

# 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!



»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](http://www.malteser-hausnotruf.de)



☎ **0800/30 20 10 3**

[www.malteser-menueservice.de](http://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
<b>Mo.</b> 06.04. 2020	<b>Paniertes Schweine-schnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G	<b>Alaska-Seelachsfilet »Florentin«</b> in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L	<b>Kaiserschmarrn</b> mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 A1, C, G	<b>Gemüseintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L	<b>Würstchengulasch</b> in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L
<b>Di.</b> 07.04. 2020	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>2 Fränkische Bratwürstchen</b> hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L	<b>Feines Schollenfilet</b> auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G	<b>Schnitzel »Altbayerische Art«</b> vom Schwein, mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M
<b>Mi.</b> 08.04. 2020	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüseris G, L	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße A1, G	<b>Sahniges Rinderragout</b> geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, G, L	<b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M	<b>Jägerbraten</b> Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L	<b>Hähnchen »Swiss«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
<b>Grün-donnerstag</b> <b>Do.</b> 09.04. 2020	<b>Zwiebelfleisch</b> geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 A1, C, G	<b>Putenhackröllchen</b> auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G	<b>Pfeffergulasch</b> Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L
<b>Karfreitag</b> <b>Fr.</b> 10.04. 2020	<b>Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art«</b> mit geschnittenen Wiener Würstchen L, M	<b>Fischstäbchen</b> paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L	<b>Rindergulasch</b> Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G	<b>Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese</b> A1, C, L	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercrème, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G
<b>Karsamstag</b> <b>Sa.</b> 11.04. 2020	<b>Schinken-Nudeln mit Rührei</b> und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N	<b>Kasseler Braten</b> in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A1, L	<b>Alaska-Seelachs paniert</b> in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln BE: 3,9 A1, C, D, G, L, M	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 0	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
<b>Oster-sonntag</b> <b>So.</b> 12.04. 2020	<b>Rinderbrust in Meerrettichsoße</b> Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O	<b>Pilzragout »Böhmische Art«</b> mit Serviettenknödeln A1, C, G, L	<b>Schweinebraten »Hausfrauen Art«</b> Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3 A1, C, G, L, M	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 A1, C, G, L	<b>Kap-Seehechtfilet</b> geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G	<b>Gegrilltes Hähnchenbrust-filet »California«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G

**Piktogramme:**

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

**Kennzeichnungen:**

- = Leichtes Vollkost
- = mit Farbstoff
- = geschwefelt
- = mit Phosphat
- = mit Antioxidationsmittel
- = mit Nitritpökelsalz
- = mit Süßungsmittel(n)
- = 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!**

06. bis 12. April 2020											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
<b>Mo.</b> 06.04. 2020	7212	7720	4924	4810	6541	8510								
<b>Di.</b> 07.04. 2020	7501	7216	4409	4792	6315	8293								
<b>Mi.</b> 08.04. 2020	7213	7913	4160	4225	6520	8534								
<b>Grün-donnerstag</b> <b>Do.</b> 09.04. 2020	7126	7623	4601	4516	6738	1119								
<b>Karfreitag</b> <b>Fr.</b> 10.04. 2020	7816	7715	4541	4118	6770	8711								
<b>Karsamstag</b> <b>Sa.</b> 11.04. 2020	7609	7202	4706	4630	6742	8310								
<b>Oster-sonntag</b> <b>So.</b> 12.04. 2020	7128	4661	4227	4119	6705	8027								

Name, Vorname \_\_\_\_\_  
 Straße, Nr. \_\_\_\_\_  
 PLZ, Wohnort \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_



# Bestellschein

4

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

13. bis 19. April 2020		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
<b>Ostermontag</b> <b>Mo.</b>	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7314 7118 4710 4634 6524 8531	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>13.04.2020</b>					
<b>Di.</b>	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7414 7123 4421 4533 6591 8094	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>14.04.2020</b>					
<b>Mi.</b>	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7229 7622 4531 4702 6528 8002	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>15.04.2020</b>					
<b>Do.</b>	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7405 7714 4501 4223 6722 8920	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>16.04.2020</b>					
<b>Fr.</b>	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7712 7918 4303 4821 6086 8709	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>17.04.2020</b>					
<b>Sa.</b>	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7119 7423 4229 4664 6570 8037	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>18.04.2020</b>					
<b>So.</b>	1 2 3 4 5 6	7	8	9	10
7513 4663 4120 4231 6721 8115	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>19.04.2020</b>					

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



**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
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

☎ 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
<b>Ostermontag Mo.</b> 13.04.2020	<b>Gefüllter Kalbsbraten</b> mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Lachsfiletschnitte</b> in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 AI, D, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln AI, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Di.</b> 14.04.2020	<b>Hacksteak in Rahmsoße</b> Blumenkohl, Salzkartoffeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	<b>Gemischte Bratenplatte</b> Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Fleischkäse</b> in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 2,9 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	<b>Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«</b> mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ③ ⑦ LK	<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen HI, A3, AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Stroganoff-Topf</b> geschnitztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Mi.</b> 15.04.2020	<b>Geschmorte Schweineschulter</b> in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L <input type="checkbox"/>	<b>Kartoffelküchle</b> mit Champignonsoße AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Putenkeulenbraten</b> in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	<b>Kabeljaufiletschnitte</b> in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	<b>Hähnchenbrustfilet</b> Spinat, Béchamelkartoffeln G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Schweineschnitzel »Mailand«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüesoße und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦
<b>Do.</b> 16.04.2020	<b>Mini-Hackfleischklößchen</b> auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	<b>Wildlachs à la Florentin</b> Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln AI, C, D, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Hähnchenbrust</b> in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanesco-Röschen BE: 4,4 L <input type="checkbox"/> LK	<b>Schweineroulade</b> mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦ LK	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Gemüesoße mit Kräutern, Lockennudeln AI, C, G, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Bunter Gemüse-Mix</b> Blumenkohlrischen, Finger-möhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Fr.</b> 17.04.2020	<b>Paniertes Seelachs</b> in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung</b> Vanillesoße AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	<b>Kartoffel-Möhreneintopf</b> mit Hackfleischklößchen BE: 3,5 AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	<b>Kabeljaufilet</b> paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Sa.</b> 18.04.2020	<b>Pikantes Rindergulasch</b> Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Hacksteak</b> in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	<b>Rahmschnitzel »natur«</b> vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑩ LK	<b>Fischpfanne »Nordsee«</b> Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße AI, D, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Curryhuhn</b> Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>So.</b> 19.04.2020	<b>Truthahnschnitzel »natur«</b> in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkomreis C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Nudeltaschen mit Gemüsefüllung</b> in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	<b>Saftiger Schweinebraten</b> in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	<b>Gulasch</b> vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Gekochte Rinderbrust</b> in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ③ ⑤



Malteser Menüservice:  
»Qualität, auf die man sich verlassen kann.«

Gesund und lecker gekocht.  
Mit Freude serviert.

06. bis 19. April 2020

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.

