

Bestellschein

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

01. bis 07. April 2019

	1	2	3	4	5
Mo. 01.04. 2019	7225 <input type="radio"/>	4824 <input type="radio"/>	4406 <input type="radio"/>	6315 <input type="radio"/>	8027 <input type="radio"/>
Di. 02.04. 2019	7860 <input type="radio"/>	4727 <input type="radio"/>	4630 <input type="radio"/>	6542 <input type="radio"/>	8002 <input type="radio"/>
Mi. 03.04. 2019	7612 <input type="radio"/>	4120 <input type="radio"/>	4926 <input type="radio"/>	6554 <input type="radio"/>	8508 <input type="radio"/>
Do. 04.04. 2019	7712 <input type="radio"/>	4621 <input type="radio"/>	4532 <input type="radio"/>	6523 <input type="radio"/>	8097 <input type="radio"/>
Fr. 05.04. 2019	7914 <input type="radio"/>	4216 <input type="radio"/>	4121 <input type="radio"/>	6705 <input type="radio"/>	8037 <input type="radio"/>
Sa. 06.04. 2019	7431 <input type="radio"/>	4502 <input type="radio"/>	4718 <input type="radio"/>	6770 <input type="radio"/>	8127 <input type="radio"/>
So. 07.04. 2019	7118 <input type="radio"/>	4664 <input type="radio"/>	4209 <input type="radio"/>	6502 <input type="radio"/>	8711 <input type="radio"/>

Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
Mo. 01.04. 2019	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauer- rahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörchen- nudeln BE: 3,3 AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Kartoffelpüree BE: 3,8 AI, C, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnsoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln AI, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di. 02.04. 2019	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln AI, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 <input type="checkbox"/>	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi. 03.04. 2019	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse AI, C, F, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße BE: 3,7 AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini, Spätzle AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesauce, Rösti-Ecken AI, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do. 04.04. 2019	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE: 3,8 G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Putensteak in Käsesauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasauce, Käse-Macaroni AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr. 05.04. 2019	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,1 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl- Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa. 06.04. 2019	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahm- soße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln BE: 2,9 AI, C, D, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rindergeschnetzeltes »Delicato« Rindfleischstreifen in Senfsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe AI, C, F, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So. 07.04. 2019	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhrrchen und Spätzle AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahm- soße, dazu Steinpilzrisotto AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüse- platte, Salzkartoffeln D, G <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
- ② = mit Antioxidationsmittel
- ③ = mit Farbstoff
- ④ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑥ = mit Nitritpökelsalz
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

☎ 0800/30 20 10 3

www.malteser-menueservice.de



Malteser Menüservice:
»Qualität, auf die man
sich verlassen kann.«

Gesund und lecker gekocht.
Mit Freude serviert.

25. März bis 07. April 2019

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.



...weil Nähe zählt.

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

Malteser Menüservice

☎ **0800/30 20 10 3**
www.malteser-menueservice.de

Malteser Menüservice

Ihre Wahlmöglichkeiten innerhalb der Malteser Speisekarte:

Gut bürgerlich: Leckere Vollkost-Menüs für diejenigen, die im Wesentlichen alles essen dürfen.

Menü mit BE-Angabe: Zur Kontrolle der Breinheiten ist der BE-Wert pro Menü angegeben.

Leichtes Vollkost-Menü: Nach den heutigen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen und klinischen Erfahrungen wird Leichte Vollkost anstelle organbezogener Schonkost empfohlen, z. B. für leber-, magen- und galleempfindliche Personen.

Klein, aber fein: Piccolino Vollkost-Menüs, wenn es etwas weniger sein darf.

Schlemmer-Menü: Köstliche Vollkost-Menüs für den größeren Appetit.

Vegetarische Kost: Diese Menüs enthalten keinerlei Fleischprodukte und sind gekennzeichnet mit

Die Allergenkennzeichnungen – nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| (A) enthält Gluten | (H) enthält Schalenfrüchte |
| A1 enthält Weizen | H1 enthält Mandeln |
| A2 enthält Roggen | H2 enthält Haselnüsse |
| A3 enthält Gerste | H3 enthält Walnüsse |
| A4 enthält Hafer | H4 enthält Kaschunüsse |
| A5 enthält Dinkel | H5 enthält Pecannüsse |
| A6 enthält Kamut | H6 enthält Paranüsse |
| B enthält Krebstiere | H7 enthält Pistazien |
| C enthält (Hühner-) Ei | H8 enthält Macadamianüsse |
| D enthält Fisch | L enthält Sellerie |
| E enthält Erdnuss | M enthält Senf |
| F enthält Sojabohnen | N enthält Sesam |
| G enthält Milch und Milchprodukte | O enthält Sulfid / 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.



Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
Mo. 25.03. 2019	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst ③ ⑦	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L LK	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis BE: 3,1 D, L 	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln A1, C, L ⑦	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L
Di. 26.03. 2019	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ⑦	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco- Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L LK	Sahniges Rinderragout geschnitztes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, G, L LK	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G ⑦	Putengeschnitztes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ⑦
Mi. 27.03. 2019	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M LK	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L ① ⑥ LK	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen A1, L 	Nudelplatte Variation aus: Rigatoni in Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter- Sahnesoße A1, C, G, L
Do. 28.03. 2019	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L 	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 A1, C, G ⑨ LK	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 A1, C, L LK	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M ⑦	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Fr. 29.03. 2019	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 	Frühlingscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüsereis BE: 3,8 A1, D, G LK	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salz- kartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M ⑦ LK	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse- Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Herzhaftes Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L
Sa. 30.03. 2019	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott A1, C, G 	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L LK	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G LK	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L 	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
So. 31.03. 2019	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erb- sen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O ③ ⑤	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 A1, C, G, L ① LK	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L 	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A1, C, G, L

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

- Kennzeichnungen:**
- LK = Leichte Vollkost
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
 - ⑤ = geschwefelt
 - ⑧ = mit Phosphat
 - 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.

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

25. bis 31. März 2019

	1	2	3	4	5
Mo. 25.03. 2019	7812 	4636 	4771 	6540 	1119
Di. 26.03. 2019	7412 	4303 	4160 	6306 	8510
Mi. 27.03. 2019	7713 	4225 	4541 	6085 	8024
Do. 28.03. 2019	7507 	4925 	4408 	6541 	8705
Fr. 29.03. 2019	7614 	4796 	4204 	6530 	8906
Sa. 30.03. 2019	7915 	4203 	4311 	6054 	8534
So. 31.03. 2019	7211 	4155 	4631 	6553 	8072

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