

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!



Preis für langjährige Produktqualität



»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 Angepasste Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 22.03.2021	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln ☑ ☑	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst ☑ ☑ ③ ⑦	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 ☑ ☑ ☑	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dill-gemüse, Reis BE: 3,1 D ☑	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersbenschoten garniert, Lockennudeln ☑ ☑ ☑ ⑦	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Di. 23.03.2021	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüseris D ☑ ☑ ☑	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln ☑ ☑ ☑ ⑦	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,6 ☑ ☑ ☑	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle BE: 4,0 ☑ ☑ ☑ ⑩	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse ☑ ☑	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦
Mi. 24.03.2021	Putenbruststreifen »Italienische Art« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln ☑ ☑	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln D ☑ ☑ ☑ ⑨	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 ☑ ☑ ☑	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Kartoffelpüree BE: 3,8 A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln ☑ ☑ ☑ ⑦	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohl-gemüse A1, C, G, L ☑ ☑ ☑
Do. 25.03.2021	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken ☑ ☑ ⑦	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel ☑ ☑ ☑	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 ☑ ☑ ☑	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 ☑ ☑ ☑	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln D ☑ ☑ ☑	Nudelplatte Variation aus Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grünen Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L ☑ ☑ ☑
Fr. 26.03.2021	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln ☑ ☑ ☑	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze ☑ ☑ ☑	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D ☑ ☑	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 ☑ ☑ ☑ ⑦	Herzhafter Gemüseintopf mit Geflügelklößchen ☑ ☑	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑
Sa. 27.03.2021	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln ☑ ☑ ☑ ⑦	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelpompott ☑ ☑ ☑	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE: 3,4 ☑ ☑ ☑	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in pikanter Soße, Fingerhörnchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 ☑ ☑ ☑ ⑦	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkom-Reis ☑ ⑦	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L ☑ ☑
So. 28.03.2021	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis ☑ ☑	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln ☑ ☑ ☑ ⑦	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 ☑ ☑ ③ ⑤	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 ☑ ☑ ☑ ①	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln ☑ ☑	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L ☑ ☑

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

- Ⓜ = Angepasste 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.

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

22. bis 28. März 2021											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 22.03.2021	1 7515	2 7812	3 4636	4 4771	5 6540	6 8072	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
Di. 23.03.2021	1 7717	2 7412	3 4417	4 4541	5 6315	6 8510	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
Mi. 24.03.2021	1 7514	2 7713	3 4925	4 4406	5 6541	6 8906	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
Do. 25.03.2021	1 7609	2 7507	3 4225	4 4160	5 6530	6 8024	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
Fr. 26.03.2021	1 7127	2 7614	3 4702	4 4204	5 6085	6 8705	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
Sa. 27.03.2021	1 7413	2 7915	3 4203	4 4311	5 6720	6 8534	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
So. 28.03.2021	1 7312	2 7211	3 4155	4 4631	5 6553	6 1119	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑

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

Bestellschein

1

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

29. März bis 04. April 2021	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 29.03.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Di. 30.03.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Mi. 31.03.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Grün- donnerstag Do. 01.04.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Karfreitag Fr. 02.04.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Karsamstag Sa. 03.04.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Oster- sonntag So. 04.04.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			

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 Angepasste Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 29.03.2021	1 Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis	2 Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln ^D	3 Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8	4 Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße BE: 3,7	5 Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle	6 Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln ^{C, G}
Di. 30.03.2021	1 Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln	2 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln	3 Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 ^D	4 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8	5 Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree	6 Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüse-soße und Gabelspaghetti ^{A1, C, G, L, M, N}
Mi. 31.03.2021	1 Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse	2 Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln	3 Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8	4 Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2	5 Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln	6 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln ^{A1, G}
Grün- donnerstag Do. 01.04.2021	1 Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	3 Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hömchennudeln BE: 3,3	4 Hackbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln BE: 3,2	5 Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree	6 2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln ^{A1, C, L}
Karfreitag Fr. 02.04.2021	1 Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	2 Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln	3 Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße BE: 3,8	4 Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3	5 Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstückchen, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln ^D	6 Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis ^{C, G}
Karsamstag Sa. 03.04.2021	1 Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst	2 Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse, bunte Nudeln	3 Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8	4 Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln BE: 2,9 ^D	5 Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese	6 Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe ^{A5, A1, C, F, L, M}
Oster- sonntag So. 04.04.2021	1 Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn	2 Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße	3 Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6	4 Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3	5 Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto	6 Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln ^{D, G}

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

= Angepasste Vollkost

Zusatzstoffe:

- ¹ = mit Farbstoff
- ³ = mit Antioxidationsmittel
- ⁵ = geschwefelt
- ⁷ = mit Nitritpökelsalz
- ⁸ = mit Phosphat
- ⁹ = mit Süßungsmittel(n)
- ¹⁶ = 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.

22. März bis 04. April 2021



...weil Nähe zählt.