

# 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)

Malteser Menüservice

0800/30 20 10 3

[www.malteser-menueservice.de](http://www.malteser-menueservice.de)

## Ihre Wahlmöglichkeiten innerhalb der Malteser Speisekarte:

**Tagesempfehlung:** An der Jahreszeit orientierte Vollkost-Menüs für jeden Geschmack.

**Gut bürgerlich:** Leckere Vollkost-Menüs für diejenigen, die im Wesentlichen alles essen dürfen.

**Menü mit BE-Angabe:** Zur Kontrolle der Broteinheiten ist der BE-Wert pro Menü angegeben.

**Angepasste Vollkost-Menü:** Diese Kostform ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen geeignet und ersetzt die ehemals leichte Vollkost (LK). Diese Menüs werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt und sind mild gewürzt sowie schonend zubereitet. Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen.

**Klein, aber fein:** Piccolino Vollkost-Menüs, wenn es etwas weniger sein darf.

**Schlemmer-Menü:** Köstliche Vollkost-Menüs für den größeren Appetit.

**Vegetarische Kost:** Diese Menüs enthalten keinerlei Fleischprodukte und sind gekennzeichnet mit

## 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.



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> 03.05. 2021	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln 	<b>Alaska-Seelachsfilet »Florentin«</b> in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D 	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3 	<b>Schweineroulade</b> mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse 	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L 
<b>Di.</b> 04.05. 2021	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln 	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln 	<b>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln</b> BE: 3,0 	<b>Feines Schollenfilet</b> auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D 	<b>Jägerbraten</b> Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße 	<b>Schnitzel »Altbayerische Art«</b> Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in 
<b>Mi.</b> 05.05. 2021	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüserais 	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße 	<b>Rindergulasch</b> Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 	<b>Würstchengulasch</b> in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln 	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräutern, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G 
<b>Do.</b> 06.05. 2021	<b>Zwiebelfleisch</b> geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle 	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße 	<b>2 Fränkische Bratwürstchen</b> hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 	<b>Putenhackröllchen</b> auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln 	<b>Pfeffergulasch</b> Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L 
<b>Fr.</b> 07.05. 2021	<b>Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art«</b> mit geschnittener Bockwurst 	<b>Fischstäbchen</b> paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln D 	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE: 4,0 	<b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 	<b>Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese</b> 	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L 
<b>Sa.</b> 08.05. 2021	<b>Schinken-Nudeln mit Rührei</b> und magerem, rohem Schinken 	<b>Kasseler Braten</b> in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln 	<b>Alaska-Seelachs paniert</b> in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln BE: 3,9 D 	<b>Kaiserschmarrn</b> mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesoße, Langkorn-Reis 	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 
<b>Muttertag</b> <b>So.</b> 09.05. 2021	<b>Rinderbrust in Meerrettichsoße</b> Rote Bete, Petersilienkartoffeln 	<b>Pilzragout »Böhmische Art«</b> mit Serviettenknödeln 	<b>Schweinebraten »Hausmacher Art«</b> in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3 	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 	<b>Kap-Seehechtfilet</b> geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D 	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</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:

= Angepasste Vollkost

### Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Antioxidationsmittel
- ③ = mit Nitritpökelsalz
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Phosphat
- ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = 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!**

03. bis 09. Mai 2021											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
<b>Mo.</b> 03.05. 2021	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7212	7720	4310	4223	6315	8510								
<b>Di.</b> 04.05. 2021	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7501	7216	4601	4792	6520	8293								
<b>Mi.</b> 05.05. 2021	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7213	7913	4118	4807	6541	8711								
<b>Do.</b> 06.05. 2021	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7126	7623	4409	4516	6738	1119								
<b>Fr.</b> 07.05. 2021	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7816	7715	4541	4225	6770	8534								
<b>Sa.</b> 08.05. 2021	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7609	7202	4706	4924	6742	8310								
<b>Muttertag</b> <b>So.</b> 09.05. 2021	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7128	4661	4227	4120	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.

10. bis 16. Mai 2021	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
<b>Mo.</b> 10.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7312 7118 4710 4228 6591 8531	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Di.</b> 11.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7414 7123 4421 4634 6722 8094	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Mi.</b> 12.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7405 7918 4501 4533 6524 8037	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Christi Himmelfahrt Do.</b> 13.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7229 7622 4531 4796 6528 8002	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Fr.</b> 14.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7712 7714 4303 4664 6086 8709	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Sa.</b> 15.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7119 7423 4229 4821 6570 8920	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>So.</b> 16.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7513 4663 4119 4231 6523 1053	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

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> 10.05.2021	<b>1</b> Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis	<b>2</b> Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße	<b>3</b> Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 D	<b>4</b> Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0	<b>5</b> Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkir-schen	<b>6</b> Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit To-maten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G
<b>Di.</b> 11.05.2021	<b>1</b> Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln	<b>2</b> Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln	<b>3</b> Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 3,1	<b>4</b> Omelettrolle mit Spinat-füllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3	<b>5</b> Schweinegeschnetzeltes in Gemüesoße mit Kräutern, Lockennudeln	<b>6</b> Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champig-nons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
<b>Mi.</b> 12.05.2021	<b>1</b> Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln	<b>2</b> Eierpfannkuchen mit Hei-delbeerfüllung Vanillesoße	<b>3</b> Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Roma-nescorörschen BE: 4,4	<b>4</b> Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hömchennudeln BE: 3,3	<b>5</b> Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln	<b>6</b> Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G
<b>Christi Himmelfahrt Do.</b> 13.05.2021	<b>1</b> Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln	<b>2</b> Kartoffelküchle mit Champignonsoße	<b>3</b> Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2	<b>4</b> Frühlingsscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüseris BE: 3,8 D	<b>5</b> Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln	<b>6</b> Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N
<b>Fr.</b> 14.05.2021	<b>1</b> Paniertes Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln D	<b>2</b> Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Band-nudeln D	<b>3</b> 2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3	<b>4</b> Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6	<b>5</b> Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauern-spätzle mit Bröseln	<b>6</b> Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M
<b>Sa.</b> 15.05.2021	<b>1</b> Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn	<b>2</b> Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln	<b>3</b> Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargel-gemüse und Kräuternudeln BE: 3,3	<b>4</b> Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE: 3,5	<b>5</b> Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße D	<b>6</b> Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Finger-möhren, Erbsen und Romano-bohnen, mit Sauce à la Hollan-daise und Salzkartoffeln C, G
<b>So.</b> 16.05.2021	<b>1</b> Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis	<b>2</b> Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln	<b>3</b> Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 4,4	<b>4</b> Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4	<b>5</b> Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln	<b>6</b> Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Cham-pignons, dazu Erbsen und Finger-möhren, Spätzle 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 Nitritpökelsalz
- ⑥ = mit Phosphat
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑨ = mit Süßungsmittel
- 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.



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

Gesund und lecker gekocht.  
Mit Freude serviert.

03. bis 16. Mai 2021



...weil Nähe zählt.