

# 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 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.



	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut	4 Einfach lecker	5 Klein aber fein
<b>Mo</b> 21.07. 2025	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	<b>Hähnchenbrustfilets</b> »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L ☞ ☞ ☞ ③ ⑦ AK	<b>Hackbraten</b> »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M ☞ ☞ ☞ ☞	<b>Würziger Bohnentopf</b> mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais ☞	<b>Jägerbraten</b> Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L ☞ ☞ ☞
<b>Di</b> 22.07. 2025	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen (enthalten Pilze) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln A1, G, L ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	<b>Pikantes Rindergulasch</b> Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn L ☞	<b>Wildlachs à la Florentin</b> Wildlachs glasiert, in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ☞ ☞ ☞	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln ☞ ☞ ☞ ☞ AK	<b>Tortelloni alla panna</b> köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G ☞ ☞ ☞ ☞
<b>Mi</b> 23.07. 2025	<b>Putengeschnetzeltes</b> »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L ☞ ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	<b>Zwiebelfleisch</b> geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L ☞ ☞	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L ☞ ☞ ☞	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln A1, C, G, M ☞ ☞ ☞ ⑩ ☞ AK	<b>Alaska-Seelachsfilet-schnitte</b> paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☞ ☞ ☞ ☞ ☞
<b>Do</b> 24.07. 2025	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ☞ ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	<b>Fruchtiges Curryhuhn</b> gewürfeltes Huhnfilet in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis ☞	<b>Champignonopf</b> in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L ☞ ☞ ☞ ☞ AK	<b>Geflügelbratwurst</b> Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L ☞ ☞ ☞ ☞	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M ☞ ☞
<b>Fr</b> 25.07. 2025	<b>Herzhafter Nudelteller</b> deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L ☞ ☞ ☞ ☞	<b>Kabeljaufiletschnitte</b> in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, M ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ AK	<b>Truthahnschnitzel »natur«</b> in Rahmsauce, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L ☞ ☞ ☞	<b>Gemüsepfanne mit geschneitenen Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L ☞ ☞ ☞ ☞ ☞	<b>Pikantes Hacksteak</b> mit Paprika und Königsbergschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L ☞ ☞ ☞ ☞ ③ ⑦
<b>Sa</b> 26.07. 2025	<b>Zarter Rahmsauerbraten</b> in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☞ ☞ ☞ ☞	<b>Gegrillter Putenbraten</b> in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, G, L ☞ ☞ ☞ ☞	<b>Unser Genießer-Omelett</b> Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F ☞ ☞ ☞ ☞	<b>Mini-Frikadellen</b> aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L ☞ ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelaufbau, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G ☞ ☞ ☞ ☞ ☞
<b>So</b> 27.07. 2025	<b>Schnitzel »Altbayerische Art«</b> Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesauce mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M ☞ ☞ ☞ ☞ ☞	<b>Rostbrät »Thüringer Art«</b> Schweinehacksteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N ☞ ☞ ☞ ☞	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L ☞ ☞ ☞ ☞ ③ ⑦	<b>Nudelpfanne</b> mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ AK	<b>Hähnchenbrustfilets »Bärlauch«</b> in Bärlauch-Rahmsauce, Zuchinigemüse, Spätzle A1, C, G, L ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

- 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)**



## 21. Juli – 27. Juli 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Mo</b> 21.07. 2025	8111 ☞	4533 ☞	4426 ☞	7806 ☞	6520 ☞	☞	☞	☞	☞
<b>Di</b> 22.07. 2025	8033 ☞	7133 ☞	7714 ☞	4630 ☞	6291 ☞	☞	☞	☞	☞
<b>Mi</b> 23.07. 2025	8510 ☞	7126 ☞	7452 ☞	4664 ☞	6232 ☞	☞	☞	☞	☞
<b>Do</b> 24.07. 2025	8404 ☞	4522 ☞	4659 ☞	7432 ☞	6742 ☞	☞	☞	☞	☞
<b>Fr</b> 25.07. 2025	8001 ☞	4702 ☞	7513 ☞	7619 ☞	6540 ☞	☞	☞	☞	☞
<b>Sa</b> 26.07. 2025	8101 ☞	7507 ☞	4684 ☞	7405 ☞	6591 ☞	☞	☞	☞	☞
<b>So</b> 27.07. 2025	8293 ☞	7217 ☞	7411 ☞	4622 ☞	6554 ☞	☞	☞	☞	☞

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

# Bestellschein <sup>2</sup>

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

28. Juli – 03. August 2025

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
<b>Mo</b> 28.07.2025	1053	7558	4825	7913	6976					<b>Mo</b> 28.07.2025
<b>Di</b> 29.07.2025	8566	7225	4315	7622	6722					<b>Di</b> 29.07.2025
<b>Mi</b> 30.07.2025	8705	4541	7623	4418	6247					<b>Mi</b> 30.07.2025
<b>Do</b> 31.07.2025	1119	4710	7501	4636	6524					<b>Do</b> 31.07.2025
<b>Fr</b> 01.08.2025	8534	4685	7212	7810	6570					<b>Fr</b> 01.08.2025
<b>Sa</b> 02.08.2025	8024	4126	4501	7408	6085					<b>Sa</b> 02.08.2025
<b>So</b> 03.08.2025	8310	7118	7712	4601	6553					<b>So</b> 03.08.2025



	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
<b>Premium-Menü</b>	<b>Filettöpfchen »Jäger Art«</b> zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L	<b>Hähnchenkeule »Landfrau«</b> auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	<b>Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch</b>	<b>Feiner Apfelstrudel</b> gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesoße A1, G	<b>»Grünkern-Risotto«</b> Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1					
<b>Unsere Tagesempfehlung</b>	<b>Hähnchenbrust »Caprese«</b> in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L	<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Kartoffelkühle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Gemüsesauce mit Kräutern, Lockennudeln A1, C, G, M, N					
<b>Traditionell gut</b>	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Grießbrei mit Früchten</b> Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G					
<b>Einfach lecker</b>	<b>Pfeffergulasch</b> Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	<b>Wildlachs</b> glasiert, in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln A1, G, L	<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L					
<b>Klein aber fein</b>	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Knödelteller »Florentin«</b> 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesauce A1, C, G	<b>Panieretes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	<b>Weißer Bohneneintopf</b> gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L	<b>Fischpfanne »Seemann«</b> Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L					
	<b>Nudelplatte</b> Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesauce A1, C, G, L	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln G	<b>Hähnchenbrust</b> in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L	<b>»Frikadelle Rustika«</b> Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	<b>Herzhafter Gemüseeintopf</b> mit Geflügelklößchen A1, L					
	<b>Kalbgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesauce mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße C, L	<b>Panierter Seelachs</b> aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln</b> C, G	<b>Putengeschnetzeltes</b> Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L					

0800 3020103 (kostenfrei)  
www.malteser.de/menueservice



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  
 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)**

21. Juli – 03. August 2025

