

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!



»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

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.



☎ 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
Mo. 28.06.2021	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L 	Zartes Kalbgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3 A1, C, L 	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 A1, C, G, L 	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G 	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L
Di. 29.06.2021	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L 	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L 	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G 	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L 	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N
Mi. 30.06.2021	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris G, L 	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G 	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L 	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 A1, C, L 	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M 	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutern, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G
Do. 01.07.2021	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L 	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L 	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 A1, C, G 	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G 	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L
Fr. 02.07.2021	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M 	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L 	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M 	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L 	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
Sa. 03.07.2021	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N 	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A1, L 	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln BE: 3,9 A1, C, D, G, L, M 	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 A1, C, G 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 	Kalbgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
So. 04.07.2021	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O 	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3 A1, C, G, L, M 	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 A1, G, L 	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstein, dazu Salzkartoffeln D, G 	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G

- 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!

28. Juni bis 04. Juli 2021										Suppe	Salat	Dessert	Kuchen	
Mo. 28.06.2021	1 7212	2 7720	3 4310	4 4223	5 6315	6 8510	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 29.06.2021	1 7501	2 7216	3 4601	4 4792	5 6520	6 8002	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 30.06.2021	1 7213	2 7913	3 4154	4 4807	5 6541	6 8711	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 01.07.2021	1 7126	2 7623	3 4409	4 4516	5 6738	6 1119	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 02.07.2021	1 7816	2 7715	3 4541	4 4225	5 6770	6 8534	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 03.07.2021	1 7609	2 7202	3 4706	4 4924	5 6742	6 8310	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 04.07.2021	1 7128	2 4661	3 4227	4 4120	5 6705	6 8027	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Wohnort _____

Telefon _____

Bestellschein

4

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

05. bis 11. Juli 2021		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen						
Mo. 05.07.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7312	7118	4710	4228	6591	8531	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 06.07.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7414	7123	4421	4634	6722	8094	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 07.07.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7405	7918	4501	4533	6524	8037	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 08.07.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7229	7622	4531	4796	6528	8293	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 09.07.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7712	7714	4303	4664	6086	8709	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 10.07.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7119	7423	4229	4821	6570	8920	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 11.07.2021	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7513	4663	4119	4231	6523	1053	<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
Mo. 05.07.2021	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G ☑ ☑	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, L ☑ ☑	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 A1, D, G, L ☑ ☑ ☑ AK	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N ☑ ☑	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G ☑ ☑ ☑
Di. 06.07.2021	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln A1, L ☑ ☑ ☑	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 3,1 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L ☑ ☑	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N ☑ ☑ ☑	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑
Mi. 07.07.2021	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße A1, C, G ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romaneskoröschen BE: 4,4 L ☑ AK	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hömchennudeln BE: 3,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ③ ⑦ AK	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L ☑ ☑	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑ ☑
Do. 08.07.2021	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☑	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ AK	Frühlingscholle in heller Soße, fein mit Zitronen abgeschmeckt, dazu Gemüseris BE: 3,8 A1, D, G ☑ ☑ ☑ AK	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G ☑ ☑	Schnitzel »Altbayerische Art« vom Schwein, mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑
Fr. 09.07.2021	Paniertes Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ☑ ☑ ☑	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L ☑ ☑ ☑ AK	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6 A1, C, G, M ☑ ☑ ☑ ⑩ AK	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M ☑ ☑ ☑
Sa. 10.07.2021	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn A1, L ☑ ☑	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ AK	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE: 3,5 A1, C, L ☑ ☑ ☑ AK	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G ☑ ☑
So. 11.07.2021	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkorreis C, G, L ☑ ☑	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ AK	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 A1, C, L, M, N ☑ ☑ AK	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln A1, G, L ☑ ☑ ☑ ③ ⑦	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦

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)
- 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.

28. Juni bis 11. Juli 2021



...weil Nähe zählt.