

Bestellschein

1

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

	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen								
27. Mai bis 02. Juni 2019												
Mo.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
27.05.2019	7606	7225	4824	4406	6315	8027	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
28.05.2019	7557	7860	4727	4630	6542	8002	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
29.05.2019	7315	7612	4926	4532	6523	8097	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ch. Himmelfahrt Do.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
30.05.2019	7119	7712	4120	4621	6554	8508	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
31.05.2019	7715	7914	4216	4121	6705	8037	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
01.06.2019	7808	7431	4502	4718	6770	8127	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
02.06.2019	7213	7118	4664	4209	6502	8711	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
27.05.2019	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hessisches Schmand-schnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE: 3,3 AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Kartoffelpüree BE: 3,8 AI, C, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G <input type="checkbox"/>	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesauce, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln AI, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
28.05.2019	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln AI, L <input type="checkbox"/>	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 0 <input type="checkbox"/>	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L <input type="checkbox"/>	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesauce und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
29.05.2019	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L <input type="checkbox"/>	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse AI, C, F, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesauce BE: 3,7 AI, C, G <input type="checkbox"/>	Putensteak in Käsesauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G <input type="checkbox"/>	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/>	Hackfleischklößen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasauce, Käse-Maccaroni AI, C, G, L <input type="checkbox"/>
30.05.2019	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, G, L <input type="checkbox"/>	Paniertes Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/>	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 AI, G, L <input type="checkbox"/>	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE: 3,8 G, L <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini-Gemüse, Spätzle AI, C, G, L <input type="checkbox"/>	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesauce, Rösti-Ecken AI, G <input type="checkbox"/>
31.05.2019	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersauce, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/>	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln AI, C, G <input type="checkbox"/>	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckerrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/>	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 AI, G, L <input type="checkbox"/>	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G <input type="checkbox"/>	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G <input type="checkbox"/>
01.06.2019	Hühnersuppentopf »Hausfrauen Art« gewürfeltes Hühnerfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten AI, C <input type="checkbox"/>	Jägerklößen Hackfleischklößen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckerrüben-Gemüse, bunte Nudeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/>	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkom-Reis BE: 3,8 C, G, L <input type="checkbox"/>	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsauce, Spinat und Kartoffeln BE: 2,9 AI, C, D, G, M <input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese AI, C, L <input type="checkbox"/>	Rindergeschnetzeltes »Delicato« Rindfleischstreifen in Senfsauce, buntes Gemüse »naturell« und Eier-Knöpfe AI, C, F, L, M <input type="checkbox"/>
02.06.2019	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüse G, L <input type="checkbox"/>	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L <input type="checkbox"/>	Spiegeleier in Senfsauce Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M <input type="checkbox"/>	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle AI, C, G, L <input type="checkbox"/>	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto AI, G, L <input type="checkbox"/>	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G <input type="checkbox"/>

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.

20. Mai bis 02. 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!



= 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

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.

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 20.05. 2019	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G 	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L 	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L 	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dill-gemüse, Reis BE: 3,1 D, L 	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersb-schoten garniert, Lockennudeln A1, C, L 	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L
Di. 21.05. 2019	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G 	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G 	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Roma-nesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L 	Sahniges Rinderragout geschneitztes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, G, L 	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karot-ten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G 	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champig-nons, Gemüsereis A1, G, L
Mi. 22.05. 2019	Putenbruststreifen »Italia« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln A1, C, L 	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M 	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L 	Herzhafter Gemüse-eintopf mit Geflügelklößchen A1, L 	Nudelplatte Variation aus Rigatoni in Toma-tensoße und grünen Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L
Do. 23.05. 2019	Schinken-Nudeln mit Rührrei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N 	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L 	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 A1, C, G 	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 A1, C, L 	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karot-ten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M 	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilien-kartoffeln A1, C, D, G, L, M
Fr. 24.05. 2019	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfel-scheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L 	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 	Frühlingssscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüsereis BE: 3,8 A1, D, G 	Jägerbraten in Steinpilz-soße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartof-feln BE: 3,2 A1, G, L, M 	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Her-stellung, mit Hackfleischfü-lung, dazu Blumenkohl-gemüse A1, C, G, L
Sa. 25.05. 2019	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln A1, G, L 	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott A1, C, G 	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfl-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salz-kartoffeln BE: 2,6 A1, C, G 	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L 	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffel-püree G, L
So. 26.05. 2019	Kalbsfrikassee mit Champignons und Erbsenreis G 	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L 	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Peter-silienkartoffeln BE: 3,7 A1, C, G, L 	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L 	Edles Festtagstöpfchen Filet vom Schwein und Hähn-chenmedaillons 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:

- = Leichte Vollkost
- = mit Farbstoff
- = mit Antioxidationsmittel
- = geschwefelt
- = mit Nitritpökelsalz
- = mit Phosphat
- = mit Süßungsmittel(n)
- = 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!

20. bis 26. Mai 2019											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Mo. 20.05. 2019	7515	7812	4636	4771	6540	1119								
Di. 21.05. 2019	7717	7412	4303	4160	6306	8510								
Mi. 22.05. 2019	7514	7713	4225	4541	6085	8024								
Do. 23.05. 2019	7609	7507	4925	4408	6541	8705								
Fr. 24.05. 2019	7127	7614	4796	4204	6530	8906								
Sa. 25.05. 2019	7413	7915	4203	4311	6054	8534								
So. 26.05. 2019	7312	7211	4155	4631	6553	8072								

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