

So macht gesunde Ernährung Freude!

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.

- höchster Qualitätsanspruch durch beste Zutaten
- traditionell-handwerkliche Kochkunst
- köstliche Vielfalt für alle
- auch an Sonn- und Feiertagen

Das **Reinheitsgebot*** unterstreicht unseren hohen Qualitätsanspruch:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe**
- keine künstlichen Farbstoffe



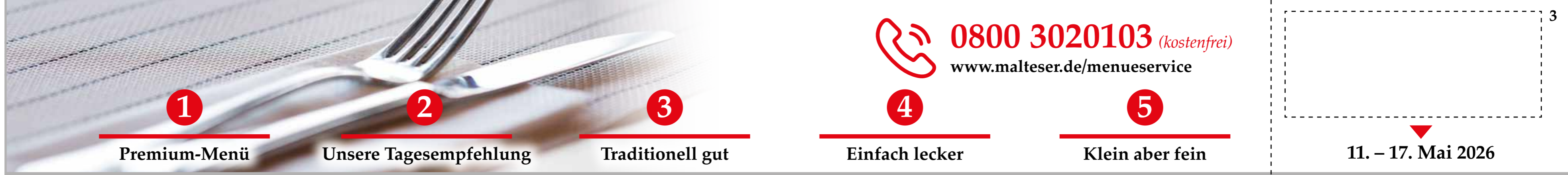
* Das Reinheitsgebot garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!
** mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



Die Allergenkennzeichnungen – nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

- (A) enthält Gluten
A1 enthält Weizen
A2 enthält Roggen
A3 enthält Gerste
A4 enthält Hafer
A5 enthält Dinkel
A6 enthält Kamut
B enthält Krebstiere
C enthält (Hühner-) Ei
D enthält Fisch
E enthält Erdnuss
F enthält Sojabohnen
G enthält Milch und Milchprodukte
(H) enthält Schalenfrüchte
H1 enthält Mandeln
H2 enthält Haselnüsse
H3 enthält Walnüsse
H4 enthält Kaschunisse
H5 enthält Pecannüsse
H6 enthält Paranüsse
H7 enthält Pistazien
H8 enthält Macadamianüsse
L enthält Sellerie
M enthält Senf
N enthält Sesam
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.



	1	2	3	4	5
Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein	
Mo 11.05. 2026	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 5,3 BE 🐔 🍷	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G 4,5 BE 🍷	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 4,4 BE 🍷 🍷 ③ ⑦	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln 2,8 BE 🌿 (AK)	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G 🍷 🍷 🌿
Di 12.05. 2026	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L 🍷 🍷	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 3,1 BE 🍷 🌿	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Karotten-Zucchini-gemüse, Reis D 3,1 BE 🐟 🍷	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L 3,5 BE 🍷 🍷 (AK)	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 3,1 BE 🍷
Mi 13.05. 2026	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G 🐔 🍷	Zartes Kalbgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L 4,3 BE 🍷 (AK)	Pfannkuchen »Florentin« hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat-Sahne-mischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße A1, C, G 4,3 BE 🍷 🍷 (AK)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M 4,0 BE 🍷 🍷 🍷 (AK)	Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengesetzt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G 2,6 BE 🍷 🐟
Chr. Him-melfahrt Do 14.05. 2026	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleisch-streifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M 4,0 BE 🍷 🍷	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 3,3 BE 🍷 🍷 ③ ⑦ (AK)	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L 3,8 BE 🐔 🍷	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L 4,3 BE 🍷 🌿 (AK)	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G 🍷 🐔 🍷 🍷
Fr 15.05. 2026	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🍷 🍷	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauf-lage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L 3,3 BE 🍷 🍷 🐟 (AK)	Putengeschnetzeltes »Italia« in Tomaten-Kräutersoße, dazu Broccoligemüse und Maccaroni-Nudeln A1, C 3,6 BE 🐔 🍷 (AK)	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G 🍷 🍷 🌿	Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt A1, L 5,5 BE 🍷 🍷 🍷 🌿
Sa 16.05. 2026	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M 🍷 🍷 🍷 ③ ⑦	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L 3,4 BE 🍷 🍷 (AK)	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris L 5,2 BE 🍷	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalb-fleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N 🍷 🍷 🍷	Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 5,3 BE 🍷 🍷 🌿
So 17.05. 2026	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Häh-nchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L 4,4 BE 🍷 🍷 🍷	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salz-kartoffeln A1, G, L, M 3,2 BE 🍷 🍷 ③ ⑦ (AK)	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 3,2 BE 🍷 🍷	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L 🍷 🍷 🌿	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L 🍷 🍷 🍷 ③ ⑦

Piktogramme:

- 🍷 = enthält Rindfleisch
- 🐔 = enthält Geflügel
- 🍷 = enthält Alkohol
- 🌿 = würzige Knoblauchnote
- 🐷 = enthält Schweinefleisch
- 🍷 = enthält Laktose
- 🍷 = enthält Gluten
- 🌿 = Vegan

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ⑤ = geschwefelt
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

Die Auswahl der Zusatzangebote* liegt Ihnen in unserem Plan Zusatzangebote vor.

