

Bestellschein

3

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

☎ **0800/30 20 10 3**

www.malteser-menueservice.de

04. bis 10. März 2019

Menü

1 Gut bürgerlich

2 Menü mit BE-Angabe

3 Leichtes Vollkost-Menü

4 Klein, aber fein

5 Schlemmer-Menü

Rosenmontag Mo.	1	2	3	4	5
04.03.2019	7622	4531	4727	6528	8111
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fastnacht Di.	1	2	3	4	5
05.03.2019	7432	4155	4530	6291	8709
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aschermittwoch Mi.	1	2	3	4	5
06.03.2019	7452	4925	4824	6523	8525
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Do.	1	2	3	4	5
07.03.2019	7815	4216	4502	6720	8920
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fr.	1	2	3	4	5
08.03.2019	7713	4421	4532	6542	8001
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sa.	1	2	3	4	5
09.03.2019	7408	4771	4121	6247	8097
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
So.	1	2	3	4	5
10.03.2019	7525	4637	4209	6705	8033
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Rosenmontag Mo.	Kartoffelkühle mit Champignonsoße AI, C, G, L ☑☑☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L ☑☑☑	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G, L ☑☑☑	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G, L ☑☑	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, G, L, M ☑☑☑
Fastnacht Di.	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln AI, G, L ☑☑☑	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O ☑☑	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 2,7 AI, G, L ☑☑☑	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen AI, C, G, L ☑☑☑☑	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M ☑☑☑
Aschermittwoch Mi.	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L ☑☑☑	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 AI, C, G ☑☑☑	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE: 3,3 AI, C, L ☑☑☑	Kasseler Braten in Bratensoße, buntes Gemüse mit heller Mascarponesoße, Salzkartoffeln AI, G, L ☑☑☑	Hähnchenbrustfilet »Italian Style« im Backteig, dazu italienische Gemüsesoße, Spaghetti-Nudeln AI, C, G, L, M, N ☑☑☑☑
Do.	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln AI, C, L ☑☑	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckerrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N ☑☑☑	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L ☑☑	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis AI, L ☑☑	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen und Romanbohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G ☑☑
Fr.	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 ☑☑☑☑	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G, L ☑☑	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree AI, G, L ☑☑☑	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein AI, C, G, L, M ☑☑☑☑
Sa.	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree AI, C, G, L ☑☑☑	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis BE: 3,3 D, G, L ☑☑	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 AI, G, L ☑☑☑	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pflirsichwürfel AI, C, G ☑☑☑	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Maccaroni AI, C, G, L ☑☑☑☑
So.	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanbohnen und Kartoffelknödeln AI, C, G, L ☑☑☑	Fränkisches Grünkernkühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 AI, C, G, L ☑☑☑	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L ☑☑☑	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G ☑☑	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik AI, G, L ☑☑☑☑☑

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)

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.



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

Gesund und lecker gekocht.
Mit Freude serviert.

25. Februar bis 10. März 2019


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!

 = Menü erhielt die DLG-Prämierung »Goldener Preis 2016«



»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

 **Malteser**
...weil Nähe zählt.

☎ **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. 25.02. 2019	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G, L	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G, L	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 3,7 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, L
Di. 26.02. 2019	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße A1, C, G	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Kartoffelpüree BE: 3,3 A1, C, G, L, M	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 2,7 A1, G, L, M, N	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse natürlich und Knöpfe-Spätzle A1, C, F, L, M
Mi. 27.02. 2019	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübensgemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße BE: 3,8 G, L	Gedünstetes Rindfleisch in Kräutersoße, Frühlingsgemüse, Reis BE: 3,8 A1, G, L	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Do. 28.02. 2019	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfl-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln BE: 3,6 A1, D, G, L, M	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A1, C, G	2 Pfefferkjadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L
Fr. 01.03. 2019	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE: 2,8 A1, C, G, L	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Hausgemachte Fleischwurst auf Wirsinggemüse, mit Kartoffelpüree G, L, M
Sa. 02.03. 2019	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln A1, G, L	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE: 1,7 A1, C, L	Fischpfanne »Nordsee« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
So. 03.03. 2019	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, G, L	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2 A1, G, L	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in fein-würziger Pfeffer-Rahmsoße, dazu buntes Gemüse natürlich und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L

25. Februar bis 03. März 2019

	1	2	3	4	5
Mo. 25.02. 2019	7717	4311	4541	6306	8027
Di. 26.02. 2019	7918	4406	4228	6554	8127
Mi. 27.02. 2019	7431	4621	4150	6721	8705
Do. 28.02. 2019	7811	4203	4755	6389	8404
Fr. 01.03. 2019	7614	4792	4533	6054	8449
Sa. 02.03. 2019	7219	4204	4805	6570	8094
So. 03.03. 2019	7118	4622	4119	6502	8072

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

- Kennzeichnungen:**
- = Leichte Vollkost
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
 - ② = mit Phosphat
 - ③ = mit Antioxidationsmittel
 - ④ = mit Nitritpökelsalz
 - ⑤ = geschwefelt
 - ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
 - ⑦ = mit Nitritpökelsalz
 - ⑧ = mit Phosphat
 - 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!

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