

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

Malteser Menüservice

☎ **0800/30 20 10 3**

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 Allergenkezeichnungen – 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 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 17.05. 2021	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G 	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L 	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L 	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dill-gemüse, Reis BE: 3,1 D, L 	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsen-schoten garniert, Lockennudeln A1, C, L 	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Häh-nchenmedaillons in feiner Rahmso-ße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L
Di. 18.05. 2021	Schinken-Nudeln mit Röhrei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N 	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G 	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karotten-gemüse, Salzkartoffeln BE: 3,6 A1, C, G, L 	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L 	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G 	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champig-nons, Gemüserais A1, G, L
Mi. 19.05. 2021	Putenbruststreifen »Italienische Art« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln A1, C, L 	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 A1, C, G 	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karot-ten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Salzkar-toffeln BE: 3,9 A1, C, G, L, M 	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karot-ten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M 	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Her-stellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blu-menkohl-gemüse A1, C, G, L
Do. 20.05. 2021	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehack-fleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L 	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L 	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M 	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, G, L 	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Nudelplatte Variation aus Rigatoni in fruchtiger Tomaten-soße und grünen Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräu-ter-Sahnesoße A1, C, G, L
Fr. 21.05. 2021	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfel-scheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L 	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M 	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M 	Herzhafter Gemüseintopf mit Geflügelklößchen A1, L 	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilien-kartoffeln A1, C, D, G, L, M
Sa. 22.05. 2021	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln A1, G, L 	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G 	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salz-kartoffeln BE: 2,6 A1, C, G 	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkom-Reis L 	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffel-püree G, L
Pfingst-sonntag So. 23.05. 2021	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1, D, G 	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 A1, C, G, L 	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L 	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
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
 - ② = mit Antioxidationsmittel
 - ③ = mit Nitritpökelsalz
 - ④ = geschwefelt
 - ⑤ = mit Phosphat
 - ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
 - ⑦ = mit Süßungsmittel
 - 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.

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

17. bis 23. Mai 2021											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 17.05. 2021	1 7515	2 7812	3 4636	4 4771	5 6540	6 8072	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 18.05. 2021	1 7609	2 7412	3 4417	4 4541	5 6315	6 8510	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 19.05. 2021	1 7514	2 7713	3 4925	4 4425	5 6541	6 8906	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 20.05. 2021	1 7408	2 7507	3 4225	4 4160	5 6530	6 8024	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 21.05. 2021	1 7127	2 7614	3 4702	4 4204	5 6085	6 8705	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 22.05. 2021	1 7413	2 7915	3 4203	4 4311	5 6720	6 8534	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pfingst-sonntag So. 23.05. 2021	1 7717	2 7211	3 4155	4 4631	5 6553	6 1119	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Bestellschein

1

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

24. bis 30. Mai 2021	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Pfingstmontag Mo. 24.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7213 7712 4120 4926 6554 8920	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 25.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7557 7860 4727 4630 6542 8002	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 26.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7612 7914 4216 4403 6721 8027	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 27.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7606 7315 4824 4532 6306 8404	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 28.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7715 7212 4621 4227 6705 8037	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 29.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7816 7431 4502 4718 6770 8127	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 30.05.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
7119 7118 4664 4209 6502 8711	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



☎ 0800/30 20 10 3

www.malteser-menuservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Pfingstmontag Mo. 24.05.2021	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis G, L <input type="checkbox"/>	Paniertes Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/>	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 AI, G, L <input type="checkbox"/>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße BE: 3,7 AI, C, G <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini, Spätzle AI, C, G, L <input type="checkbox"/>	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrisotto, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G <input type="checkbox"/>
Di. 25.05.2021	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln G, L <input type="checkbox"/>	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln AI, L <input type="checkbox"/>	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G <input type="checkbox"/>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 0 <input type="checkbox"/>	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L <input type="checkbox"/>	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüse-Soße und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/>
Mi. 26.05.2021	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse AI, C, F, G, L, M, N <input type="checkbox"/>	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln AI, C, G <input type="checkbox"/>	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckerlfleischstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/>	Hackbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln BE: 3,2 AI, C, G, L <input type="checkbox"/>	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/>	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahneseife, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln AI, G <input type="checkbox"/>
Do. 27.05.2021	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert AI, C, L <input type="checkbox"/>	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L <input type="checkbox"/>	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE: 3,3 AI, C, L <input type="checkbox"/>	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G <input type="checkbox"/>	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree AI, C, G <input type="checkbox"/>	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, C, L <input type="checkbox"/>
Fr. 28.05.2021	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/>	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln AI, C <input type="checkbox"/>	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE: 3,8 G, L <input type="checkbox"/>	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L, M <input type="checkbox"/>	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G <input type="checkbox"/>	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G <input type="checkbox"/>
Sa. 29.05.2021	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M <input type="checkbox"/>	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse, bunte Nudeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/>	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkom-Reis BE: 3,8 C, G, L <input type="checkbox"/>	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln BE: 2,9 AI, C, D, G, M <input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese AI, C, L <input type="checkbox"/>	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele A5, AI, C, F, L, M <input type="checkbox"/>
So. 30.05.2021	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, L <input type="checkbox"/>	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L <input type="checkbox"/>	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M <input type="checkbox"/>	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/>	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfeffer-rahmsauce, dazu Steinpilzrisotto AI, G, L <input type="checkbox"/>	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G <input type="checkbox"/>

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

AK = 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.

17. bis 30. Mai 2021



...weil Nähe zählt.