

Bestellschein

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

04. bis 10. Januar 2021

	1	2	3	4	5
Mo. 04.01.2021	7622 <input type="radio"/>	4155 <input type="radio"/>	4727 <input type="radio"/>	6554 <input type="radio"/>	8033 <input type="radio"/>
Di. 05.01.2021	7451 <input type="radio"/>	4925 <input type="radio"/>	4536 <input type="radio"/>	6720 <input type="radio"/>	8097 <input type="radio"/>
Heilige Drei Könige Mi. 06.01.2021	7314 <input type="radio"/>	4531 <input type="radio"/>	4154 <input type="radio"/>	6291 <input type="radio"/>	8709 <input type="radio"/>
Do. 07.01.2021	7452 <input type="radio"/>	4216 <input type="radio"/>	4530 <input type="radio"/>	6723 <input type="radio"/>	8920 <input type="radio"/>
Fr. 08.01.2021	7713 <input type="radio"/>	4400 <input type="radio"/>	4502 <input type="radio"/>	6542 <input type="radio"/>	8001 <input type="radio"/>
Sa. 09.01.2021	7613 <input type="radio"/>	4702 <input type="radio"/>	4824 <input type="radio"/>	6247 <input type="radio"/>	8566 <input type="radio"/>
So. 10.01.2021	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. 04.01.2021	Kartoffelkühle mit Champignonsoße AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ③ ⑤	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <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"/> ⑦
Di. 05.01.2021	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑨ LK	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L <input type="checkbox"/> ⑦	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Macaroni AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Heilige Drei Könige Mi. 06.01.2021	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangold-gemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	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"/>
Do. 07.01.2021	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 Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr. 08.01.2021	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln BE: 4,0 AI, C, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Hühnerfricassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa. 09.01.2021	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer AI, C, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörchen-nudeln BE: 3,3 AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pflirsichwürfel AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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"/>
So. 10.01.2021	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hausgemachtes Grünkernkühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln Aufbereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140°C garen! AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦

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
- ② = mit Antioxidationsmittel
- ③ = mit Nitritpökelsalz
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Phosphat
- ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑦ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑧ = mit Süßungsmittel(n)
- 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.

☎ 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.

28. Dezember 20 bis 10. Januar 21



...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!



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



...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. 28.12. 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 ☑ ☑ ☑ ⑦ LK	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ⑩ LK	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. 29.12. 2020	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübensgemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE: 3,8 G, L ☑ ☑ LK	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G ☑ ☑ ☑ LK	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L, M, N ☑ ⑦	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑
Mi. 30.12. 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 ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N ☑ ☑ LK	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Rindergeschnetzeltes »Delicat« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfe AS, A1, C, F, L, M ☑ ☑
Silvester Do. 31.12. 2020	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L ☑ ☑ ⑦	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfl-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L ☑ ☑ ☑ LK	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-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L ☑ ☑
Neujahr Fr. 01.01. 2021	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O ☑ ☑ ③ ⑤	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis BE: 3,1 D, L ☑	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 ☑ LK	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G ☑ ☑	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfe AS, A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Sa. 02.01. 2021	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 A1, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE: 3,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ③ ⑦ LK	Fischpfanne »Nordsee« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ☑ ☑ ☑
So. 03.01. 2021	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, L ☑ ☑	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2 A1, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabi-gemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L ☑ ☑ ☑	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑

28. Dezember 20 bis 03. Januar 21

	1	2	3	4	5
Mo. 28.12. 2020	7717 ☑	4204 ☑	4541 ☑	6389 ☑	8027 ☑
Di. 29.12. 2020	7431 ☑	4621 ☑	4311 ☑	6521 ☑	8705 ☑
Mi. 30.12. 2020	7918 ☑	4406 ☑	4228 ☑	6054 ☑	8127 ☑
Silvester Do. 31.12. 2020	7811 ☑	4203 ☑	4755 ☑	6306 ☑	8534 ☑
Neujahr Fr. 01.01. 2021	7128 ☑	4771 ☑	4630 ☑	6528 ☑	8072 ☑
Sa. 02.01. 2021	7614 ☑	4121 ☑	4533 ☑	6570 ☑	8404 ☑
So. 03.01. 2021	7118 ☑	4622 ☑	4119 ☑	6502 ☑	8094 ☑

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

- Kennzeichnungen:**
- LK = 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!

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