Dieser Plan kann jederzeit wieder über unsere Fahrerinnen und Fahrer oder unser Büro angefragt werden.

*Zusatzangebote sind nicht überall verfügbar

Für Diabetiker geeignet

- Wenig Zucker und Fett bis 35 g / Portion
- **BE-Obergrenze** max 5,5 pro Portion
- **Kcal-Obergrenze** bis 650 kcal pro Portion und wenn für den Artikel ausgewiesen
- **Nährstoffrelation** mit max. 30-35 Energie% Fett

Vegetarisches Menü

- 🐟 **Fisch**
- (AK) **Angepasste Vollkost (Schonkost)**

11. – 17. Mai 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 11.05. 2026	8531	7312	7211	4630	6389				
Di 12.05. 2026	8613	4661	4775	4821	6243				
Mi 13.05. 2026	8504	4310	4683	4400	6705				
Chr. Him-melfahrt Do 14.05. 2026	8127	4223	7513	4634	6738				
Fr 15.05. 2026	8094	1311	4519	7914	6969				
Sa 16.05. 2026	8111	4203	7213	7612	6308				
So 17.05. 2026	8072	4204	7505	4663	6086				

Name, Vorname
Straße, Nr.
PLZ, Wohnort
Telefon

Bestellschein ³

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

18. – 24. Mai 2026

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
Mo 18.05.2026	8115	7602	4824	7715	6528					Mo 18.05.2026
Di 19.05.2026	8745	7127	4755	7860	6291					Di 19.05.2026
Mi 20.05.2026	8566	4227	7202	4664	6247					Mi 20.05.2026
Do 21.05.2026	8568	4792	7614	4417	6720					Do 21.05.2026
Fr 22.05.2026	8033	4685	4531	7431	6232					Fr 22.05.2026
Sa 23.05.2026	8101	7717	4225	7429	6976					Sa 23.05.2026
Pfingstsonntag 24.05.2026	8001	7133	4311	7919	6542					So 24.05.2026



Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

 <p>Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O</p> <p></p>	 <p>Paniertes Gemüseschnitzel dazu fruchtige Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch A3, A1</p> <p></p>	 <p>Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln A1, C, L 3,3 BE</p> <p></p>	 <p>Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M</p> <p></p>	 <p>Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G 2,7 BE</p> <p></p>
 <p>Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M</p> <p></p>	 <p>Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L</p> <p></p>	 <p>Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln D, G, M 3,6 BE</p> <p></p>	 <p>Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln A1, L 2,4 BE</p> <p></p>	 <p>Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G</p> <p></p>
 <p>Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L</p> <p></p>	 <p>Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle A1, C, G, L, M 3,3 BE</p> <p></p>	 <p>Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln L 2,8 BE</p> <p></p>	 <p>Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M 3,6 BE</p> <p></p>	 <p>Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G 4,7 BE</p> <p></p>
 <p>Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln A1, G</p> <p></p>	 <p>Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L 2,4 BE</p> <p></p>	 <p>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L</p> <p></p>	 <p>Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,6 BE</p> <p></p>	 <p>Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L 5,0 BE</p> <p></p>
 <p>Cevapcici Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L</p> <p></p>	 <p>Knödelteller »Florentin« 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße A1, C, G 4,6 BE</p> <p></p>	 <p>Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L 3,6 BE</p> <p></p>	 <p>Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben Gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L</p> <p></p>	 <p>Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln Zubereitungszeit: 40-45 Min. bei 140 °C garen! A1, C, D, G, L, M</p> <p></p>
 <p>Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L</p> <p></p>	 <p>Wildlachs glasiert, in Sahnsoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1, D, G 4,1 BE</p> <p></p>	 <p>Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M 3,0 BE</p> <p></p>	 <p>Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N</p> <p></p>	 <p>»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 4,8 BE</p> <p></p>
 <p>Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L</p> <p></p>	 <p>Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L 3,3 BE</p> <p></p>	 <p>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G 2,6 BE</p> <p></p>	 <p>Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G</p> <p></p>	 <p>Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L</p> <p></p>



Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Gluten
- = Vegan

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ⑤ = geschwefelt
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1-5 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 1-5 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.

Für Diabetiker geeignet

- Wenig Zucker und Fett bis 35 g / Portion
- **BE-Obergrenze** max 5,5 pro Portion
- **Kcal-Obergrenze** bis 650 kcal pro Portion und wenn für den Artikel ausgewiesen
- **Nährstoffrelation** mit max. 30-35 Energie% Fett

Vegetarisches Menü

- Fisch**
- Angepasste Vollkost (Schonkost)**

11. – 24. Mai 2026