

Bestellschein

4

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

☎ **0800/30 20 10 3**

www.malteser-menueservice.de

28. Oktober bis 03. November 2019

28. Oktober bis 03. November 2019						Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
Mo.	1	2	3	4	5	Mo.	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karotten-gemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpü-ree BE: 2,9	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohl-rabi, Hörnchennudeln BE: 3,3	Gnocchi »Roma« in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und Kirsch-tomaten garniert	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln
28.10.2019	○	○	○	○	○	28.10.2019	AI, G, L ☑☑☑	AI, G, L ☑☑☑☑ ⑦	AI, C, G, L ☑☑☑	AI, C, G, L ☑☑☑	AI, C, G, L ☑☑☑
Di.	1	2	3	4	5	Di.	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhren-streifen und Romanescoröschen BE: 4,4	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln BE: 2,9	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti
29.10.2019	○	○	○	○	○	29.10.2019	AI, C, G, L ☑☑☑	AI, C, D, G, M ☑☑☑☑ ①	AI, C, G, M, N ☑☑☑	AI, C, G, L, M, N ☑☑☑☑ ⑦	AI, C, G, L, M, N ☑☑☑
Mi.	1	2	3	4	5	Mi.	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangold-gemüse und Salzkartoffeln	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln BE: 3,3	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis
30.10.2019	○	○	○	○	○	30.10.2019	AI, C, L ☑☑☑ ⑦	G, L, M, N ☑☑☑ ①	AI, G, L ☑☑☑ ①	H1, A3, AI, C, G ☑☑☑	C, G ☑☑☑
Reformationstag	1	2	3	4	5	Reformationstag	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln BE: 4,4	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangold-gemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöh-chen, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln
31.10.2019	○	○	○	○	○	31.10.2019	AI, C, G ☑☑☑	AI, C, G, L, M, N ☑☑☑ ①	AI, C, G, L ☑☑☑☑ ①	AI, C, L ☑☑☑☑ ⑦	AI, C, G ☑☑☑
Allerheiligen	1	2	3	4	5	Allerheiligen	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE: 3,5	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin
01.11.2019	○	○	○	○	○	01.11.2019	AI, C, D, G ☑☑☑☑	C, F, G, L ☑☑☑ ①	AI, C, L ☑☑☑☑ ①	G, L ☑☑☑	AI, C, D, G, M ☑☑☑☑
Allerseelen	1	2	3	4	5	Allerseelen	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2	Fischpfanne »Nordsee« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln
02.11.2019	○	○	○	○	○	02.11.2019	AI, C, G ☑☑☑	G, L ☑☑☑☑ ①	AI, G, L ☑☑☑☑ ①	AI, D, G, L ☑☑☑☑☑	AI, G ☑☑☑☑
So.	1	2	3	4	5	So.	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln
03.11.2019	○	○	○	○	○	03.11.2019	AI, C, G, L ☑☑☑☑	AI, C, G, L ☑☑☑☑ ①	AI, C, G, L ☑☑☑☑☑ ⑦ ①	G ☑☑☑	G, L, O ☑☑☑☑ ③ ⑤



Malteser Menüservice:
»Qualität, auf die man sich verlassen kann.«
Gesund und lecker gekocht.
Mit Freude serviert.

21. Oktober bis 03. November 2019

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:

- ☑ = Leichte Vollkost
- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- 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



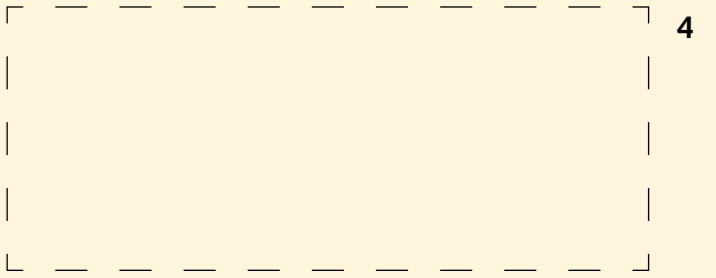
Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
Mo. 21.10. 2019	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L 	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 A1, C, G  16 LK	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L  LK	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M  7	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L  7
Di. 22.10. 2019	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L 	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L  7	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse BE: 4,2 A1, D, G, L  LK	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L 	Schnitzel »Alt Bayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, mit Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 
Mi. 23.10. 2019	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L  8	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, G, L  LK	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M  LK	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G 	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L 
Do. 24.10. 2019	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G  3 7	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8  LK	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 A1, C, G  16 LK	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G 	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L 
Fr. 25.10. 2019	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G  16 LK	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L  16 LK	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L  LK	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 
Sa. 26.10. 2019	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln A1, G, L 	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L  LK	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G  LK	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 
So. 27.10. 2019	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignon-rahmsauce, mit Zucchini und Kartoffelpüree BE: 2,3 G, L  LK	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 A1, C, G, L  LK	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G 




































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

- Kenzeichnungen:**
- LK = Leichte Vollkost
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
 - ⑤ = geschwefelt
 - ⑧ = mit Phosphat
 - ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
 - 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!



21. bis 27. Oktober 2019					
	1	2	3	4	5
Mo. 21.10. 2019	7720 	4924 	4154 	6541 	8510 
Di. 22.10. 2019	7216 	4409 	4710 	6770 	8293 
Mi. 23.10. 2019	7511 	4160 	4225 	6315 	8534 
Do. 24.10. 2019	7215 	4630 	4516 	6738 	1119 
Fr. 25.10. 2019	7913 	4541 	4810 	6520 	8705 
Sa. 26.10. 2019	7219 	4792 	4601 	6742 	8310 
So. 27.10. 2019	4661 	4226 	4119 	6232 	8027 

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