

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



* Das Reinheitsgebot garantieren wir 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 Khorasan-Weizen
- (H) enthält Schalenfrüchte

 - H1 enthält Mandeln
 - H2 enthält Haselnüsse
 - H3 enthält Walnüsse
 - H4 enthält Kaschunisse
 - H5 enthält Pecannüsse
 - H6 enthält Paranüsse
 - H7 enthält Pistazien
 - H8 enthält Macadamianüsse
- B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch und Milchprodukte
- 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.



	1	2	3	4	5	
	Premium-Menü	Unsere Tagesempfehlung	Traditionell gut	Einfach lecker	Klein aber fein	
Mo 04.01. 2027	 Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L  	 Fruchtiges Curryhuhn gewürfeltes Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis 	 Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L   	 Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais  	 Putengeschnetzeltes Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L  	Mo 04.01. 2027
Di 05.01. 2027	 Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N    	 Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L     	 Alaska-Seelachsfilet paniert aus Fischstücken zusammengefügt, Kräuter-Senfsoße, Petersilien-kartoffeln A1, C, D, G, L, M   	 Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen, mit Käse bestreut G  	 Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L   	Di 05.01. 2027
Mi 06.01. 2027	 Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L  	 Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 	 Putengeschnetzeltes »Italia« in Tomaten-Kräutersoße, dazu Broccoligemüse und Maccaroni-Nudeln A1, C   	 Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree A1, G, L    	 Gemüsenudeln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüesoße mit Broccoli und Möhren A1, G   	Mi 06.01. 2027
Do 07.01. 2027	 2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M     	 Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, L  	 Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F  	 Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch A1, C   	 Seelachs »Poseidon« paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamel-kartoffeln A1, C, D, G, L, M   	Do 07.01. 2027
Fr 08.01. 2027	 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G    	 Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M   	 Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L  	 Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmor-kohl, mit Salzkartoffeln A1, C, L     	 Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L  	Fr 08.01. 2027
Sa 09.01. 2027	 Grünkohl »Norddeutsche Art« mit Speck, geräucherte, gekochte Bauernwurst, Kasseler Nacken, Bratkartoffeln mit Zwiebeln A1, M, A4     	 Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L   	 Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M    	 Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G   	 Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, Langkorn-Reis G, M  	Sa 09.01. 2027
So 10.01. 2027	 Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L     	 Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L    	 Hähnchen »Cordon bleu« zartes, paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersilien-soße, Kartoffelpüree A1, G, L    	 Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L  	 Putenschinken mit Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L   	So 10.01. 2027

Piktogramme:

-  = enthält Rindfleisch
-  = enthält Geflügel
-  = enthält Alkohol
-  = würzige Knoblauchnote

-  = enthält Schweinefleisch
-  = enthält Laktose
-  = enthält Gluten
-  = Vegan

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ⑤ = geschwefelt
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- 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

Informationen für Diabetiker

- 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

Vegetarisches Menü

 **Fisch**

 **Angepasste Vollkost (Schonkost)**

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Malteser Menüservice

Bestellschein

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

11. – 17. Januar 2027

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 11.01. 2027	8531 ○	7217 ○	4621 ○	7432 ○	6570 ○	○	○	○	○
Di 12.01. 2027	8094 ○	4223 ○	7505 ○	7622 ○	6243 ○	○	○	○	○
Mi 13.01. 2027	8613 ○	4710 ○	4315 ○	7619 ○	6976 ○	○	○	○	○
Do 14.01. 2027	7424 ○	7212 ○	4825 ○	7431 ○	6956 ○	○	○	○	○
Fr 15.01. 2027	8745 ○	4541 ○	4659 ○	7810 ○	6524 ○	○	○	○	○
Sa 16.01. 2027	8293 ○	7126 ○	7411 ○	4601 ○	6591 ○	○	○	○	○
So 17.01. 2027	1053 ○	7225 ○	7712 ○	4630 ○	6540 ○	○	○	○	○

