Bestellschein

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	8613	7128	4824	4634	6528					Mo 23.02.2026
Di 24.02.2026	8127	4661	4775	4418	6542					Di 24.02.2026
Mi 25.02.2026	8027	4792	4659	7915	6723					Mi 25.02.2026
Do 26.02.2026	8504	4203	7211	4656	6705					Do 26.02.2026
Fr 27.02.2026	8745	4310	4683	7405	6722					Fr 27.02.2026
Sa 28.02.2026	8002	7717	7215	4805	6545					Sa 28.02.2026
So 01.03.2026	8072	4119	7614	7429	6541					So 01.03.2026

Premium-Menü

	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L
	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M
	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G
	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G
	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M
	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N
	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L

Unsere Tagesempfehlung

	Rindfleisch in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, O
	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L
	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L
	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L
	Zartes Kalbgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L
	Wildlachs glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G
	Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L

Traditionell gut

	Kessulgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln A1, C, L
	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D
	Champignontopf in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L
	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L
	Pfannkuchen »Florentin« hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G
	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G
	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L

Einfach lecker

	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L
	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L
	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G
	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G
	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L
	Vegetarischer Gemüse-eintopf mit Grießklößchen A1, C, L
	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Macaroni A1, C, G, L, M, N

Klein aber fein

	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G
	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L
	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G, L
	Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakentampfer, dazu Salzkartoffeln D, G
	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesauce mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N
	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln A1, C, L
	Würstchengulasch in Tomatensahnesauce, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M

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)

16. Februar – 01. März 2026

Malteser Menüservice

lecker · vielfältig · zuverlässig

