

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. 31.05. 2021	Putengeschnitzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis <small>A1, G, L</small> 	Zwiebelfleisch geschnitzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle <small>A1, C, L</small> 	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree BE: 2,3 <small>G, L</small> 	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreis-mischung mit Gemüse BE: 4,2 <small>A1, D, G, L</small> 	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln <small>A1, G, L</small> 	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein <small>A1, C, G, L</small>
Di. 01.06. 2021	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln <small>A1, G, L</small> 	Rostbrätl »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1, G, L, M, N</small> 	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 <small>A1, C, L</small> 	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 <small>A1, G, L</small> 	Tortelloni alla panna kästliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen <small>A1, C, G</small> 	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik <small>A1, G, L</small>
Mi. 02.06. 2021	Erseneintopf mit Wiener Würstchen <small>L</small> 	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>A1, G</small> 	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 <small>A1, G, L</small> 	Rindergulasch Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 <small>G</small> 	Alaska-Seelachsfilet-schnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln <small>D</small> 	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln <small>A1, G</small>
Fronleichnam Do. 03.06. 2021	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis <small>G</small> 	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer <small>A1, C, G, L, M</small> 	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 <small>A1, G, L</small> 	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 <small>A1, G, L</small> 	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauf-lauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen <small>H1, A3, A1, C, G</small> 	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin <small>A1, C, D, G, M</small>
Fr. 04.06. 2021	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln <small>A1, C, G, L</small> 	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln <small>A1, C, D, G</small> 	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 <small>A1, C, G, L</small> 	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 <small>C, F, G, L</small> 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis <small>G, M</small> 	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, Rouladen mit Speck- und Zwiebel-füllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln <small>A1, L, M</small>
Sa. 05.06. 2021	Schweinegeschnitzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln <small>A1, G, L</small> 	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln <small>C, G</small> 	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 <small>D, G, L</small> 	Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargel-gemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 <small>A1, C, G, L</small> 	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln <small>A1, C, L</small> 	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprika-soße, dazu Käse-Maccaroni <small>A1, C, G, L</small>
So. 06.06. 2021	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln <small>G, L, O</small> 	Hähnchen »Cordon bleu« zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenform-schinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree 	Zartes Kalbs-geschnitzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3 <small>A1, C, L</small> 	Hausgemachtes Grün-kernkühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabi-gemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 <small>A3, A1, C, G, L</small> 	Jägerbraten Rinderbraten mit Champig-non, buntes Gemüse, Kartoffelklöße <small>A1, C, G, L</small> 	Schnitzel »Altbayerische Art« vom Schwein, mit Meeret-tich-Senf-Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert <small>A1, C, G, L, M</small>

Piktogramme:

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

Kenzeichnungen:

- = 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.

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

31. Mai bis 06. Juni 2021											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 31.05. 2021	1 7519	2 7126	3 4226	4 4710	5 6523	6 8001	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 01.06. 2021	1 7432	2 7217	3 4807	4 4530	5 6291	6 8033	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 02.06. 2021	1 7811	2 7913	3 4409	4 4118	5 6232	6 8531	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fronleichnam Do. 03.06. 2021	1 7312	2 7613	3 4636	4 4536	5 6591	6 8709	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 04.06. 2021	1 7414	2 7714	3 4531	4 4634	5 6742	6 8111	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 05.06. 2021	1 7216	2 1314	3 4792	4 4229	5 6086	6 8097	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 06.06. 2021	1 7128	2 7510	3 4310	4 4637	5 6520	6 8293	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Bestellschein

2

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

07. bis 13. Juni 2021		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 07.06.2021	1 2 3 4 5 6 7507 7211 4303 4924 6540 1053	7	8	9	10
Di. 08.06.2021	1 2 3 4 5 6 7405 7514 4601 4408 6720 8566	7	8	9	10
Mi. 09.06.2021	1 2 3 4 5 6 7452 7412 4706 4160 6247 8705	7	8	9	10
Do. 10.06.2021	1 2 3 4 5 6 7513 7713 4516 4631 6524 1119	7	8	9	10
Fr. 11.06.2021	1 2 3 4 5 6 7812 7501 4661 4702 6530 8037	7	8	9	10
Sa. 12.06.2021	1 2 3 4 5 6 7720 7123 4223 4501 6085 8024	7	8	9	10
So. 13.06.2021	1 2 3 4 5 6 7202 7623 4154 4231 6553 8310	7	8	9	10

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
Mo. 07.06.2021	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ⑦	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L ☑ ☑ ☑ AK	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 AI, C, G ☑ ☑ ☑ ⑬ AK	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersenschnoten garniert, Lockennudeln AI, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrchen, Spätzle AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦
Di. 08.06.2021	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Putenbruststreifen »Italienische Art« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln AI, C, L ☑ ☑	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G ☑ ☑ AK	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 AI, C, L ☑ ☑ ☑ AK	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L ☑ ⑦	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Mi. 09.06.2021	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ☑ ☑ ☑ ⑦	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln BE: 3,9 AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 AI, G, L ☑ ☑ ☑ AK	Grißbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pflirsichwürfel AI, C, G ☑ ☑ ☑	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑
Do. 10.06.2021	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L ☑ ☑	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnsoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 AI, C, G ☑ ☑ ☑ ⑬ AK	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ① AK	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L ☑ ☑	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln AI, L ☑ ☑
Fr. 11.06.2021	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L ☑ ☑ ③ ⑦	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln BE: 4,1 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M ☑ ☑ AK	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑ ☑
Sa. 12.06.2021	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L ☑ ☑	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, L ☑ ☑ ☑	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ⑦ AK	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmarmelade, Gemüsesais mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE: 4,4 L ☑ ☑ AK	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen AI, L ☑ ☑	Nudelplatte Variation aus Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grünen Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesoße AI, C, G, L ☑ ☑ ☑
So. 13.06.2021	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln AI, L ☑ ☑ ③ ⑦	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L ☑ ☑ AK	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, L, M, N ☑ ☑ AK	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L ☑ ☑	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

- AK = Angepasste Vollkost
- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑬ = 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.

31. Mai bis 13. Juni 2021



...weil Nähe zählt.