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

(8) = mit Phosphat

(16) = mit Zucker(n) und Süßungsmitte

(3) = mit Antioxidationsmittel

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

Die Auswahl der Zusatzangebote* liegt Ihnen in unserem Plan Zusatzangebote vor.

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

*Zusatzangebote sind nicht überall verfügbar

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



(AK) Angepasste Vollkost (Schonkost)

Name, Vorname Straße, Nr. PLZ, Wohnort

Malteser Menüservice

Bestellschein

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

09. Feb. - 15. Feb. 2026

Mo 8531 7539 4621 7422 6591

8094 4223 4315 7622 6540

8293 4710 7505 7619 6723

8745 4541 4659 7810 6524

8613 7126 7411 4601 6243

1053 7225 7712 4630 6552

Do 8404 7212 4825 7431 6308

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

00000000

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

00000000

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

1 2 3 4 5 Z1 Z2 Z3 Z4

00000000



Premium-Menü

Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln

¥6¥

Stroganoff-Topf

geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L

河局館

Schnitzel »Altbayerische Art« Schweineschnitzel mit Meenrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und

Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahne-

soße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M

~ P 0 \$

2 Pfefferfrikadellen

mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln

47 4 B (3) (7)

Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse

überbacken, Reis

Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L

Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrchen,

Spätzle A1, C, G, L a 9 6 8 3 7

> Zusatzstoffe: (1) = mit Farbstoff

(5) = geschwefelt

(8) = mit Phosphat

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1-5 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

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

und wenn für den Artikel ausgewiesen

Vegetarisches Menü

Fisch

(AK) Angepasste Vollkost (Schonkost)

...weil Nähe zählt



Unsere Tagesempfehlung

Hähnchenkeule

mit Soße, Apfelrotkohl und

Schweineroulade

A1, C, G, L

Wildlachs

Röstzwiebeln

A1, C, G, L

¥6\$

Zwiebelfleisch

grüne Bohnen, Spätzle

Schmandschnitzel

paniertes Schweineschnitzel in

und Salzkartoffeln A1. C. G. L

Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse

»Hessische Art«

Karotten in Streifen, Broccoli,

Blumenkohl und Kartoffelpüree

glasiert, in Bärlauch-Rahmsoße,

Langkorn-Wildreismischung mit

Paniertes Schweineschnitzel

mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit

Hähnchen-Medaillons

in heller Soße, mit Käse verfeinert,

dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle

(1) (6)

geschnetzeltes Rindfleisch mit

geschmorten Zwiebeln in Soße,

mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit





Ofenschlupfer

Pikantes Hacksteak

Szegediner Gulasch

Sauerkraut, Salzkartoffeln

Gemüsenudeln

mit Broccoli und Möhren

Rahmschnitzel vom

grüne Bohnen, Salzkartoffeln

Rigatoni in heller Gemüsesoße

»Landfrau«

Schwein

garniert, Lockennudeln

□ □ (3) (7)

H1, A3, A1, C, G

0800 3020103 (kostenfrei)

www.malteser.de/menueservice





(3) (7)

Kartoffelküchle mit Champignonsoße

Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüse-

maultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L

Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln

Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken. Zwiebeln. Möhren. Lauch.

(3)(7)

Sellerie und Erbsen

Bunte Gemüseplatte

und Broccoli, Salzkartoffeln

mit Blumenkohl, Fingermöhrchen

Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln

(AK)

Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Putenschinken mit Wirsing

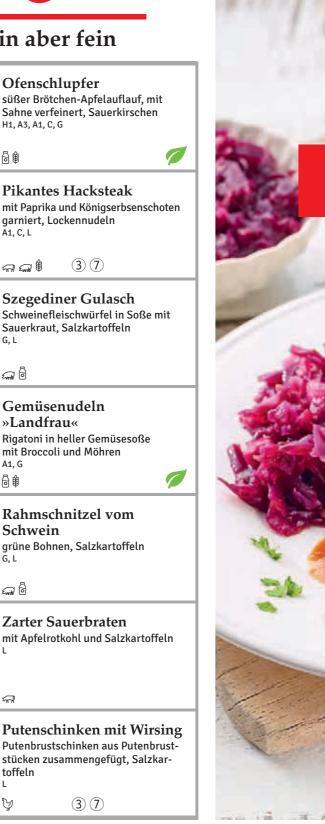
Putenbrustschinken aus Putenbrust-















Namen und Anschrift eintragen!



Piktogramme: = enthält Rindfleisch

🛦 = würzige Knoblauchnote

😈 = enthält Geflügel = enthält Alkohol

= enthält Schweinefleisch

= enthält Laktose 🗯 = enthält Gluten

\∕P = Vegan

(16) = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

(3) = mit Antioxidationsmittel

(7) = mit Nitritpökelsalz 9 = mit Süßungsmittel(n) Sonderkostformen gerne auf Anfrage.

Traditionell gut

Kartoffel-Gemüsegericht

Blumenkohl in heller Rahmsoße

(AK)

(AK)

mit Karotten, Broccoli und

Kalbfleischbällchen

Hähnchenbrustfilet

Reis-Gemüsetopf

Champignontopf

Kohlroulade

Soße, Salzkartoffeln

Panierter Seelachs

mit Hackfleischfüllung in sahniger

aus Fischstücken zusammengefügt,

mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie,

Porree, Erbsen, Karottenstreifen,

Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M

in Rahmsoße, mit Nudeln

in würziger Soße, Apfelrotkohl,

Salzkartoffeln

A1, C, G, L

»natur«

Kartoffelpüree

mit Rindfleisch

in Rahmsoße, Karottengemüse,

• Kcal-Obergrenze bis 650 kcal pro Portion

 Nährstoffrelation mit max. 30-35 Energie% Fett

02. Februar – 15. Februar 2026