

# 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 Natriumpökelsalz

\*\*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](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 Angepasste Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
<b>Mo.</b> 19.04.2021	<b>Geschmorte Schweineschulter</b> in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln	<b>Wildlachs</b> in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüse D	<b>Jägerbraten in Steinpilzsoße</b> vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE: 4,0	<b>Kirschenmichel</b> süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G
<b>Di.</b> 20.04.2021	<b>Kalbsfrikassee</b> mit Champignons, Erbsen, Reis	<b>Jägerklößchen</b> Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse, bunte Nudeln	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße BE: 3,8	<b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermörchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6	<b>Kasseler Braten</b> in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln	<b>Herzhafte Pfannkuchen</b> 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L
<b>Mi.</b> 21.04.2021	<b>Hacksteak</b> in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln	<b>Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung</b> Vanillesoße	<b>Hackbraten »Esterhazy«</b> in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Salzkartoffeln BE: 3,9	<b>Grillbraten</b> in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0	<b>Hähnchenbrustfilets »Bärlauch«</b> in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle	<b>Rindergeschnetzeltes »Delicato«</b> zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, F, L, M
<b>Do.</b> 22.04.2021	<b>Wildlachs à la Florentin</b> Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln D	<b>Rinderbrust in Meerrettichsoße</b> Rote Bete, Petersilienkartoffeln	<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE: 3,4	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln BE: 3,6	<b>Omelett »Gärtnerin«</b> gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
<b>Fr.</b> 23.04.2021	<b>2 Hausmacher Bratwürste</b> in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	<b>Erseneintopf</b> mit Wiener Würstchen	<b>Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun«</b> in Tomatensoße, Gurken-Dill-gemüse, Reis BE: 3,1 D	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermörchen und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8	<b>Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen	<b>Stroganoff-Topf</b> geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
<b>Sa.</b> 24.04.2021	<b>Grießauflauf</b> mit Pfirsichwürfeln	<b>Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze	<b>Saftiger Rinderbraten</b> mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1	<b>Hähnchenbrustfilets »Fürsterin Art«</b> mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln BE: 3,3	<b>Fischpfanne »Seemann«</b> Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße D	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L
<b>So.</b> 25.04.2021	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße	<b>Nudelpfanne</b> mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3	<b>Hähnchentaler »4-Pfeffer«</b> Hähnchentaler in Vier-Pfeffer-rahmsoße, dazu Steinpilzrisotto	<b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L

- 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
  - ② = mit Antioxidationsmittel
  - ③ = mit Nitritpökelsalz
  - ④ = geschwefelt
  - ⑤ = mit Phosphat
  - ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
  - ⑦ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
  - 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!**

19. bis 25. April 2021											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
<b>Mo.</b> 19.04.2021	7229	7717	4204	4541	6389	8027								
<b>Di.</b> 20.04.2021	7312	7431	4621	4311	6523	8906								
<b>Mi.</b> 21.04.2021	7423	7918	4425	4228	6554	8127								
<b>Do.</b> 22.04.2021	7714	7128	4203	4755	6306	8534								
<b>Fr.</b> 23.04.2021	7413	7811	4771	4630	6054	8094								
<b>Sa.</b> 24.04.2021	7914	7614	4121	4533	6570	8404								
<b>So.</b> 25.04.2021	7515	7118	4622	4119	6502	8072								

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Wohnort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

# Bestellschein

3

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

	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
26. April bis 02. Mai 2021				
<b>Mo.</b>	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
26.04.2021	7432 7622 4532 4727 6528 8033			
<b>Di.</b>	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
27.04.2021	7119 7860 4155 4530 6291 8709			
<b>Mi.</b>	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
28.04.2021	7613 7315 4925 4154 6720 8097			
<b>Do.</b>	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
29.04.2021	7127 7452 4216 4531 6721 8920			
<b>Fr.</b>	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
30.04.2021	7557 7713 4421 4502 6542 8001			
Maifeiertag	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
01.05.2021	4663 7408 4702 4824 6247 8566			
<b>So.</b>	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
02.05.2021	7217 7525 4637 4209 6232 8111			

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
<b>Mo.</b>	<b>1</b> Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln	<b>2</b> Kartoffelkühle mit Champignonsoße	<b>3</b> Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2	<b>4</b> Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne- Nudeln, Blattspinat, Salat- gurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3	<b>5</b> Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln	<b>6</b> Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch ge- würzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik A1, G, L
<b>Di.</b>	<b>1</b> Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn	<b>2</b> Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln	<b>3</b> Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnenngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0	<b>4</b> Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1	<b>5</b> Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen	<b>6</b> Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel- Gemüsegratin A1, C, D, G, M
<b>Mi.</b>	<b>1</b> Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer	<b>2</b> Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	<b>3</b> Pfannkuchen mit Quark- füllung und Heidelbeeren BE: 3,6	<b>4</b> Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0	<b>5</b> Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis	<b>6</b> Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprika- soße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L
<b>Do.</b>	<b>1</b> Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfel- scheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln	<b>2</b> Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen	<b>3</b> Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8	<b>4</b> Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2	<b>5</b> Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln	<b>6</b> Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Finger- möhren, Erbsen und Romano- bohnen, mit Sauce à la Hollan- daise und Salzkartoffeln C, G
<b>Fr.</b>	<b>1</b> Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln	<b>2</b> Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln	<b>3</b> Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 3,1	<b>4</b> Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8	<b>5</b> Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree	<b>6</b> Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »All- gäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L
Maifeiertag	<b>1</b> Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln	<b>2</b> »Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehack- fleisch, Wirsing und Käse, mit Pflanzenngemüse, Kartoffelpüree	<b>3</b> Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6	<b>4</b> Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE: 3,3	<b>5</b> Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pflirsichwürfel	<b>6</b> Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräu- ter-Nudeln A1, G, L
<b>So.</b>	<b>1</b> Rostbrätl »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>2</b> Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romano- bohnen und Kartoffelknödeln	<b>3</b> Hausgemachtes Grünkernkühle Getreidebratling im Gemüse- bett, Kohlrabigemüse, Petersilien- kartoffeln BE: 4,3	<b>4</b> Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3	<b>5</b> Alaska- Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilien- kartoffeln D	<b>6</b> 2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M

**Piktogramme:**

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

**Kennzeichnungen:**

- = Angepasste Vollkost
- = mit Farbstoff
- = mit Antioxidationsmittel
- = geschwefelt
- = mit Nitritpökelsalz
- = mit Phosphat
- = 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.



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

Gesund und lecker gekocht.  
Mit Freude serviert.

19. April bis 02. Mai 2021



...weil Nähe zählt.