

Bestellschein ⁴

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

30. Juni – 06. Juli 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
Mo 30.06.2025	8531	7558	4659	7432	6591					Mo 30.06.2025
Di 01.07.2025	8094	4223	4315	7622	6540					Di 01.07.2025
Mi 02.07.2025	8293	4710	7505	7915	6721					Mi 02.07.2025
Do 03.07.2025	8404	7212	4825	7431	6308					Do 03.07.2025
Fr 04.07.2025	8745	4541	4621	7810	6524					Fr 04.07.2025
Sa 05.07.2025	8613	7126	7411	4601	6243					Sa 05.07.2025
So 06.07.2025	1053	7225	7712	4630	6554					So 06.07.2025



Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

<p>Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 🐔 🍷</p>	<p>Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L 🐔</p>	<p>Champignonopf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L 🍷 🌿 AK</p>	<p>Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln Wieder da A1, G, L 🐔 🍷</p>	<p>Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 🍷 🌿</p>
<p>Stroganoff-Topf geschmetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🍷 🍷</p>	<p>Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 🍷 🍷 ③ ⑦ AK</p>	<p>Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍷 🍷 🌿 AK</p>	<p>Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L 🍷 🌿</p>	<p>Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsen garniert, Lockennudeln A1, C, L 🍷 🍷 🍷 ③ ⑦</p>
<p>Schnitzel »Altbayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 🍷 🍷 🍷</p>	<p>Wildlachs glasiert, in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L 🍷 🐟 AK</p>	<p>Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 🐔 🍷</p>	<p>Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G 🍷 🌿</p>	<p>Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln Wieder da L 🍷</p>
<p>2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 🍷 🍷 ③ ⑦</p>	<p>Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 🍷</p>	<p>Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 🍷 AK</p>	<p>Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrüben Gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L 🍷 🍷 🍷</p>	<p>Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 🍷 🌿</p>
<p>Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M 🍷 🐟</p>	<p>Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 🐔 🍷 16 AK</p>	<p>Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L 🍷 🌿 AK</p>	<p>Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 🍷 ③ ⑦</p>	<p>Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 🍷 🍷</p>
<p>Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L 🍷 🍷</p>	<p>Zwiebelfleisch geschmetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 🍷 🍷</p>	<p>Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 🍷 🍷 🍷 ③ ⑦</p>	<p>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G 🍷 🌿 AK</p>	<p>Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🍷</p>
<p>Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 🍷 🐔 🍷 ③ ⑦</p>	<p>Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍷 🍷</p>	<p>Panierter Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 🍷 🐟</p>	<p>Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 🍷 🌿 AK</p>	<p>Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini Gemüse, Spätzle Wieder da A1, C, G, L 🐔 🍷</p>



Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

...weil Nähe zählt.

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
- 16 = 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**
- AK **Angepasste Vollkost (Schonkost)**

23. Juni – 06. Juli 2025



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 | (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 Kaschunisse |
| 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.



	1	2	3	4	5	23. Juni – 29. Juni 2025														
	Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein															
Mo 23.06. 2025	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Fruchtiges Curryhuhn gewürfeltes Huhnfilet in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais Neu	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G	Mo 23.06. 2025	1 8711	2 4522	3 7452	4 7806	5 6315	Z1	Z2	Z3	Z4					
Di 24.06. 2025	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfilet paniert aus Fischstücken zusammengefügt, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L	Di 24.06. 2025	1 8002	2 4533	3 7713	4 4656	5 6520	Z1	Z2	Z3	Z4					
Mi 25.06. 2025	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen G	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G	Mi 25.06. 2025	1 8510	2 7127	3 4202	4 5009	5 6738	Z1	Z2	Z3	Z4					
Do 26.06. 2025	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L	Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln Neu C, F	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch A1, C	Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Do 26.06. 2025	1 8072	2 4631	3 4684	4 4826	5 6530	Z1	Z2	Z3	Z4					
Fr 27.06. 2025	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesauce, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, M	Putengeschnetzeltes »Italia« in Tomaten-Kräutersauce, dazu Broccoligemüse und Maccaroni-Nudeln Neu A1, C	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L	Fr 27.06. 2025	1 8027	2 4702	3 4519	4 7405	5 6770	Z1	Z2	Z3	Z4					
Sa 28.06. 2025	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	Rostbrät »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaul-taschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, Langkorn-Reis G, M	Sa 28.06. 2025	1 8108	2 7217	3 4426	4 7619	5 6742	Z1	Z2	Z3	Z4					
So 29.06. 2025	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	Hähnchen »Cordon bleu« zartes, paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensauce, Kartoffelpüree Wieder da A1, G, L	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L	So 29.06. 2025	1 1119	2 4119	3 7510	4 4663	5 6570	Z1	Z2	Z3	Z4					

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**
- Angepasste Vollkost (Schonkost)**

Name, Vorname
Straße, Nr.
PLZ, Wohnort
Telefon