

Bestellschein

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

23. bis 29. November 2020

	1	2	3	4	5
Mo. 23.11.2020	7118 <input type="radio"/>	4710 <input type="radio"/>	4634 <input type="radio"/>	6524 <input type="radio"/>	8531 <input type="radio"/>
Di. 24.11.2020	7123 <input type="radio"/>	4421 <input type="radio"/>	4533 <input type="radio"/>	6591 <input type="radio"/>	8094 <input type="radio"/>
Mi. 25.11.2020	7622 <input type="radio"/>	4531 <input type="radio"/>	4702 <input type="radio"/>	6528 <input type="radio"/>	8002 <input type="radio"/>
Do. 26.11.2020	7918 <input type="radio"/>	4501 <input type="radio"/>	4228 <input type="radio"/>	6722 <input type="radio"/>	8037 <input type="radio"/>
Fr. 27.11.2020	7714 <input type="radio"/>	4303 <input type="radio"/>	4664 <input type="radio"/>	6086 <input type="radio"/>	8709 <input type="radio"/>
Sa. 28.11.2020	7423 <input type="radio"/>	4229 <input type="radio"/>	4821 <input type="radio"/>	6570 <input type="radio"/>	8920 <input type="radio"/>
1. Advent So. 29.11.2020	4663 <input type="radio"/>	4119 <input type="radio"/>	4231 <input type="radio"/>	6521 <input type="radio"/>	1053 <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. 23.11.2020	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse BE: 4,2 AI, D, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln AI, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di. 24.11.2020	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 2,9 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen HI, A3, AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi. 25.11.2020	Kartoffelküchle mit Champignonsoße AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G <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"/> <input type="checkbox"/>
Do. 26.11.2020	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüse mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE: 4,4 L <input type="checkbox"/>	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln AI, C, G, M, N <input type="checkbox"/> <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"/>
Fr. 27.11.2020	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln AI, C, D, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L <input type="checkbox"/> <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"/>	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa. 28.11.2020	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen bunte Nudeln BE: 3,5 AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fischpfanne »Nordsee« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße AI, D, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
1. Advent So. 29.11.2020	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L, M, N <input type="checkbox"/>	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle AI, C, G, L <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:

- = 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.

16. bis 29. November 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!



Preis für langjährige Produktqualität



»Ich Sorge vor – mit dem Malteser Hausnotruf.«

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



Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
Mo. 16.11.2020	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L ☑ ☑	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3 A1, C, G, L ☑ ☑	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G ☑ ☑	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Di. 17.11.2020	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L ☑ ☑ ☑	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G ☑ ☑	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L ☑ ☑ wieder da!	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Schnitzel »Alt Bayerische Art« vom Schwein, mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑
Buß- und Bettag Mi. 18.11.2020	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G ☑ ☑ ☑	Rindergulasch Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G ☑ ☑	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 A1, C, L ☑ ☑ ☑	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G ☑ ☑
Do. 19.11.2020	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 A1, C, G ☑ ☑ ☑	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln A1, C, L ☑ ☑ ☑ wieder da!	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L ☑ ☑
Fr. 20.11.2020	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L ☑ ☑	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L ☑ ☑
Sa. 21.11.2020	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G ☑ ☑ wieder da! ③ ⑦	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensauce, Kartoffeln BE: 3,9 A1, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 A1, C, G ☑ ☑ ☑	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 ☑ ☑ ☑ ☑
Toten-sonntag So. 22.11.2020	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Schweinebraten »Hausfrauen Art« Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3 A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 A1, G, L ☑ ☑ ☑	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakentampf, dazu Salzkartoffeln D, G ☑ ☑	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G ☑ ☑ ☑

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

- Kenzeichnungen:**
- Ⓛ = Leichte Vollkost
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
 - ② = mit Antioxidationsmittel
 - ③ = mit Nitritpökelsalz
 - ④ = geschwefelt
 - ⑤ = mit Nitritpökelsalz
 - ⑥ = mit Phosphat
 - ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
 - 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!

16. bis 22. November 2020

	1	2	3	4	5
Mo. 16.11.2020	7720 ☑	4310 ☑	4223 ☑	6315 ☑	8510 ☑
Di. 17.11.2020	7216 ☑	4601 ☑	4792 ☑	6520 ☑	8293 ☑
Buß- und Bettag Mi. 18.11.2020	7913 ☑	4118 ☑	4807 ☑	6541 ☑	8711 ☑
Do. 19.11.2020	7623 ☑	4409 ☑	4516 ☑	6545 ☑	1119 ☑
Fr. 20.11.2020	7715 ☑	4541 ☑	4225 ☑	6770 ☑	8534 ☑
Sa. 21.11.2020	7215 ☑	4706 ☑	4924 ☑	6742 ☑	8310 ☑
Toten-sonntag So. 22.11.2020	4661 ☑	4227 ☑	4120 ☑	6705 ☑	8027 ☑

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Wohnort _____

Telefon _____