

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!



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.

Leichtes Vollkost-Menü: Nach den heutigen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen und klinischen Erfahrungen wird Leichte Vollkost anstelle organbezogener Schonkost empfohlen, z. B. für leber-, magen- und galleempfindliche Personen.

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 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 Sulfid / 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. 05.10.2020	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis BE: 3,1 D, L	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersenschnoten garniert, Lockennudeln A1, C, L	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L
Di. 06.10.2020	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G	Hackbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, C, G, L	Sahniges Rinderragout geschnitztes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, G, L	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L
Mi. 07.10.2020	Putenbruststreifen »Italia« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln A1, C, L	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Pfannkuchen mit Quarkfüllung mit Heidelbeeren BE: 3,6 A1, C, G	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 A1, C, L	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Do. 08.10.2020	Schinken-Nudeln mit Rührrei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L	Herzhafter Gemüseintopf mit Geflügelklößchen A1, L	Nudelplatte Variation aus Rigatoni in Tomatensoße und grünen Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L
Fr. 09.10.2020	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenscheiben, dazu Dillkartoffeln BE: 3,6 D, G, M	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsauce, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Herzhaftes Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohl-gemüse A1, C, G, L
Sa. 10.10.2020	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott A1, C, G	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkom-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
So. 11.10.2020	Kalbsfrikassee mit Champignons und Erbsenreis G	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 A1, C, G, L	Putenschinken auf Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L	Edles Festtagstöpfchen Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse »naturell« und Eier-Knöpfe A1, C, G, L

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

- = Leichte Vollkost
- = mit Farbstoff
- = mit Antioxidationsmittel
- = geschwefelt
- = mit Nitritpökelsalz
- = mit Phosphat
- = mit Süßungsmittel(n)
- = 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!

05. bis 11. Oktober 2020											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 05.10.2020	1 7515	2 7812	3 4636	4 4771	5 6540	6 1119	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 06.10.2020	1 7717	2 7412	3 4403	4 4160	5 6306	6 8510	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 07.10.2020	1 7514	2 7713	3 4925	4 4408	5 6541	6 8705	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 08.10.2020	1 7609	2 7507	3 4225	4 4541	5 6085	6 8024	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 09.10.2020	1 7127	2 7614	3 4755	4 4204	5 6530	6 8906	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 10.10.2020	1 7422	2 7915	3 4203	4 4311	5 6054	6 8534	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 11.10.2020	1 7312	2 7211	3 4155	4 4631	5 6552	6 8072	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Bestellschein

1

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

	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
12. bis 18. Oktober 2020				
Mo. 12.10.2020	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Di. 13.10.2020	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Mi. 14.10.2020	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Do. 15.10.2020	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Fr. 16.10.2020	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
Sa. 17.10.2020	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
So. 18.10.2020	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			

☎ **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. 12.10.2020	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis G, L ☑ ☑	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße BE: 3,7 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ 16 LK	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini, Spätzle AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romantobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G ☑ ☑
Di. 13.10.2020	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G, L wieder da! ☑ ☑	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln AI, L ☑ ☑ 7	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G ☑ ☑ ☑ LK	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße BE: 3,8 G, L ☑ ☑ LK	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L ☑ ☑ 7	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑ 7
Mi. 14.10.2020	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L ☑ ☑ ☑	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse AI, C, F, G, L, M, N ☑ ☑ ☑	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑ LK	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G ☑ ☑ LK	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G ☑ ☑	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, C, L ☑ ☑ ☑ 7
Do. 15.10.2020	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert AI, C, L ☑ ☑	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln AI, C, G ☑ ☑ ☑	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörmchennudeln BE: 3,3 AI, C, L ☑ ☑ LK	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli und Blumenkohlrischen, Kartoffelpüree BE: 3,8 AI, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln AI, G, L wieder da! ☑ ☑ ☑	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnsoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln AI, G ☑ ☑ ☑
Fr. 16.10.2020	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln AI, C, G ☑ ☑	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 ☑ LK	Schweinebraten »Hausfrauen Art« Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ LK	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstückchen, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G ☑ ☑	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑ ☑
Sa. 17.10.2020	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch L wieder da! ☑	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse, bunte Nudeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkom-Reis BE: 3,8 C, G, L ☑ ☑ LK	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln BE: 2,9 AI, C, D, G, M ☑ ☑ ☑ LK	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese AI, C, L ☑ ☑	Rindergeschnetzeltes »Delicato« Rindfleischstreifen in Senfsoße, buntes Gemüse »naturell« und Eier-Knöpfe AI, C, F, L, M ☑ ☑ ☑
So. 18.10.2020	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, G, L ☑ ☑	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L ☑ ☑	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M ☑ ☑ ☑ 16 LK	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfeffer-rahmsoße, dazu Steinpilzrisotto AI, G, L ☑ ☑ ☑	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G ☑ ☑

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

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

- Kennzeichnungen:**
- LK = Leichte Vollkost
- Zusatzstoffe:**
- 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.

05. bis 18. Oktober 2020

