

Bestellschein

4

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

	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
28.09. bis 04.10. 2020				
Mo.	1	2	3	4
28.09. 2020	7314	7118	4710	4634 6524 8531
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Di.	1	2	3	4
29.09. 2020	7414	7123	4421	4533 6591 8094
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mi.	1	2	3	4
30.09. 2020	7229	7622	4531	4702 6528 8002
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Do.	1	2	3	4
01.10. 2020	7405	7918	4501	4228 6722 8037
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fr.	1	2	3	4
02.10. 2020	7712	7714	4303	4664 6086 8709
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tag der dt. Einheit	1	2	3	4
Sa.	7119	7423	4229	4821 6570 8920
03.10. 2020	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Erntedankfest	1	2	3	4
So.	7513	4663	4119	4231 6721 1053
04.10. 2020	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

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. 28.09. 2020	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln AI, G, L ☑☑☑☑	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L ☑☑	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 AI, D, G, L ☑☑☑☑ LK	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L ☑☑ LK	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L ☑☑	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln AI, G ☑☑☑
Di. 29.09. 2020	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln AI, C, G, L ☑☑☑☑ ⑦	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L ☑☑☑	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Karottengemüse 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	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen HI, A3, AI, C, G ☑☑☑	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑☑☑
Mi. 30.09. 2020	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☑	Kartoffelküchle mit Champignonsoße AI, C, G, L ☑☑☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L ☑☑☑☑ LK	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M ☑☑ LK	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G ☑☑	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüesoße und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N ☑☑☑☑ ⑦
Do. 01.10. 2020	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L ☑☑☑☑ ⑦	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße AI, C, G ☑☑☑	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanesco-Röschen BE: 4,4 L ☑ LK	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N ☑☑ LK	Schweinegeschnetzeltes in Gemüesoße mit Kräutern, Lockennudeln AI, C, G, M, N ☑☑☑☑	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑☑
Fr. 02.10. 2020	Paniertes Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln AI, C, D, G ☑☑☑☑	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L ☑☑☑☑ LK	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M ☑☑☑☑ ⑩ LK	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, L ☑☑☑☑ ⑦	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M ☑☑☑☑
Sa. 03.10. 2020	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, G, L ☑☑	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln AI, C, L ☑☑☑☑ ⑦	Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑☑☑☑ LK	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE: 3,5 AI, C, L ☑☑☑☑ LK	Fischpfanne »Nordsee« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße AI, D, G, L ☑☑☑☑☑	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G ☑☑☑☑
So. 04.10. 2020	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 ☑☑☑☑	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑☑☑☑☑ LK	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N ☑☑☑☑ LK	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L ☑☑☑☑	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle AI, C, 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
- 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.

21. September bis 04. Oktober 2020



...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. 21.09.2020	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L	Zartes Kalbsgeschneitzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3 A1, C, G, L	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 A1, C, G, L	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L
Herbst-anfang Di. 22.09.2020	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Schweinegeschneitzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G	Frühlingscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüseris BE: 3,8 A1, D, G	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L	Schnitzel »Altbayerische Art« vom Schwein, mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M
Mi. 23.09.2020	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris G, L	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	Sahniges Rinderragout geschneitzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, G, L	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 A1, C, L	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutern, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G
Do. 24.09.2020	Zwiebelfleisch geschneitzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L	Hähnchengeschneitzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 A1, C, G	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L
Fr. 25.09.2020	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittenen Wiener Würstchen L, M	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L	Rindergulasch Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
Sa. 26.09.2020	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A1, L	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln BE: 3,9 A1, C, D, G, L, M	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 A1, C, G	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M	Kalbsgeschneitzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
So. 27.09.2020	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L	Schweinebraten »Hausfrauen Art« Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3 A1, C, G, L, M	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 A1, G, L	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G

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

21. bis 27. September 2020											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 21.09.2020	1 7212	2 7720	3 4310	4 4223	5 6315	6 8510	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Herbst-anfang Di. 22.09.2020	1 7501	2 7216	3 4601	4 4796	5 6520	6 8293	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 23.09.2020	1 7213	2 7913	3 4160	4 4807	5 6541	6 8711	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 24.09.2020	1 7126	2 7623	3 4409	4 4516	5 6738	6 1119	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 25.09.2020	1 7816	2 7715	3 4541	4 4118	5 6770	6 8534	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 26.09.2020	1 7609	2 7202	3 4706	4 4924	5 6742	6 8310	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 27.09.2020	1 7128	2 4661	3 4227	4 4120	5 6705	6 8027	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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