

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!



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. 14.12.2020	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis A1, G, L ☑ ☑ ☑	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L ☑ ☑	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree BE: 2,3 G, L ☑ ☑	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L ☑ ☑	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln A1, C, L ☑ ☑ ☑	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Di. 15.12.2020	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree G, L, M ☑ ☑ ☑	Rostbrätl »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N ☑ ☑ ☑	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L ☑ ☑ ☑	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 A1, G, L ☑ ☑ ☑	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G ☑ ☑ ☑ ☑	Cevapcici Köstliche Fleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis, Dubrovnik A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Mi. 16.12.2020	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L ☑ ☑	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G ☑ ☑ ☑	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoli-gemüse und Schlingli-Nudeln BE: 4,0 A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L ☑	Alaska-Seelachsfilet-schnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G ☑ ☑ ☑
Do. 17.12.2020	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ☑ ☑ ☑	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 A1, G, L ☑ ☑ ☑	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauf-lauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G ☑ ☑ ☑	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprika-soße, Käse-Macaroni A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Fr. 18.12.2020	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 A1, D, G, L ☑ ☑ ☑	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L ☑ ☑	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 ☑ ☑ ☑ ☑
Sa. 19.12.2020	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L ☑ ☑ ☑	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln C, G ☑ ☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Rindergulasch Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G ☑ ☑	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ☑	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M ☑ ☑ ☑ ☑
4. Advent So. 20.12.2020	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L ☑ ☑	Zartes Kalbs-geschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchen-nudeln BE: 4,3 A1, C, G, L ☑ ☑	Hausgemachtes Grün-kernkühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabi-gemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	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 ☑ ☑ ☑ ☑

- 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!

14. bis 20.12. 2020										Suppe	Salat	Dessert	Kuchen	
Mo. 14.12.2020	1 7519	2 7126	3 4226	4 4792	5 6545	6 8001	7	8	9	10				
Di. 15.12.2020	1 7451	2 7217	3 4409	4 4530	5 6291	6 8033	7	8	9	10				
Mi. 16.12.2020	1 7811	2 7913	3 4400	4 4810	5 6232	6 8531	7	8	9	10				
Do. 17.12.2020	1 7417	2 7714	3 4636	4 4536	5 6591	6 8097	7	8	9	10				
Fr. 18.12.2020	1 7314	2 7613	3 4710	4 4634	5 6742	6 8310	7	8	9	10				
Sa. 19.12.2020	1 7216	2 1314	3 4531	4 4118	5 6086	6 8709	7	8	9	10				
4. Advent So. 20.12.2020	1 7128	2 7511	3 4310	4 4637	5 6520	6 8293	7	8	9	10				

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

Bestellschein

2

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

21. bis 27.12. 2020		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen						
Winteranfang Mo.	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10									
7812 7211 4303 4924 6540 1119	<input type="radio"/>										
21.12. 2020											
Di.	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10									
7405 7514 4601 4408 6085 8566	<input type="radio"/>										
22.12. 2020											
Mi.	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10									
7452 7412 1311 4160 6247 8906	<input type="radio"/>										
23.12. 2020											
Heilig Abend Do.	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10									
7507 7713 4516 4631 6720 1053	<input type="radio"/>										
24.12. 2020											
1. Weihnachtstag Fr.	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10									
7513 7501 4661 4702 6530 8111	<input type="radio"/>										
25.12. 2020											
2. Weihnachtstag Sa.	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10									
7720 7123 4223 4501 6524 8024	<input type="radio"/>										
26.12. 2020											
So.	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10									
7215 7623 4154 4231 6552 8037	<input type="radio"/>										
27.12. 2020											

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
Winteranfang Mo.	1 Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	2 Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, G, L	3 2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L	4 Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 AI, C, G	5 Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersenschnoten garniert, Lockennudeln AI, C, L	6 Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln AI, L
21.12. 2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.12. 2020	Di. Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L	2 Putenbruststreifen »Italienische Art« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln AI, C, L	3 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G	4 Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 AI, C, L	5 Herzhafter Gemüseintopf mit Geflügelklößchen AI, L	6 Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L
23.12. 2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.12. 2020	Mi. Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L	2 Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G	3 Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuter-aufgabe, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,4 AI, D, G, L	4 Sahniges Rinderragout geschnitzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 AI, G, L	5 Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel AI, C, G	6 Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse AI, C, G, L
25.12. 2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.12. 2020	Heilig Abend Do. Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel AI, C, G, L	2 Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M	3 Hähnchengeschnitzeltes in Sahnsoße mit Gemüse-nudeln BE: 3,3 AI, C, G	4 Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 AI, C, G, L	5 Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L	6 Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Finger-möhrchen, Spätzle AI, C, G, L
27.12. 2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.12. 2020	1. Weihnachtstag Fr. Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsauce, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	2 Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln AI, G, L	3 Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln BE: 4,1 AI, C, G, L	4 Kabeljaufletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M	5 Seelachs »Seemann« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M	6 2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röst-zwiebeln AI, G, L, M
29.12. 2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.12. 2020	2. Weihnachtstag Sa. Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L	2 Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L	3 Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffel-püree BE: 3,3 AI, C, G, L	4 Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmarmelade, Gemüse mit Möhrenstreifen und Romanesco-roschen BE: 4,4 L	5 Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L	6 Nudelplatte Variation aus Rigatoni in Tomatensoße und grünen Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesauce AI, C, G, L
31.12. 2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.12. 2021	So. Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G	2 Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce AI, C, G, L	3 Gekochtes Rindfleisch in Kräutersauce Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L	4 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N	5 Putenschinken auf Wirsing Putenbrustschinken aus Puten-bruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L	6 Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G
2.12. 2021	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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
- 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.

14. bis 27. Dezember 2020



...weil Nähe zählt.