


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 Natrippökelsalz
**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
Herbst-anfang Mo. 23.09. 2019	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree BE: 2,3 G, 	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M 	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G 	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüse-maultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L 
Di. 24.09. 2019	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N 	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 A1, C, 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. 25.09. 2019	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G 	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L 	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L 	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G 
Do. 26.09. 2019	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G 	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L 	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangold-gemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 A1, C, G, L 	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Äpfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G 	2 Pfefferfrkadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L 
Fr. 27.09. 2019	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M 	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 A1, D, G, L 	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, G, L, M 
Sa. 28.09. 2019	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln C, G 	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 A1, G, L 	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 A1, G, L 	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Bröseln A1, C, L 	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M 
So. 29.09. 2019	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln wieder da! A1, L 	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3 A1, C, G, L 	Fränkisches 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« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, mit Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 

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 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!

23. bis 29. September 2019					
Herbst-anfang Mo. 23.09. 2019	1	2	3	4	5
7126	4226	4702	6738	8001	
					
Di. 24.09. 2019	1	2	3	4	5
7217	4807	4530	6291	8033	
					
Mi. 25.09. 2019	1	2	3	4	5
7913	4409	4810	6232	8531	
					
Do. 26.09. 2019	1	2	3	4	5
7714	4634	4531	6591	8404	
					
Fr. 27.09. 2019	1	2	3	4	5
7613	4710	4636	6742	8111	
					
Sa. 28.09. 2019	1	2	3	4	5
1314	4536	4120	6086	8709	
					
So. 29.09. 2019	1	2	3	4	5
7511	4310	4637	6520	8293	
					

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Wohnort _____

Telefon _____