

Bestellschein

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

Malteser Menüservice

3

☎ 0800/30 20 10 3

www.malteser-menueservice.de

Malteser Menüservice



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

Gesund und lecker gekocht.
Mit Freude serviert.

22. Februar bis 07. März 2021

01. bis 07. März 2021

01. bis 07. März 2021						Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
Mo. 01.03. 2021	1 7622 ○	2 4532 ○	3 4727 ○	4 6528 ○	5 8033 ○	Mo. 01.03. 2021	Kartoffelkühle mit Champignonsoße AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G ☑ ☑	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G ☑ ☑	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik AI, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑ ☑
Di. 02.03. 2021	1 7815 ○	2 4155 ○	3 4530 ○	4 6291 ○	5 8709 ○	Di. 02.03. 2021	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln AI, C, L ☑ ☑	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O ☑ ☑	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 AI, G, L ☑ ☑ ☑	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta- Spinatfüllung, in feiner Kräuter- Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen AI, C, G ☑ ☑ ☑ ☑	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M ☑ ☑ ☑
Mi. 03.03. 2021	1 7315 ○	2 4925 ○	3 4154 ○	4 6720 ○	5 8097 ○	Mi. 03.03. 2021	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L ☑ ☑ ☑	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 AI, C, G ☑ ☑ ☑	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L ☑ ☑	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L ☑	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Maccaroni AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Do. 04.03. 2021	1 7452 ○	2 4216 ○	3 4531 ○	4 6723 ○	5 8920 ○	Do. 04.03. 2021	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangold- gemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöh- rchen, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salz- kartoffeln C, G ☑ ☑
Fr. 05.03. 2021	1 7713 ○	2 4421 ○	3 4502 ○	4 6542 ○	5 8001 ○	Fr. 05.03. 2021	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 2,9 AI, G, L ☑ ☑ ☑	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L ☑ ☑	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L ☑ ☑	Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Sa. 06.03. 2021	1 7408 ○	2 4702 ○	3 4824 ○	4 6247 ○	5 8566 ○	Sa. 06.03. 2021	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannen- gemüse, Kartoffelpüree AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M ☑ ☑	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörchen- nudeln BE: 3,3 AI, C, L ☑ ☑	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pflirsichwürfel AI, C, G ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L ☑ ☑ ☑
So. 07.03. 2021	1 7525 ○	2 4637 ○	3 4209 ○	4 6232 ○	5 8111 ○	So. 07.03. 2021	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Hausgemachtes Grünkernkühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhrrchen und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Re- mouladensoße, Petersilienkartoffeln Aufbereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140°C garen! AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwie- belfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartof- feln mit Röstzwiebeln AI, G, L, M ☑ ☑ ☑

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
- Zusatzstoffe:**
- 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



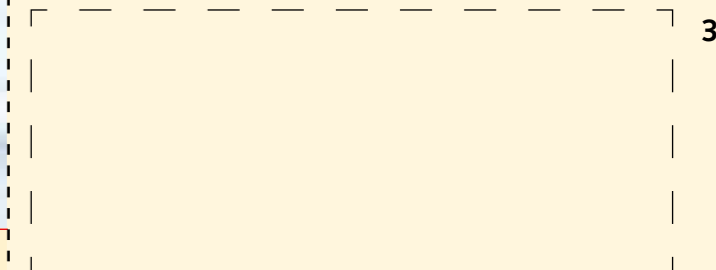
Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
Mo. 22.02.2021	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G
Di. 23.02.2021	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrübensauce, bunte Nudeln A1, C, G, L	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE: 3,8 G, L	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L, M, N	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohl- und Mörgemüse A1, C, G, L
Mi. 24.02.2021	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesauce A1, C, G	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Kartoffelpüree BE: 3,8 A1, C, G, L, M	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini- und Spätzle A1, C, G, L	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M
Do. 25.02.2021	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöplli-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln BE: 3,6 D, G, M	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
Fr. 26.02.2021	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis BE: 3,1 D, L	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
Sa. 27.02.2021	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 A1, G, L	Hähnchenbrustfilets »Förster Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE: 3,3 A1, C, G, L	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L	2 Pfefferkardellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L
So. 28.02.2021	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, L	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2 A1, G, L	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabi- und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 3,3 A1, C, G, L	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L

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

- Kennzeichnungen:**
- = Leichte Vollkost
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
 - ② = mit Konservierungsstoffen
 - ③ = mit Antioxidationsmitteln
 - ④ = geschwefelt
 - ⑤ = mit Nitritpökelsalz
 - ⑥ = mit Phosphat
 - ⑦ = mit Süßungsmitteln(n)
 - ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmitteln

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!



22. bis 28. Februar 2021

	1	2	3	4	5
Mo. 22.02.2021	7717	4204	4541	6389	8027
Di. 23.02.2021	7431	4621	4311	6521	8906
Mi. 24.02.2021	7918	4406	4228	6554	8127
Do. 25.02.2021	7128	4203	4755	6306	8534
Fr. 26.02.2021	7811	4771	4630	6054	8094
Sa. 27.02.2021	7614	4121	4533	6570	8404
So. 28.02.2021	7118	4622	4119	6502	8072

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