

Bestellschein

2

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

11. bis 17. Mai 2020

	Menü 1 Gut bürgerlich					Menü 2 Menü mit BE-Angabe					Menü 3 Leichtes Vollkost-Menü					Menü 4 Klein, aber fein					Menü 5 Schlemmer-Menü																																																														
Mo. 11.05.2020	1 7211 <input type="radio"/>	2 4303 <input type="radio"/>	3 4924 <input type="radio"/>	4 6540 <input type="radio"/>	5 8115 <input type="radio"/>	Mo. 11.05.2020	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ⑦	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> LK	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 AI, C, G <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ⑩ LK	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln AI, C, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ⑦	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ③ ⑤	Di. 12.05.2020	1 7514 <input type="radio"/>	2 4661 <input type="radio"/>	3 4408 <input type="radio"/>	4 6720 <input type="radio"/>	5 8566 <input type="radio"/>	Di. 12.05.2020	Putenbruststreifen »Italia« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln AI, C, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln BE: 4,1 AI, C, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 AI, C, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> LK	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L <input checked="" type="checkbox"/> ⑦	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Mi. 13.05.2020	1 7412 <input type="radio"/>	2 1311 <input type="radio"/>	3 4160 <input type="radio"/>	4 6247 <input type="radio"/>	5 8906 <input type="radio"/>	Mi. 13.05.2020	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ⑦	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,4 AI, D, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> LK	Sahniges Rinderragout geschmortes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 AI, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> LK	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel AI, C, G <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse AI, C, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Do. 14.05.2020	1 7713 <input type="radio"/>	2 4516 <input type="radio"/>	3 4631 <input type="radio"/>	4 6524 <input type="radio"/>	5 1119 <input type="radio"/>	Do. 14.05.2020	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 AI, C, G <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ⑩ LK	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 AI, C, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ① LK	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Lockennudeln mit Bröseln AI, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Fr. 15.05.2020	1 4601 <input type="radio"/>	2 4229 <input type="radio"/>	3 4501 <input type="radio"/>	4 6530 <input type="radio"/>	5 8037 <input type="radio"/>	Fr. 15.05.2020	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> LK	Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> LK	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmarmelade, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE: 4,4 L <input checked="" type="checkbox"/> LK	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Sa. 16.05.2020	1 7123 <input type="radio"/>	2 4223 <input type="radio"/>	3 4796 <input type="radio"/>	4 6085 <input type="radio"/>	5 8024 <input type="radio"/>	Sa. 16.05.2020	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 AI, C, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ⑦ LK	Frühlingsscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüseris BE: 3,8 wieder da! AI, D, G <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> LK	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen AI, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Nudelplatte Variation aus Rigatoni in Tomatensoße und grünen Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße AI, C, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	So. 17.05.2020	1 7623 <input type="radio"/>	2 4154 <input type="radio"/>	3 4231 <input type="radio"/>	4 6553 <input type="radio"/>	5 8310 <input type="radio"/>	So. 17.05.2020	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße AI, C, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> LK	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> LK	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

☎ 0800/30 20 10 3

www.malteser-menuservice.de



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

**Gesund und lecker gekocht.
Mit Freude serviert.**

04. bis 17. Mai 2020

Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!



Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

- LK = Leichte Vollkost
- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Antioxidationsmittel
- ③ = mit Nitritpökelsalz
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Phosphat
- ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑦ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑨ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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.




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



☎ **0800/30 20 10 3**

www.malteser-menueservice.de

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 Breiteinheiten 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.

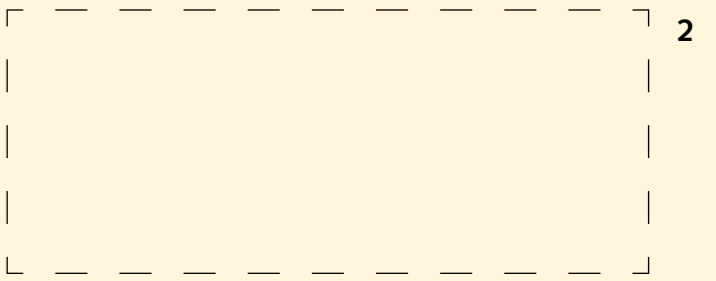
Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
Mo. 04.05. 2020	Zwiebelfleisch geschmaltetes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree BE: 2,3 G, L 	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M 	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G 	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüse- maultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weiß- wein A1, C, G, L 
Di. 05.05. 2020	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnen Gemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N 	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 A1, C, L 	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 	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik A1, G, L 
Mi. 06.05. 2020	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G 	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L 	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L 	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilien- kartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 
Do. 07.05. 2020	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahm- spinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G 	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L 	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangold- gemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 A1, C, G, L 	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirchen H1, A3, A1, C, G 	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Macaroni A1, C, G, L 
Fr. 08.05. 2020	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M 	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn- Wildreisemischung mit Gemüse BE: 4,2 A1, D, G, L 	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salz- kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, G, L, M 
Sa. 09.05. 2020	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln C, G 	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 A1, G, L 	Rindergulasch Schwarzwürzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G 	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L 	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M 
Muttertag So. 10.05. 2020	Hähnchen »Cordon bleu« zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersilien- soße, Kartoffelpüree A1, G, L 	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörchennudeln BE: 4,3 A1, C, G, L 	Fränkisches Grünkernküchle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, A1, C, G, L 	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 	Schnitzel »Altbayerische Art« vom Schwein, mit Meerrettich-Senf- Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmel- knödel in Pilz-Sahnesoße mit Weiß- wein verfeinert A1, C, G, L, M 




































- 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 Nitritpökelsalz
 - ④ = geschwefelt
 - ⑤ = mit Phosphat
 - ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
 - ⑦ = mit Süßungsmittel
 - ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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!



04. bis 10. Mai 2020					
Mo.	1	2	3	4	5
Mo. 04.05. 2020	7126 	4226 	4702 	6738 	8001 
Di. 05.05. 2020	7217 	4807 	4530 	6291 	8033 
Mi. 06.05. 2020	7913 	4409 	4810 	6232 	8531 
Do. 07.05. 2020	7714 	4634 	4531 	6591 	8097 
Fr. 08.05. 2020	7613 	4710 	4636 	6742 	8111 
Sa. 09.05. 2020	1314 	4536 	4118 	6086 	8709 
Muttertag So. 10.05. 2020	7510 	4310 	4637 	6520 	8293 

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