

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



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. 21.09.2020	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3 A1, C, G, 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
Herbst-anfang Di. 22.09.2020	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	Frühlingscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüseris BE: 3,8 A1, D, G	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L	Schnitzel »Altbayerische Art« vom Schwein, mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M
Mi. 23.09.2020	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris G, L	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, 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. 24.09.2020	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. 25.09.2020	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittenen Wiener Würstchen L, M	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L	Rindergulasch Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
Sa. 26.09.2020	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	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
So. 27.09.2020	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L	Schweinebraten »Hausfrauen Art« 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-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« 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:**
- = Leichte 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

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!

21. bis 27. September 2020											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 21.09.2020	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7212	7720	4310	4223	6315	8510								
Herbst-anfang Di. 22.09.2020	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7501	7216	4601	4796	6520	8293								
Mi. 23.09.2020	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7213	7913	4160	4807	6541	8711								
Do. 24.09.2020	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7126	7623	4409	4516	6738	1119								
Fr. 25.09.2020	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7816	7715	4541	4118	6770	8534								
Sa. 26.09.2020	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7609	7202	4706	4924	6742	8310								
So. 27.09.2020	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	7128	4661	4227	4120	6705	8027								

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

Bestellschein

4

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

	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
28.09. bis 04.10. 2020				
Mo.	1	2	3	4
28.09. 2020	7314	7118	4710	4634
	6524	8531		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di.	1	2	3	4
29.09. 2020	7414	7123	4421	4533
	6591	8094		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi.	1	2	3	4
30.09. 2020	7229	7622	4531	4702
	6528	8002		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do.	1	2	3	4
01.10. 2020	7405	7918	4501	4228
	6722	8037		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr.	1	2	3	4
02.10. 2020	7712	7714	4303	4664
	6086	8709		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tag der dt. Einheit	1	2	3	4
Sa.	7119	7423	4229	4821
03.10. 2020	6570	8920		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erntedankfest	1	2	3	4
So.	7513	4663	4119	4231
04.10. 2020	6721	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.	1 Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln AI, G, L ☑☑☑☑	2 Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L ☑☑	3 Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 AI, D, G, L ☑☑☑ LK	4 Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L ☑☑ LK	5 Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L ☑☑	6 Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln AI, G ☑☑☑
Di.	1 Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln AI, C, G, L ☑☑☑☑ ⑦	2 Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L ☑☑☑	3 Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 2,9 AI, G, L ☑☑☑☑ ⑦	4 Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑☑☑☑ ③ ⑦ LK	5 Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, AI, C, G ☑☑☑	6 Stroganoff-Topf geschnetztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑☑☑
Mi.	1 Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☑	2 Kartoffelküchle mit Champignonsoße AI, C, G, L ☑☑☑	3 Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L ☑☑☑ LK	4 Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M ☑☑ LK	5 Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G ☑☑	6 Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N ☑☑☑☑ ⑦
Do.	1 Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L ☑☑☑☑ ⑦	2 Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße AI, C, G ☑☑☑	3 Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanesco-Röschen BE: 4,4 L ☑ LK	4 Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N ☑☑ LK	5 Schweinegeschnetztes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln AI, C, G, M, N ☑☑☑	6 Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑☑
Fr.	1 Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	2 Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln AI, C, D, G ☑☑☑☑	3 2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L ☑☑☑ LK	4 Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M ☑☑☑☑ ⑩ LK	5 Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, L ☑☑☑☑ ⑦	6 Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M ☑☑☑☑
Sa.	1 Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, G, L ☑☑	2 Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln AI, C, L ☑☑☑☑ ⑦	3 Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑☑☑☑ LK	4 Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE: 3,5 AI, C, L ☑☑☑☑ LK	5 Fischpfanne »Nordsee« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße AI, D, G, L ☑☑☑☑☑	6 Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G ☑☑☑☑
So.	1 Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkomreis C, G, L ☑☑	2 Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L ☑☑☑☑	3 Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑☑☑☑ LK	4 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N ☑☑☑ LK	5 Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L ☑☑☑☑	6 Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle AI, C, G, L ☑☑☑☑☑ ⑦

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

- LK = Leichte 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.

21. September bis 04. Oktober 2020



...weil Nähe zählt.