

Bestellschein

2

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

18. bis 24. Februar 2019		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 18.02.2019	1 2 3 4 5 6 4601 7501 4661 4707 6553 8111	7	8	9	10
Di. 19.02.2019	1 2 3 4 5 6 7514 7211 4303 4924 6720 8590	7	8	9	10
Mi. 20.02.2019	1 2 3 4 5 6 7452 7412 4710 4631 6524 8115	7	8	9	10
Do. 21.02.2019	1 2 3 4 5 6 7513 7713 4223 4160 6247 8906	7	8	9	10
Fr. 22.02.2019	1 2 3 4 5 6 7405 7812 4154 4516 6530 8024	7	8	9	10
Sa. 23.02.2019	1 2 3 4 5 6 7720 7623 4229 4408 6085 8421	7	8	9	10
So. 24.02.2019	1 2 3 4 5 6 7215 7123 4501 4231 6315 8037	7	8	9	10

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. 18.02.2019	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G, L ☑ ☑ ☑	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln BE: 3,1 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Fischragout »Helgoland« Alaska-Seelachswürfel in Gurkenrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,1 D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, G, L, M ☑ ☑ ☑
Di. 19.02.2019	Putenbruststreifen »Italia« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln AI, C, L ☑ ☑	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 2,8 AI, C, G ☑ ☑ ☑	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis AI, L ☑ ☑	Hähnchenbrust »Crema di Balsamico« in feiner Soße mit Balsamico und Rotwein abgeschmeckt, Grillgemüse und Bandnudeln AI, C, G, L, M ☑ ☑ ☑
Mi. 20.02.2019	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ☑ ☑ ☑	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 3,8 AI, D, G, L ☑ ☑ ☑	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☑ ☑
Do. 21.02.2019	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 AI, G, L ☑ ☑ ☑	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel AI, C, G ☑ ☑ ☑	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse AI, C, G, L ☑ ☑ ☑
Fr. 22.02.2019	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L ☑ ☑ ☑	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L ☑ ☑	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L ☑ ☑	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit emüsenudeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Nudelplatte Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesoße AI, C, G, L ☑ ☑ ☑
Sa. 23.02.2019	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln AI, D, G, L ☑ ☑ ☑	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 AI, C, L ☑ ☑ ☑	Herzhafter Gemüse-eintopf mit Geflügelklößchen AI, L ☑ ☑	Deftige Bauernschlachtplatte Kasseler Nacken, gepökeltes Bauchfleisch, Bratwurst und Leberknödel, Sauerkraut, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln AI, C, G ☑ ☑ ☑
So. 24.02.2019	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G ☑ ☑	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE: 4,4 AI, L ☑ ☑	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse AI, G, L ☑ ☑ ☑	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G, L ☑ ☑

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)

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.

11. bis 24. Februar 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!



= 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



☎ **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. 11.02.2019	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis A1, G, L ☑ ☑ ☑	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L ☑ ☑	Bunter Gemüseintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 A1, C, L ☑ ☑ ☑	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuter-aufgabe, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,4 A1, D, G, L ☑ ☑ ☑	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln A1, G, L ☑ ☑ ☑	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑
Di. 12.02.2019	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L ☑ ☑ ☑	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N ☑ ☑ ☑	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree BE: 2,3 A1, G, L ☑ ☑ ☑	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 2,7 A1, G, L ☑ ☑ ☑	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑
Mi. 13.02.2019	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L ☑ ☑ ☑	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G ☑ ☑ ☑	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L ☑ ☑ ☑	Alaska-Seelachsfilet-schnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet »Italian Style« im Backteig, dazu italienische Gemüsesoße, Spaghetti-Nudeln A1, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑ ☑ ☑
Valentins-tag Do. 14.02.2019	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	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 Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑
Fr. 15.02.2019	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G ☑ ☑ ☑	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑	Kabeljaufletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, L, M ☑ ☑ ☑	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis A1, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L ☑ ☑ ☑
Sa. 16.02.2019	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln C, G, L ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A1, C, G ☑ ☑ ☑ ☑	Feine Hähnchentaler Hähnchenbrustfiletstücke in Joghurtsoße, garniert mit Broccoli und Tomatenwürfeln, dazu Bandnudeln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑
So. 17.02.2019	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L ☑ ☑ ☑	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörchennudeln BE: 4,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Fränkisches Grünkern-küchle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M ☑ ☑ ☑ ☑

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

11. bis 17. Februar 2019											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 11.02.2019	1 7519	2 7126	3 4807	4 1311	5 6723	6 8001	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
Di. 12.02.2019	1 7432	2 7217	3 4226	4 4530	5 6291	6 8033	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
Mi. 13.02.2019	1 7811	2 7913	3 4409	4 4810	5 6232	6 8525	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
Valentins-tag Do. 14.02.2019	1 7417	2 7714	3 4634	4 4531	5 6086	6 8404	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
Fr. 15.02.2019	1 7212	2 7613	3 4702	4 4636	5 6742	6 1119	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
Sa. 16.02.2019	1 7216	2 1314	3 4536	4 4120	5 6591	6 8505	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑
So. 17.02.2019	1 7128	2 7511	3 4310	4 4637	5 6520	6 8709	7	8	9	10	☑	☑	☑	☑

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Wohnort _____

Telefon _____