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



bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!

** mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

Die Allergenkennzeichnungen nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

(A) enthält Gluten

A1 enthält Weizen

A2 enthält Roggen

A3 enthält Gerste

A4 enthält Hafer

A5 enthält Dinkel A6 enthält Kamut

B enthält Krebstiere

- C enthält (Hühner-) Ei D enthält Fisch
- E enthält Erdnuss
- F enthält Sojabohnen
- G enthält Milch und Milchprodukte

- (H) enthält Schalenfrüchte
- H1 enthält Mandeln H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- H4 enthält Kaschunüsse H5 enthält Pecannüsse
- H6 enthält Paranüsse
- H7 enthält Pistazien
- H8 enthält Macadamianüsse L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- N enthält Sesam
- 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.





ল্লে = enthält Rindfleisch

💆 = enthält Geflügel 🕽 = enthält Alkohol

= würzige Knoblauchnote

= enthält Schweinefleisch

a enthält Laktose 🕯 = enthält Gluten

(1) = mit Farbstoff \bigcirc = geschwefelt

(16) = mit Zucker(n) und Süßungsmitte

(7) = mit Nitritpökelsalz (8) = mit Phosphat 9 = mit Süßungsmittel(n)

(3) = mit Antioxidationsmittel

Dieser Plan kann jederzeit wieder über unsere Fahrerinnen und Fahrer oder unser Büro angefragt werden.

*Zusatzangebote sind nicht überall verfügbar

Ihnen in unserem Plan Zusatzangebote vor.

- 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





(AK) Angepasste Vollkost (Schonkost)

Straße, Nr. PLZ, Wohnort Malteser Menüservice

Bestellschein Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs

an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menüfahrer mit.

0800 3020103 (kostenfrei) www.malteser.de/menueservice (3)

Traditionell gut

Kesselgulasch

Hörnchennudeln

Karotten, Broccoli und



Malteser

Menüservice

lecker · vielfältig · zuverlässig

五工 表 1

PRODUKT

QUALITAT

DLG.org/plp



Fischstäbchen

Petersilienkartoffeln

A1, C, D, G, L, M

Salzkartoffeln

Salzkartoffeln

Jägerklößchen

bunte Nudeln

A1, C, G, L

A1, C, G, L

A1, C, G, M

paniert, mit Kräutersoße.





(AK)



26. Jan. – 01. Feb. 2026									Premium-Menü			
8115	7602	4824	7715					1	Mo		Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O	
\bigcirc	\bigcirc	\bigcirc	\bigcirc	\bigcirc	\bigcirc	\bigcirc	\bigcirc		26.01. 2026	40	47 6	3 5
8745	7127	4755	7860	5 6291					Di		Schlemmerfilet alla Naj Alaska-Seelachsfiletschnitte mi kanter Gemüse-Sahnesoße und überbacken, Reis D, G, M	

⊺apoli nit pi-

Hähnchenbrust »Caprese«

rella garniert, dazu Kräuter-Nudeln

in sahniger Tomatensoße, mit Mozza-

Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L 四局的

gewürfelt und gepökelt, auf

Sauerkraut, Kartoffelpüree

Feines Schollenfilet

auf Rahm-Blattspinat, dazu

Stampfkartoffeln

A1, C, G

A1. D. G

Wildlachs

verfeinert, Gemüsereis

Haxenfleisch vom Schwein

(3) (7)

Paniertes Gemüseschnitzel

Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt

mit Koriander, Ingwer und Knoblauch

dazu fruchtige Tomatensoße, mit

Unsere Tagesempfehlung

V d \$



Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen. dazu Dillkartoffeln

Kasseler Nacken mit

3 7

Sauerkraut

Kartoffelpüree

Käsespätzle

A1, C, G, L

mit Zwiebelschmelze

Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln



Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln

(3) (7)

Spiegeleier in Senfsoße

1 6

Königsberger Klopse

in Kapernsoße, Karottengemüse,

Hackfleischklößchen in Pilzrahm-

soße. Kohlrabi-Steckrübengemüse.



Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G

Hähnchenbrustfilet



Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel



Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis (3) (7)

Alaska-Seelachsfiletschnitte



paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße. Petersilienkartoffeln Zubereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140 °C garen! A1, C, D, G, L, M



»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch

Hausmacher Bratwurst

(3) (7)



26.01 2026

00000000

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

00000000

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

00000000

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

00000000

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4 8566 1302 7215 4664 6247 0000000

Di

27.01

2026

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4 **Do** 8568 4792 7614 4417 6720

Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Zöpfli-Nudeln A1, G

Zarter Rahmsauerbraten

in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln

Hackfleischröllchen (enthalten Pilze)

mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt,

bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit

deftige Nudelkreation aus Käsespätzle

»Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen

und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße,

Speckwürfeln A1, G, L

verfeinert mit Weißwein

Herzhafter Nudelteller

¥ & 6 \$

A1, C, G, L

河局館

Cevapcici

AK) Knödelteller »Florentin« 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße

glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone

Pikantes Rindergulasch

Erbsen und Fingermöhrchen,

Kartoffelschmarrn



Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L





Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln

Bunte Gemüseplatte mit

in heller Soße, Fingermöhrchen, Blu-

menkohl und Broccoli, Salzkartoffeln

Kalbfleischbällchen



Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni

A1, C, G, L, M, N **₩**

Sauerkirschfüllung

Eierpfannkuchen mit Vanillesoße

2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree

Vegetarisches Menü



(AK) Angepasste Vollkost (Schonkost)

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

8101 4685 4531 7431 6232

8033 7717 4225 7429 6976

8001 7133 4311 7919 6542

Piktogramme:

🚐 = enthält Rindfleisch 💆 = enthält Geflügel

= enthält Alkohol

🛦 = würzige Knoblauchnote

🗯 = enthält Gluten

\₽ = Vegan

= enthält Schweinefleisch

= enthält Laktose

(1) = mit Farbstoff

(5) = geschwefelt (8) = mit Phosphat

(16) = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

Zusatzstoffe:

(7) = mit Nitritpökelsalz 9 = mit Süßungsmittel(n)

(3) = mit Antioxidationsmittel

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

19. Januar – 01. Februar 2026

