

# Bestellschein

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

21. bis 27. Juni 2021

Sommer-anfang	1	2	3	4	5
Mo. 21.06.2021	7622	4532	4727	6528	8033
Di. 22.06.2021	7860	4155	4530	6291	8709
Mi. 23.06.2021	7315	4925	4118	6720	8097
Do. 24.06.2021	7452	4216	4531	6721	8920
Fr. 25.06.2021	7713	4421	4502	6542	8001
Sa. 26.06.2021	7408	4702	4824	6247	8566
So. 27.06.2021	7525	4637	4209	6232	8111

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
Sommer-anfang Mo. 21.06.2021	<b>Kartoffelkühle</b> mit Champignonsoße AI, C, G, L	<b>Putensteak in Käsesoße</b> mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G	<b>Lachspfanne</b> Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G	<b>Hähnchenbrustfilet</b> Spinat, Béchamelkartoffeln G	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik AI, G, L
Di. 22.06.2021	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln AI, L	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O	<b>Puten-Hacksteak</b> Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 AI, G, L	<b>Tortelloni alla panna</b> köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen AI, C, G	<b>Kabeljaufilet</b> paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M
Mi. 23.06.2021	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	<b>Pfannkuchen mit Quarkfüllung</b> und Heidelbeeren BE: 3,6 AI, C, G	<b>Rindergulasch</b> Schwarzwürzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G	<b>Schaschlikpfanne</b> gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L	<b>Hackfleischklößchen</b> in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni AI, C, G, L
Do. 24.06.2021	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L	<b>Geschnetzeltes »Mutters Art«</b> vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N	<b>Putenkeulenbraten</b> in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L	<b>Gulasch</b> vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L	<b>Bunter Gemüse-Mix</b> Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G
Fr. 25.06.2021	<b>Alaska-Seelachs paniert</b> in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M	<b>Fleischkäse</b> in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 3,1 AI, G, L	<b>Hühnerfrikassee</b> Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L	<b>Hausmacher Bratwurst</b> 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L	<b>Herzhafter Nudelteller</b> deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein AI, C, G, L
Sa. 26.06.2021	<b>»Frikadelle Rustika«</b> Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree AI, C, G, L	<b>Kabeljaufiletschnitte</b> in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M	<b>Kesselgulasch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörchennudeln BE: 3,3 AI, C, L	<b>Grießbrei mit Früchten</b> Erdbeeren, Sauerkirschen, Pflirsichwürfel AI, C, G	<b>Hähnchenbrust »Caprese«</b> in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L
So. 27.06.2021	<b>Putenrollbraten</b> in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln AI, C, G, L	<b>Hausgemachtes Grünkernkühle</b> Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, AI, C, G, L	<b>Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art«</b> mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L	<b>Alaska-Seelachsfiletschnitte</b> paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln Zubereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140°C garen! AI, C, D, G, L, M	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausmacher Art«, Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, L, M

### Piktogramme:

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

### Kennzeichnungen:

= Angepasste Vollkost

### Zusatzstoffe:

- = mit Farbstoff
- = mit Antioxidationsmittel
- = geschwefelt
- = mit Nitritpökelsalz
- = mit Phosphat
- = mit Süßungsmittel(n)
- = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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.

14. bis 27. Juni 2021

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](http://www.malteser-hausnotruf.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 Broteinheiten ist der BE-Wert pro Menü angegeben.

**Angepasste Vollkost-Menü:** Diese Kostform ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen geeignet und ersetzt die ehemals leichte Vollkost (LK). Diese Menüs werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt und sind mild gewürzt sowie schonend zubereitet. Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen.

