

Bestellschein

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

01. bis 07. April 2019		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen						
Mo. 01.04.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7606	7225	4824	4406	6315	8027	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 02.04.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7557	7860	4727	4630	6542	8002	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 03.04.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7119	7612	4120	4926	6554	8508	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 04.04.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7315	7712	4621	4532	6523	8097	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 05.04.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7715	7914	4216	4121	6705	8037	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 06.04.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7808	7431	4502	4718	6770	8127	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 07.04.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7213	7118	4664	4209	6502	8711	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 01.04.2019	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert AI, C, L	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln AI, C, G, L	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörchennudeln BE: 3,3 AI, C, L	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli und Blumenkohlrischen, Kartoffelpüree BE: 3,8 AI, C, G, L, M	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesauce, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln AI, G
Di. 02.04.2019	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln G, L	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln AI, L	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger-möhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesauce und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N
Mi. 03.04.2019	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, G, L	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse AI, C, F, G, L, M, N	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 AI, G, L	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesauce BE: 3,7 AI, C, G	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini-gemüse, Spätzle AI, C, G, L	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesauce, Rösti-Ecken AI, G
Do. 04.04.2019	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE: 3,8 G, L	Putensteak in Käsesauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasauce, Käse-Maccaroni AI, C, G, L
Fr. 05.04.2019	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersauce, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln AI, C, G	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 AI, G, L	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G
Sa. 06.04.2019	Hühnersuppentopf »Hausfrauen Art« gewürfeltes Hühnerfleisch mit Hörchennudeln, Lauch und Karotten AI, C	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln AI, C, G, L	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkom-Reis BE: 3,8 C, G, L	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsauce, Spinat und Kartoffeln BE: 2,9 AI, C, D, G, M	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese AI, C, L	Rindergeschnetzeltes »Delicato« Rindfleischstreifen in Senfsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe AI, C, F, L, M
So. 07.04.2019	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseis G, L	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L	Spiegeleier in Senfsauce Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle AI, C, G, L	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfeffer-rahmsauce, dazu Steinpilzrisotto AI, G, L	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G

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)

☎ 0800/30 20 10 3
 www.malteser-menueservice.de



Malteser Menüservice:
 »Qualität, auf die man sich verlassen kann.«
 Gesund und lecker gekocht.
 Mit Freude serviert.

25. März bis 07. April 2019

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.



...weil Nähe zählt.

So macht gesunde Ernährung Spaß!

Der **Malteres 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.malteres-hausnotruf.de



☎ **0800/30 20 10 3**

www.malteres-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. 25.03. 2019	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G ☑ ☑	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L ☑ ☑ ③ ⑦	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ①	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dill-gemüse, Reis BE: 3,1 D, L ☑	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsen-schoten garniert, Lockennudeln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L ☑ ☑
Di. 26.03. 2019	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G ☑ ☑ ☑	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ☑ ☑ ☑ ⑦	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Roma-nesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L ☑ ☑ ☑ ①	Sahniges Rinderragout geschnitztes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ①	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G ☑ ☑ ☑ ⑦	Putengeschnitztes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦
Mi. 27.03. 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 ☑ ☑ ☑ ①	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ① ⑥ ①	Herzhafter Gemüseintopf mit Geflügelklößchen A1, L ☑ ☑	Nudelplatte Variation aus: Rigatoni in To-matensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L ☑ ☑ ☑
Do. 28.03. 2019	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N ☑ ☑ ⑦	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L ☑ ☑ ☑	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 A1, C, G ☑ ☑ ☑ ⑨ ①	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 A1, C, L ☑ ☑ ☑ ①	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑
Fr. 29.03. 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 Gemüse- reis BE: 3,8 A1, D, G ☑ ☑ ☑ ①	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Kar-otten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦ ①	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit Hackfleisch-füllung, dazu Blumenkohl-gemüse A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Sa. 30.03. 2019	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln A1, G, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott A1, C, G ☑ ☑ ☑	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ①	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Finger-möhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salz-kartoffeln BE: 2,6 A1, C, G ☑ ☑ ☑ ☑ ①	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkom-Reis mit Erbsen A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffel-püree G, L ☑ ☑
So. 31.03. 2019	Kalbsfrikassee mit Champignons und Erbsenreis G ☑ ☑	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O ☑ ☑ ③ ⑤	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ① ①	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G, L ☑ ☑	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahm-soße, 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
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
 - ② = mit Antioxidationsmittel
 - ③ = mit geschwefelt
 - 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. bis 31. März 2019											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Mo. 25.03. 2019	7515	7812	4636	4771	6540	1119	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 26.03. 2019	7717	7412	4303	4160	6306	8510	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 27.03. 2019	7514	7713	4225	4541	6085	8024	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 28.03. 2019	7609	7507	4925	4408	6541	8705	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 29.03. 2019	7127	7614	4796	4204	6530	8906	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 30.03. 2019	7413	7915	4203	4311	6054	8534	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 31.03. 2019	7312	7211	4155	4631	6553	8072	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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