

Bestellschein

3

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

	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
04. bis 10. März 2019				
Rosenmontag Mo.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
04.03.2019	7225 7622 4531 4727 6528 8111			
Fastnacht Di.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
05.03.2019	7119 7432 4155 4530 6291 8709			
Ascher-mittwoch Mi.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
06.03.2019	7613 7452 4925 4824 6523 8525			
Do.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
07.03.2019	7127 7815 4216 4502 6720 8920			
Fr.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
08.03.2019	7520 7713 4421 4532 6542 8001			
Sa.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
09.03.2019	4663 7408 4771 4121 6247 8097			
So.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			
10.03.2019	7217 7525 4637 4209 6705 8033			

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
Rosenmontag Mo.	Hessisches Schmand-schnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln AI, C, G, L	Kartoffelkühle mit Champignonsoße AI, C, G, L	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G, L	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G, L	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, G, L, M
Fastnacht Di.	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhrrchen, Kartoffelschmarrn AI, G, L	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln AI, G, L	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnergemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 2,7 AI, G, L	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen AI, C, G, L	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M
Ascher-mittwoch Mi.	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer AI, C, G, L, M	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L	Pfannkuchen mit Quarkfüllung in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE: 3,3 AI, C, L	Kasseler Braten in Bratensoße, buntes Gemüse mit heller Mascarponesoße, Salzkartoffeln AI, G, L	Hähnchenbrustfilet »Italian Style« im Backteig, dazu italienische Gemüsesoße, Spaghetti-Nudeln AI, C, G, L, M, N
Do.	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln AI, G, L	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln AI, C, L	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis AI, L	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhrrchen, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G
Fr.	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln AI, 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	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G, L	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree AI, G, L	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein AI, C, G, L, M
Sa.	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L, M	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree AI, C, G, L	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dill-gemüse, Reis BE: 3,3 D, G, L	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 AI, G, L	Grißbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel AI, C, G	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprika-soße, Käse-Maccaroni AI, C, G, L
So.	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnergemüse 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 AI, C, G, L	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhrrchen und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik AI, G, L

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 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.

25. Februar bis 10. März 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 Natriumpökelsalz

**Das Reinheitsgebot garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!



= Menü erhielt die DLG-Prämierung »Goldener Preis 2016«

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 Allergenkezeichnungen – 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. 25.02.2019	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G ③ ⑦	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G, L	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G, L	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 3,7 A1, C, G, L	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, L
Di. 26.02.2019	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G, L	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße A1, C, G	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Kartoffelpüree A1, C, G, L, M	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mantel- und Salzkartoffeln BE: 2,7 A1, G, L, M, N	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu bunte Gemüse naturell und Knöpfle-Spätzle A1, C, G, L	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu bunte Gemüse naturell und Knöpfle-Spätzle A1, C, F, L, M
Mi. 27.02.2019	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L ⑦	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben- gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenspinat in heller Rahmsauce BE: 3,8 G, L	Gedünstetes Rindfleisch in Kräutersauce, Frühlingsgemüse, Reis BE: 3,8 A1, G, L	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Do. 28.02.2019	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L ③ ⑦	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfl-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln BE: 3,6 A1, D, G, L, M	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A1, C, G	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ⑦
Fr. 01.03.2019	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L	Hähnchenbrustfilets »Fürsterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE: 2,8 A1, C, G, L	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Hausgemachte Fleischwurst auf Wirsinggemüse, mit Kartoffelpüree G, L, M ③ ⑦
Sa. 02.03.2019	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln A1, G, L	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsauce, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE: 1,7 A1, C, L	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. 03.03.2019	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G, L	Zarter Sauerbraten Apfelfrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, G, L	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2 A1, G, L	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L	Edles Festtagstöpfcchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu bunte Gemüse naturell und Knöpfle-Spätzle 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
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
 - ② = mit Geschwefel
 - ③ = mit Antioxidationsmittel
 - ④ = mit Nitritpökelsalz
 - ⑤ = mit Phosphat
 - ⑥ = 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!



25. Feb. bis 03. März 2019										Suppe	Salat	Dessert	Kuchen							
Mo. 25.02.2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7422	7717	4311	4541	6306	8027	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 26.02.2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7312	7918	4406	4228	6554	8127	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 27.02.2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7423	7431	4621	4150	6721	8705	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 28.02.2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7714	7811	4203	4755	6389	8404	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 01.03.2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7229	7614	4792	4533	6054	8449	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 02.03.2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7914	7219	4204	4805	6570	8094	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 03.03.2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7515	7118	4622	4119	6502	8072	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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