**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 Allergenkezeichnungen – 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              |

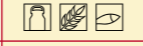




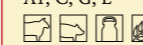

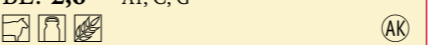

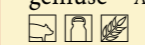
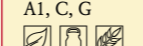
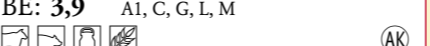
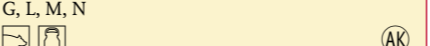

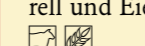
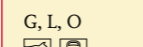

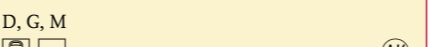

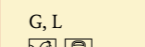
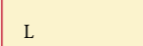

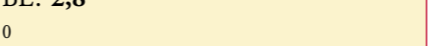

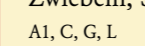
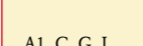

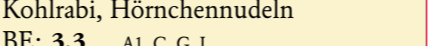

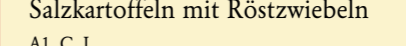
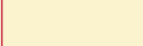

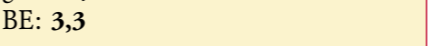

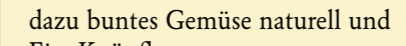
Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.



☎ **0800/30 20 10 3**

[www.malteser-menueservice.de](http://www.malteser-menueservice.de)



Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
<b>Mo.</b> 14.06. 2021	<b>Wildlachs</b> in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G 	<b>Jägerbraten in Steinpilzsoße</b> vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M 	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L 	<b>Kirschenmichel</b> süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G 	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G 
<b>Di.</b> 15.06. 2021	<b>Jägerklößchen</b> Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrübensauce, bunte Nudeln A1, C, G, L 	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE: 3,8 G, L 	<b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G 	<b>Kasseler Braten</b> in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln A1, G, L 	<b>Herzhafte Pfannkuchen</b> 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohl-gemüse A1, C, G, L 
<b>Mi.</b> 16.06. 2021	<b>Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung</b> Vanillesauce A1, C, G 	<b>Hackbraten »Esterhazy«</b> in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Salzkartoffeln BE: 3,9 A1, C, G, L, M 	<b>Grillbraten</b> in milder Bratensoße, mit Mangold-gemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N 	<b>Hähnchenbrustfilets »Bärlauch«</b> in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L 	<b>Rindergeschnetzeltes »Delicato«</b> zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M 
<b>Do.</b> 17.06. 2021	<b>Rinderbrust in Meerrettichsoße</b> Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O 	<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfl-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L 	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln BE: 3,6 D, G, M 	<b>Omelett »Gärtnerin«</b> gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G 	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L 
<b>Fr.</b> 18.06. 2021	<b>Erseneintopf mit Wiener Würstchen</b> L 	<b>Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun«</b> in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis BE: 3,1 D, L 	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 	<b>Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L 	<b>Stroganoff-Topf</b> geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 
<b>Sa.</b> 19.06. 2021	<b>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze</b> A1, C, G, L 	<b>Saftiger Rinderbraten</b> mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 A1, G, L 	<b>Hähnchenbrustfilets »Förster Art«</b> mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln BE: 3,3 A1, C, G, L 	<b>Fischpfanne »Seemann«</b> Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 
<b>So.</b> 20.06. 2021	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, L 	<b>Nudelpfanne</b> mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2 A1, G, L 	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung, Kohlrabi-gemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 A1, C, G, L 	<b>Hähnchentaler »4-Pfeffer«</b> Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L 	<b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L 




































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

- Kenzeichnungen:**
- AK** = Angepasste 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 Süßungsmittel(n)
  - ⑨ = mit 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.

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

14. bis 20. Juni 2021

	1	2	3	4	5
<b>Mo.</b> 14.06. 2021	7717 	4204 	4541 	6389 	8027 
<b>Di.</b> 15.06. 2021	7431 	4621 	4311 	6523 	8906 
<b>Mi.</b> 16.06. 2021	7918 	4425 	4228 	6554 	8127 
<b>Do.</b> 17.06. 2021	7128 	4203 	4755 	6306 	8534 
<b>Fr.</b> 18.06. 2021	7811 	4771 	4630 	6054 	8094 
<b>Sa.</b> 19.06. 2021	7614 	4121 	4533 	6570 	8404 
<b>So.</b> 20.06. 2021	7118 	4622 	4119 	6502 	8072 

Name, Vorname \_\_\_\_\_  
 Straße, Nr. \_\_\_\_\_  
 PLZ, Wohnort \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_