

Bestellschein

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

21. bis 27. Dezember 2020

Winteranfang Mo.	1	2	3	4	5
21.12.2020	7211	4303	4924	6540	1119
Di.	1	2	3	4	5
22.12.2020	7514	4601	4408	6085	8566
Mi.	1	2	3	4	5
23.12.2020	7412	1311	4160	6247	8906
Heilig Abend Do.	1	2	3	4	5
24.12.2020	7713	4516	4631	6720	1053
1. Weihnachtstag Fr.	1	2	3	4	5
25.12.2020	7501	4661	4702	6530	8111
2. Weihnachtstag Sa.	1	2	3	4	5
26.12.2020	7123	4223	4501	6524	8024
So.	1	2	3	4	5
27.12.2020	7623	4154	4231	6552	8037

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
Winteranfang Mo.	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, G, L	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 AI, C, G	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln AI, C, L	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Lockennudeln mit Bröseln AI, L
21.12.2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di.	Putenbruststreifen »Italienische Art« in Tomaten-Paprika-Soße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln AI, C, L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 AI, C, L	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen AI, L	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L
22.12.2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi.	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,4 AI, D, G, L	Sahniges Rinderragout geschmortes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 AI, G, L	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel AI, C, G	Herzhaft Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse AI, C, G, L
23.12.2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Heilig Abend Do.	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 AI, C, G	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 AI, C, G, L	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrchen, Spätzle AI, C, G, L
24.12.2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1. Weihnachtstag Fr.	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln AI, G, L	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln BE: 4,1 AI, C, G, L	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M	Seelachs »Seemann« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art« fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, G, L, M
25.12.2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Weihnachtstag Sa.	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 AI, C, G, L	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE: 4,4 L	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße AI, C, G, L
26.12.2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So.	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße AI, C, G, L	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N	Putenschinken auf Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G
27.12.2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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:
 LK = Leichte Vollkost
Zusatzstoffe:
 ① = mit Farbstoff
 ② = mit Antioxidationsmittel
 ③ = mit Nitritpökelsalz
 ④ = mit Phosphat
 ⑤ = mit Süßungsmittel(n)
 ⑥ = 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.

☎ **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. Dezember 2020



...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

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.

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 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




Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
Mo. 14.12. 2020	Zwiebelfleisch geschmortes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini und Kartoffelpüree BE: 2,3 G, L 	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L 	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln A1, C, L 	Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemautaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L 
Di. 15.12. 2020	Rostbrätl »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N 	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, 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. 16.12. 2020	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G 	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln BE: 4,0 A1, C, G, L, M 	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L 	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln Aufbereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140°C garen! A1, C, D, G, L, M 	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 
Do. 17.12. 2020	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G 	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L 	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße in pikanten Zucchini-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 A1, G, L 	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirchen H1, A3, A1, C, G 	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Macaroni A1, C, G, L 
Fr. 18.12. 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 	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 
Sa. 19.12. 2020	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln C, G 	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 A1, C, G, L 	Rindergulasch Schwarzwürzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G 	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Bröseln A1, C, L 	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M 
4. Advent So. 20.12. 2020	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L 	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörchennudeln BE: 4,3 A1, C, G, L 	Hausgemachtes 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, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 

Piktogramme:

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




































Kenzeichnungen:

-  = 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!

14. bis 20. Dezember 2020					
	1	2	3	4	5
Mo. 14.12. 2020	7126 	4226 	4792 	6545 	8001 
Di. 15.12. 2020	7217 	4409 	4530 	6291 	8033 
Mi. 16.12. 2020	7913 	4400 	4810 	6232 	8531 
Do. 17.12. 2020	7714 	4636 	4536 	6591 	8097 
Fr. 18.12. 2020	7613 	4710 	4634 	6742 	8310 
Sa. 19.12. 2020	1314 	4531 	4118 	6086 	8709 
4. Advent So. 20.12. 2020	7511 	4310 	4637 	6520 	8293 

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Wohnort _____

Telefon _____