

Bestellschein

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

30. März bis 05. April 2020

	1	2	3	4	5
Mo. 30.03.2020	7622 <input type="radio"/>	4531 <input type="radio"/>	4727 <input type="radio"/>	6528 <input type="radio"/>	8033 <input type="radio"/>
Di. 31.03.2020	7815 <input type="radio"/>	4155 <input type="radio"/>	4530 <input type="radio"/>	6291 <input type="radio"/>	8709 <input type="radio"/>
Mi. 01.04.2020	7432 <input type="radio"/>	4925 <input type="radio"/>	4154 <input type="radio"/>	6720 <input type="radio"/>	8566 <input type="radio"/>
Do. 02.04.2020	7452 <input type="radio"/>	4216 <input type="radio"/>	4532 <input type="radio"/>	6521 <input type="radio"/>	8920 <input type="radio"/>
Fr. 03.04.2020	7713 <input type="radio"/>	4421 <input type="radio"/>	4502 <input type="radio"/>	6542 <input type="radio"/>	8001 <input type="radio"/>
Sa. 04.04.2020	7408 <input type="radio"/>	4702 <input type="radio"/>	4824 <input type="radio"/>	6247 <input type="radio"/>	8097 <input type="radio"/>
So. 05.04.2020	7525 <input type="radio"/>	4637 <input type="radio"/>	4209 <input type="radio"/>	6232 <input type="radio"/>	8111 <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. 30.03.2020	Kartoffelkühle 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"/> <input type="checkbox"/>	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di. 31.03.2020	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen AI, C, G <input type="checkbox"/> <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"/>
Mi. 01.04.2020	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do. 02.04.2020	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckerrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L, M, N <input type="checkbox"/>	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr. 03.04.2020	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M <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"/>	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa. 04.04.2020	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE: 3,3 AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pflirsichwürfel AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Maccaroni AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So. 05.04.2020	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fränkisches Grünkernkühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, G, L, M <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 = geschwefelt
- ⑤ = mit Phosphat
- ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑨ = 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.

23. März bis 05. April 2020

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!



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. 23.03.2020	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	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G
Di. 24.03.2020	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße A1, C, G	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Kartoffelpüree BE: 3,8 A1, C, G, L, M	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L	Rindergeschnetzeltes »Delicato« Rindfleischstreifen in Senfsoße, buntes Gemüse »naturell« und Eier-Knöpfe A1, C, F, L, M
Mi. 25.03.2020	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübensauce, bunte Nudeln A1, C, G, L	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße BE: 3,8 G, L	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangold-gemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Do. 26.03.2020	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfl-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis BE: 3,1 D, L	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Rösti-Ecken A1, G
Fr. 27.03.2020	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln BE: 3,6 D, G, M	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE: 3,3 A1, C, G, L	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. 28.03.2020	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 A1, G, L	Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L	Fischpfanne »Nordsee« 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. 29.03.2020	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-gemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 A1, C, G, L	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L	Edles Festtagstöpfchen Filet vom Schwein und Hähnchen-medallions in Rahmsoße, buntes Gemüse »naturell« und Eier-Knöpfe A1, C, G, L

23. bis 29. März 2020

	1	2	3	4	5
Mo. 23.03.2020	7717	4204	4541	6306	8027
Di. 24.03.2020	7918	4406	4311	6554	8127
Mi. 25.03.2020	7431	4621	4228	6721	8705
Do. 26.03.2020	7128	4203	4771	6389	8508
Fr. 27.03.2020	7614	4755	4533	6054	8094
Sa. 28.03.2020	7811	4121	4659	6570	8404
So. 29.03.2020	7118	4622	4119	6502	8072

- 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 Antioxidationsmittel
 - ④ = geschwefelt
 - ⑤ = mit Nitritpökelsalz
 - ⑥ = mit Phosphat
 - ⑦ = mit Nitritpökelsalz
 - 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!

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