Premium-Menü

	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 🐔 🍷 🌿
	Stroganoff-Topf geschneitztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 🍴 🍷 🌿
	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat beigelegt) A1, C, G, L 🍴 🍷
	Grünkohl-Menü Grünkohl mit gekochter Mettwurst dazu Salzkartoffeln A1, M, A4 🍴 🍷 🌿 ③ ⑦
	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Reis D, G, M 🍴 🐟
	Schnitzel »Altbayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 🍴 🍷 🌿
	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L 🍴 🐔 🍷 🌿 ③ ⑦

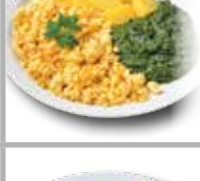
Unsere Tagesempfehlung

	Rostbrät »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N 🍴 🍷 🌿
	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L 🍴 🍷 🌿 ③ ⑦ (AK)
	Wildlachs glasierter, in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse D, G, L 🍴 🐟 (AK)
	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C 🍴 🍷 🌿
	Hähnchen-Medallions in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L 🐔 🍷 🌿 ⑩ (AK)
	Zwiebelfleisch geschneitztes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 🍴 🍷 🌿
	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍴 🍷 🌿

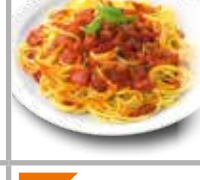
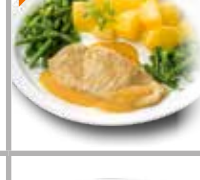
Traditionell gut

	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce G, L 🍴 🌿 (AK)
	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 🐔 🍷
	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 🍴 🍷 🌿 (AK)
	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 🍴 🌿 (AK)
	Champignonontopf in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L 🍴 🍷 🌿 (AK)
	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 🍴 🍷 🌿 ③ ⑦
	Paniertes Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 🍴 🐟

Einfach lecker

	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L 🐔 🍷 🌿
	Kartoffelkuchle mit Champignonsauce A1, C, G, L 🍴 🍷 🌿
	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaul-taschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L 🍴 🌿
	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrübensauce, bunte Nudeln A1, C, G, L 🍴 🍷 🌿
	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorder-schinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 🍴 🌿 ③ ⑦
	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G 🍴 🌿 (AK)
	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 🍴 🌿 (AK)

Klein aber fein

	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 🍴 🍷 🐟
	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 🍴
	»Grünkern-Risotto« Grünkern in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch A5, A1 🍴 🌿
	Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße A1 🍴 🐔 🌿
	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 🍴 🍷
	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 🍴 🍷
	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersbsen-schoten garniert, Lockennudeln A1, C, L 🍴 🍷 🌿 ③ ⑦

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

 **Malteser**
...weil Nähe zählt.

Piktogramme:

🍴 = enthält Rindfleisch
🐔 = enthält Geflügel
🍷 = enthält Alkohol
🌿 = würzige Knoblauchnote

🍴 = enthält Schweinefleisch
🍷 = enthält Laktose
🌿 = enthält Gluten
🍴 = Vegan

Zusatzstoffe:

① = mit Farbstoff
⑤ = geschwefelt
⑧ = mit Phosphat
⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

③ = mit Antioxidationsmittel
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑨ = mit Süßungsmittel(n)

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.

Informationen für Diabetiker

- 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

Vegetarisches Menü

🐟 **Fisch**

(AK) **Angepasste Vollkost (Schonkost)**

 **Malteser**
...weil Nähe zählt.

Malteser Menüservice

lecker · vielfältig · zuverlässig



Winterküche zum Genießen
Jetzt unsere Grünkohl-Spezialitäten entdecken.


DIN 10500
PRODUKT QUALITÄT


Reinheitsgebot
keine Geschmacksverstärker
keine Konservierungsstoffe
keine künstlichen Farbstoffe

04. – 17. Januar 2027