

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



☎ **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. 14.06.2021	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L 	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1, D, G 	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M 	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L 	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G 	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G
Di. 15.06.2021	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G 	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L 	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße BE: 3,8 G, L 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G 	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln A1, G, L 	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L
Mi. 16.06.2021	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L 	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße A1, C, G 	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Salzkartoffeln BE: 3,9 A1, C, G, L, M 	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mandelgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N 	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L 	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M
Do. 17.06.2021	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G 	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O 	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L 	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln BE: 3,6 D, G, M 	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G 	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
Fr. 18.06.2021	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln A1, G, L 	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L 	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis BE: 3,1 D, L 	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 0 	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L 	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
Sa. 19.06.2021	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G 	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 A1, G, L 	Hähnchenbrustfilets »Fürsterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE: 3,3 A1, C, G, L 	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L
So. 20.06.2021	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G 	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, L 	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2 A1, G, L 	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 A1, C, G, L 	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfeffer-rahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L 	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L

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

- Kennzeichnungen:**
- AK = Angepasste Vollkost
 - ① = mit Farbstoff
 - ⑤ = geschwefelt
 - ⑧ = mit Phosphat
 - ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
 - ③ = mit Antioxidationsmittel
 - ⑦ = mit Natriumpökelsalz
 - ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

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!

14. bis 20. Juni 2021											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
14.06.2021	7229	7717	4204	4541	6389	8027								
15.06.2021	7312	7431	4621	4311	6523	8906								
16.06.2021	7423	7918	4425	4228	6554	8127								
17.06.2021	7714	7128	4203	4755	6306	8534								
18.06.2021	7413	7811	4771	4630	6054	8094								
19.06.2021	7914	7614	4121	4533	6570	8404								
20.06.2021	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
21. bis 27. Juni 2021				
Sommeranfang	1	2	3	4
Mo.	7432	7622	4532	4727
21.06.2021	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Di.	5	6	7	8
22.06.2021	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mi.	9	10		
23.06.2021	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
Do.	1	2	3	4
24.06.2021	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fr.	5	6	7	8
25.06.2021	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sa.	9	10		
26.06.2021	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
So.	1	2	3	4
27.06.2021	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



☎ **0800/30 20 10 3**

www.malteser-menueservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Sommeranfang Mo.	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln AI, G, L ☑☑☑	Kartoffelkühle mit Champignonsoße AI, C, G, L ☑☑☑	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G ☑☑ (AK)	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G ☑☑☑ (AK)	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G ☑☑ (7)	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik AI, G, L ☑☑☑☑☑ (7)
Di.	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, L ☑☑ (7)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln AI, L ☑☑ (7)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnen Gemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O ☑☑ (3) (5)	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 AI, G, L ☑☑☑ (AK)	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen AI, C, G ☑☑☑☑ (AK)	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M ☑☑☑
Mi.	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer AI, C, G, L, M ☑☑☑ (7)	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L ☑☑☑	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 AI, C, G ☑☑☑ (9) (AK)	Rindergulasch Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G ☑☑ (AK)	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L ☑ (7)	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprika-soße, dazu Käse-Maccaroni AI, C, G, L ☑☑☑☑
Do.	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln AI, G, L ☑☑☑	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L ☑☑☑	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N ☑☑☑ (AK)	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L ☑☑☑ (AK)	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L ☑☑☑	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G ☑☑
Fr.	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln G, L ☑☑	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑☑☑ (7)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 3,1 AI, G, L ☑☑☑☑ (7)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L ☑☑ (AK)	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L ☑☑ (7)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein AI, C, G, L ☑☑☑☑
Sa.	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L ☑☑☑	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree AI, C, G, L ☑☑☑	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M ☑☑ (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE: 3,3 AI, C, L ☑☑☑ (AK)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel AI, C, G ☑☑☑	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L ☑☑☑☑
So.	Rostbrätl »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnen Gemüse und Salzkartoffeln AI, G, L, M, N ☑☑☑	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln AI, C, G, L ☑☑☑	Hausgemachtes Grünkernkühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, AI, C, G, L ☑☑☑ (AK)	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L ☑☑☑ (AK)	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln D ☑☑☑☑	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, L, M ☑☑☑☑ (7)



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

Gesund und lecker gekocht.
Mit Freude serviert.

14. bis 27. Juni 2021

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

(AK) = Angepasste Vollkost

Zusatzstoffe:

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



...weil Nähe zählt.