

Bestellschein

3

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

24. bis 30. Juni 2019		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 24.06.2019	1 2 3 4 5 6 7225 7622 4531 4727 6528 8111	7	8	9	10
Di. 25.06.2019	1 2 3 4 5 6 7119 7432 4155 4530 6291 8709	7	8	9	10
Mi. 26.06.2019	1 2 3 4 5 6 7613 7452 4925 4121 6523 8566	7	8	9	10
Do. 27.06.2019	1 2 3 4 5 6 7127 7816 4216 4532 6720 8920	7	8	9	10
Fr. 28.06.2019	1 2 3 4 5 6 7557 7713 4421 4502 6542 8001	7	8	9	10
Sa. 29.06.2019	1 2 3 4 5 6 4663 7408 4702 4824 6247 8097	7	8	9	10
So. 30.06.2019	1 2 3 4 5 6 7217 7525 4637 4209 6705 8033	7	8	9	10

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



☎ 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. 24.06.2019	Hessisches Schmand-schnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Kartoffelkühle mit Champignonsauce AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G ☑ ☑	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, G, L, M ☑ ☑ ☑ ⑦
Di. 25.06.2019	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, G, L ☑ ☑	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O ☑ ☑ ③ ⑤	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 AI, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesauce, garniert mit Pinienkernen AI, C, G ☑ ☑ ☑ ☑	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M ☑ ☑ ☑
Mi. 26.06.2019	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer AI, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ⑦	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 AI, C, G ☑ ☑ ☑ ⑨ LK	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 AI, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑ ③ ⑦	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L ☑ ☑ ☑
Do. 27.06.2019	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittenen Wiener Würstchen L, M ☑ ⑦	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑ LK	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G ☑ ☑ LK	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L ☑ ⑦	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G ☑ ☑
Fr. 28.06.2019	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln G, L ☑ ☑	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 ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L ☑ ☑ LK	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L ☑ ☑ ⑦	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Sa. 29.06.2019	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M ☑ ☑	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE: 3,3 AI, C, L ☑ ☑ LK	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel AI, C, G ☑ ☑ ☑	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Maccaroni AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
So. 30.06.2019	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohngengemüse und Salzkartoffeln AI, G, L, M, N ☑ ☑ ☑	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Fränkisches Grünkern-kühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G ☑ ☑	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansauce, Reis Dubrovnik AI, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦

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 ③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt ⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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.

17. bis 30. Juni 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



☎ **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. 17.06. 2019	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☑	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1, D, G ☑ ☑ ☑	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O ☑ ☑ ☑ ③ ⑤	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑬ ⑭	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 ☑ ☑ ☑
Di. 18.06. 2019	Kalbsfrikassee mit Champignons und Erbsenreis G ☑ ☑	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße A1, C, G ☑ ☑ ☑	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Kartoffelpüree BE: 3,8 A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑ ☑ ⑭	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mandel- und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N ☑ ☑ ☑ ⑭	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini-Gemüse, Spätzle A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Rindergeschnetzeltes »Delicato« Rindfleischstreifen in Senfsoße, buntes Gemüse »naturell« und Eier-Knöpfe A1, C, F, L, M ☑ ☑ ☑
Mi. 19.06. 2019	Hacksteak in Bratensoße, Bohngemüse, Salzkartoffeln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben-Gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE: 3,8 G, L ☑ ☑ ☑ ⑭	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G ☑ ☑ ☑ ☑ ⑭	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln A1, G, L ☑ ☑ ☑	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑
Fronleichnam Do. 20.06. 2019	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ☑ ☑ ☑	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O ☑ ☑ ☑ ③ ⑤	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑭	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L ☑ ☑ ☑ ⑭	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauf-lauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G ☑ ☑ ☑ ☑	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesauce, Rösti-Ecken A1, G ☑ ☑ ☑ ☑
Sommeranfang Fr. 21.06. 2019	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln A1, G, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln D, G, M ☑ ☑	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE: 3,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ③ ⑦ ⑭	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦
Sa. 22.06. 2019	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G ☑ ☑ ☑	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L ☑ ☑ ☑ ⑦	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦ ⑭	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE: 1,7 A1, C, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑭	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. 23.06. 2019	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G ☑ ☑	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, L ☑ ☑ ☑	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑭	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑ ⑭	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfeffer-rahmsauce, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Edles Festtagstöpfchen Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse »naturell« und Eier-Knöpfe A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

- ⑭ = Leichte Vollkost
- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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!

17. bis 23. Juni 2019											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Mo. 17.06. 2019	7229	7717	4155	4541	6306	8027	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 18.06. 2019	7312	7918	4406	4228	6554	8127	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 19.06. 2019	7423	7431	4621	4311	6721	8705	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fronleichnam Do. 20.06. 2019	7714	7128	4203	4792	6389	8508	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sommeranfang Fr. 21.06. 2019	7413	7614	4755	4533	6054	8404	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 22.06. 2019	7914	7811	4204	4805	6570	8094	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 23.06. 2019	7515	7118	4622	4119	6502	8072	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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