

Bestellschein

4

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

13. bis 19. Mai 2019		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 13.05.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 7914 7123 4421 4533 6078 8094				
Di. 14.05.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 7414 7622 4501 4792 6722 8002				
Mi. 15.05.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 7525 7423 4228 4202 6591 8037				
Do. 16.05.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 7715 7918 4231 4531 6086 8920				
Fr. 17.05.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 7229 7714 4634 4821 6524 8709				
Sa. 18.05.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 7119 7212 4303 4622 6570 8531				
So. 19.05.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 7513 4663 4310 4223 6528 8115				

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



☎ 0800/30 20 10 3

www.malteser-menuservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 13.05.2019	Grießauflauf mit Pflirsichwürfeln AI, C, G ☑ ☑ ☑	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 2,9 AI, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ③ ⑦ LK	Gnocchi »Roma« in fruchtiger Tomaten-Basili- kumsoße, mit Sahne verfeinert und Kirschtomaten garniert AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champig- nons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑
Di. 14.05.2019	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Kartoffelkühle mit Champignonsoße AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmarmelade, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Roma- nescoröschen BE: 4,4 L ☑ LK	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L ☑ ☑ LK	Schweinegeschmortes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln AI, C, G, M, N ☑ ☑ ☑	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑ ⑦
Mi. 15.05.2019	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romano- bohnen und Kartoffelknödeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln AI, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Man- goldgemüse und Salzkartoffeln G, L, M, N ☑ ☑ LK	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln BE: 3,3 AI, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, AI, C, G ☑ ☑ ☑	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑ ☑
Do. 16.05.2019	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße AI, C, G ☑ ☑ ☑	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken- gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ LK	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Schwäbisches Lintengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauern- spätzle mit Bröseln AI, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Finger- möhren, Erbsen und Romano- bohnen, mit Sauce à la Hollan- daise und Salzkartoffeln C, G ☑ ☑
Fr. 17.05.2019	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☑	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln AI, C, D, G ☑ ☑ ☑	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L ☑ ☑ LK	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE: 3,5 AI, C, L ☑ ☑ ☑ LK	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L ☑ ☑	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel- Gemüsegratin AI, C, D, G, M ☑ ☑ ☑
Sa. 18.05.2019	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, G, L ☑ ☑	Paniertes Schweineschnitzel in Tomatensoße mit Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln AI, C, G ☑ ☑	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Roma- nesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L ☑ ☑ ☑ LK	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2 AI, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Fischpfanne »Nordsee« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße AI, D, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit To- maten verfeinert, Penne-Nudeln AI, G ☑ ☑ ☑
So. 19.05.2019	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkorreis C, G, L ☑ ☑	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Zartes Kalbsgeschmortes Pastinakengemüse, Hörchennudeln BE: 4,3 AI, C, G, L ☑ ☑ LK	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broc- coli, Blumenkohl und Kartoffel- püree BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ⑦ LK	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G ☑ ☑	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☑ ☑ ③ ⑤

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

- ⓁK = Leichte Vollkost
- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

Alle Angaben unserer Suppen, Salate, Desserts und Kuchen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1–6 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 1–6 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.



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

Gesund und lecker gekocht.
Mit Freude serviert.

06. bis 19. Mai 2019



...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!



»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

Ihre Wahlmöglichkeiten innerhalb der Malteser Speisekarte:

Tagesempfehlung: An der Jahreszeit orientierte Vollkost-Menüs für jeden Geschmack.

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 Allergenkennzeichnungen – 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 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 06.05. 2019	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>A1, G</small>	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln <small>D, G, L</small>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 <small>C, G</small>	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 <small>A1, G, L</small>	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln <small>A1, C, G, L, M</small>	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris <small>A1, G, L</small>
Di. 07.05. 2019	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln <small>A1, G, L</small>	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln <small>A1, G, L</small>	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 <small>A1, G, L</small>	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln BE: 2,9 <small>A1, C, D, G, M</small>	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese <small>A1, C, L</small>	Schnitzel »Alt Bayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, mit Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert <small>A1, C, G, L, M</small>
Mi. 08.05. 2019	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris <small>G, L</small>	Hähnchen »Cordon bleu« zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenfleisch und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree <small>A1, G, L</small>	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 <small>A1, G, L</small>	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 <small>A1, C, G, L, M</small>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse <small>G</small>	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree <small>G, L</small>
Do. 09.05. 2019	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln <small>G, L, O</small>	Schinken-Nudeln mit Rührei magerem, rohem Schinken <small>A1, C, M, N</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 <small>A1, C, G</small>	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln <small>A1, G</small>	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln <small>A1, L</small>
Fr. 10.05. 2019	Paniertes Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln <small>A1, C, D, G, L, M</small>	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße <small>A1, C, G, L</small>	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 <small>A1, C, G, L</small>	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 <small>L</small>	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße <small>A1, C, G, L</small>	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln <small>A1, C, D, G, L, M</small>
Sa. 11.05. 2019	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree <small>G, L</small>	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln <small>A1, L</small>	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 <small>A1, D, G, L</small>	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 <small>A1, C, G</small>	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis <small>G, M</small>	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln <small>A1, C, G, L</small>
Muttertag	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle <small>A1, C, L</small>	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln <small>A1, C, G, L</small>	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignon-rahmsauce, mit Zucchini und Kartoffelpüree BE: 2,3 <small>G, L</small>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 <small>A1, C, G, L</small>	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln Aufbereitungshinweis: 40-45 Min. bei 140°C <small>A1, C, D, G, L, M</small>	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln <small>A1, G</small>

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

Alle Angaben unserer Suppen, Salate, Desserts und Kuchen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1–6 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 1–6 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen und Ihre Anschrift einzutragen!

06. bis 12. Mai 2019											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Mo. 06.05.2019	7913	7720	4601	4536	6541	8510								
Di. 07.05.2019	7501	7216	4409	4718	6770	8293								
Mi. 08.05.2019	7213	7510	4160	4225	6315	8534								
Do. 09.05.2019	7128	7609	4630	4516	6738	1119								
Fr. 10.05.2019	7712	7623	4541	4810	6520	8705								
Sa. 11.05.2019	7315	7202	4710	4924	6742	8310								
Muttertag														
So. 12.05.2019	7126	4661	4226	4119	6232	8027								

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