

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

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Angepasste Vollkost	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 24.01.2022	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☑	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1, D, G ☑ ☑ ☑	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M ☑ ☑ ☑ ⑦ AK	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ⑩ AK	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G ☑ ☑ ☑	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G ☑ ☑ ☑
Di. 25.01.2022	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G ☑ ☑	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckerrüben, bunte Nudeln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE: 3,8 L ☑ ☑ ⑩ AK	Hackbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ⑩ AK	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L ☑ ☑ ☑	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L ☑ ☑ ☑
Mi. 26.01.2022	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße A1, C, G ☑ ☑ ☑	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE: 3,5 A1, C, L ☑ ☑ ☑ ⑩ AK	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N ☑ ☑ ⑩ AK	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini, Spätzle A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, F, L, M ☑ ☑ ☑
Do. 27.01.2022	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmsauce, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ☑ ☑ ☑	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O ☑ ☑ ③ ⑤	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfl-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ⑩ AK	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln BE: 3,6 D, G, M ☑ ☑ ⑩ AK	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G ☑ ☑ ☑	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑ ☑
Fr. 28.01.2022	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G ☑ ☑ ⑦	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L ☑ ☑ ⑦	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken, Dillgemüse, Reis BE: 3,1 D, L ☑ ⑩ AK	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 ☑ ⑩ AK	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑
Sa. 29.01.2022	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G ☑ ☑ ☑	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ⑩ AK	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE: 3,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ③ ⑦ AK	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦
So. 30.01.2022	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G ☑ ☑	Zarter Sauerbraten Apfelferkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, L ☑ ☑	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ⑩ AK	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑩ AK	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L, M, N ☑ ⑦	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

AK = Angepasste Vollkost

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Antioxidationsmittel
- ③ = mit Farbstoff
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Nitritpökelsalz
- ⑥ = mit Phosphat
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- 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.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen und Ihre Anschrift einzutragen!

24. bis 30. Januar 2022											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen		
Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Mo. 24.01.2022	Di. 25.01.2022	Mi. 26.01.2022	Do. 27.01.2022	Fr. 28.01.2022	Sa. 29.01.2022	So. 30.01.2022	7229	7717	4204	4541	6389	8027	☑	☑	☑	☑
7312	7431	4621	4403	6502	8906	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑
7423	7918	4821	4228	6554	8127	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑
7714	7128	4203	4755	6306	8037	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑
7422	7811	4771	4630	6054	8094	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑
7914	7614	4121	4533	6570	8404	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑
7515	7118	4622	4119	6521	8072	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑

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

Bestellschein

3

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

31. Jan. bis 06. Feb. 2022		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10				
31.01.2022	7315 7622 4531 4727 6528 8033	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10				
01.02.2022	7119 7612 4216 4530 6291 8709	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10				
02.02.2022	7613 7432 4925 4118 6720 8097	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10				
03.02.2022	7452 7860 4155 4502 6723 8920	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10				
04.02.2022	7520 7713 4421 4532 6542 8001	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10				
05.02.2022	4663 7408 4702 4824 6247 8566	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10				
06.02.2022	7217 7525 4637 4209 6232 8111	<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-menueservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Angepasste Vollkost	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo.	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	Kartoffelkühle mit Champignonsoße	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 A1, C, G, L	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 A1, D, G	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik A1, G, L
Di.	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 A1, C, G, L, M, N	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	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M
Mi.	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln	Pfannkuchen mit Quarkfüllung in Heidelbeeren BE: 3,6 A1, C, G	Rindergulasch Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprika-soße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L
Do.	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnenmischung, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln A1, G, L	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrispchen, Fingermöhren, Erbsen und Romano-bohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G
Fr.	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 3,1 A1, G, L	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L
Sa.	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE: 3,3 A1, C, L	Grißbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L
So.	Rostbrätl »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romano-bohnen und Kartoffelknödeln A1, C, G, L	Hausgemachtes Grünkernkühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, A1, C, G, L	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

AK = Angepasste 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.

24. Januar bis 06. Februar 2022



...weil Nähe zählt.