

# Bestellschein <sup>2</sup>

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

19. bis 25. Dezember 2022

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4	
<b>Mo</b> 19.12.2022	1053	7128	4825	7915	6723					<b>Mo</b> 19.12.2022
<b>Di</b> 20.12.2022	8566	7225	4315	7622	6720					<b>Di</b> 20.12.2022
<b>Mi</b> 21.12.2022	8705	4541	7212	7408	6247					<b>Mi</b> 21.12.2022
<b>Do</b> 22.12.2022	1119	4710	7501	4656	6524					<b>Do</b> 22.12.2022
<b>Fr</b> 23.12.2022	8534	4160	7623	7810	6705					<b>Fr</b> 23.12.2022
<b>Sa</b> 24.12.2022	8024	4118	4502	4403	6085					<b>Sa</b> 24.12.2022
<b>So</b> 25.12.2022	8310	7118	7712	4601	6552					<b>So</b> 25.12.2022



## Premium-Menü

## Unsere Tagesempfehlung

## Traditionell gut

## Einfach lecker

## Klein aber fein

<p><b>Filettöpfchen »Jäger Art«</b> zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle A1, C, G, L</p>	<p><b>Rinderbrust in Meerrettichsoße</b> Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O ③ ⑤</p>	<p><b>Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch</b></p>	<p><b>Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G</b></p>	<p><b>Szevediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln A1, G, L</b></p>
<p><b>Hähnchenbrust »Caprese«</b> in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L</p>	<p><b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L</p>	<p><b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L</p>	<p><b>Kartoffelkühle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L</p>	<p><b>Schaschlikpfanne</b> gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L</p>
<p><b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M</p>	<p><b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle A1, C, G, L</p>	<p><b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C</p>	<p><b>»Frikadelle Rustika«</b> Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L</p>	<p><b>Grießbrei mit Früchten</b> Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G</p>
<p><b>Pfeffergulasch</b> Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L</p>	<p><b>Wildlachs</b> in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse A1, D, G, L</p>	<p><b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L</p>	<p><b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G</p>	<p><b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L</p>
<p><b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L</p>	<p><b>Sahniges Rinderragout</b> geschneitztes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln A1, G, L</p>	<p><b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L</p>	<p><b>Weißer Bohneneintopf</b> gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen ③ ⑦</p>	<p><b>Kap-Seehechtfilet</b> geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G</p>
<p><b>Nudelplatte</b> Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L</p>	<p><b>Rindergulasch</b> Schwarzwurzeln, Kartoffeln G</p>	<p><b>Hühnerfrikassee</b> Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis C, G, L</p>	<p><b>Hackbraten</b> mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln A1, C, G, L</p>	<p><b>Herzhafter Gemüseeintopf</b> mit Geflügelklößchen A1, L</p>
<p><b>Kalbgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L</p>	<p><b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, L</p>	<p><b>Paniertes Seelachs</b> in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M</p>	<p><b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln C, G</p>	<p><b>Putenschinken auf Wirsing</b> Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln Wieder da L</p>



Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

...weil Nähe zählt.

**Piktogramme:**

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Gluten

**Zusatzstoffe:**

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

**Die Preise für die Menüs in den Spalten 1-5 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 1-5 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.

**Für Diabetiker geeignet**

- Wenig Zucker und Fett bis 35 g / Portion
- **BE-Obergrenze** max 5,5 pro Portion
- **Kcal-Obergrenze** bis 650 kcal pro Portion und wenn für den Artikel ausgewiesen
- **Nährstoffrelation** mit max. 30-35 Energie% Fett

**Vegetarisches Menü**

**Fisch**

**Angepasste Vollkost (Schonkost)**

12. bis 25. Dezember 2022



# So macht gesunde Ernährung Freude!

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.

- höchster Qualitätsanspruch durch beste Zutaten
- traditionell-handwerkliche Kochkunst
- köstliche Vielfalt für alle
- auch an Sonn- und Feiertagen

Das **Reinheitsgebot\*** unterstreicht unseren hohen Qualitätsanspruch:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe\*\*
- keine künstlichen Farbstoffe



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

\*\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



## 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 Sulfit / 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.



	1	2	3	4	5	12. bis 18. Dezember 2022									
	<b>Premium-Menü</b> <b>Unsere Tagesempfehlung</b> <b>Traditionell gut</b> <b>Einfach lecker</b> <b>Klein aber fein</b>														
<b>Mo</b> 12.12. 2022	<b>Herzhafter Nudelteller</b> Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	<b>Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«</b> mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L	<b>Hackbraten »Esterhazy«</b> in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Salzkartoffeln A1, C, G, L, M	<b>Linseneintopf</b> mit gekochter Mettwurst L	<b>Jägerbraten</b> Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L	<b>Mo</b> 12.12. 2022	1 8001	2 4533	3 4425	4 7812	5 6520	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Di</b> 13.12. 2022	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik A1, G, L	<b>Pikantes Rindergulasch</b> Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn A1, L	<b>Alaska-Seelachs paniert</b> in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Hacksteak</b> in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M	<b>Tortelloni alla panna</b> köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G	<b>Di</b> 13.12. 2022	1 8033	2 7119	3 7713	4 4400	5 6291	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Mi</b> 14.12. 2022	<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	<b>Hausgemachtes Grünkernküchle</b> Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A5, A1, C, G, L	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	<b>Maccaroni mit Tomatensoße</b> geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M	<b>Alaska-Seelachsfiletschnitte</b> paniert und goldbraun gebraten, Remouladensauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Mi</b> 14.12. 2022	1 8531	2 4637	3 7452	4 7613	5 6232	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Do</b> 15.12. 2022	<b>Kabeljaufilet</b> paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M	<b>Saftiger Rinderbraten</b> mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln A1, G, L	<b>Champignonopf</b> in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L	<b>Bockwurst</b> auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree G, L, M	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M	<b>Do</b> 15.12. 2022	1 8709	2 4121	3 4659	4 7451	5 6742	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Fr</b> 16.12. 2022	<b>2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«</b> , mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M	<b>Kabeljaufiletschnitte</b> in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln G, L	<b>Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L	<b>Linsengericht »Schwäbische Art«</b> mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L	<b>Fr</b> 16.12. 2022	1 8111	2 4702	3 4303	4 7606	5 6086	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>Sa</b> 17.12. 2022	<b>Zarter Rahmsauerbraten</b> in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Gegrillter Putenbraten</b> in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L	<b>Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln</b> A1, G, L	<b>Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln</b> A1, C, L	<b>Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufguss, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen</b> H1, A3, A1, C, G	<b>Sa</b> 17.12. 2022	1 8101	2 7507	3 4202	4 7405	5 6591	Z1	Z2	Z3	Z4
<b>4. Advent</b> <b>So</b> 18.12. 2022	<b>Schnitzel »Altbayerische Art«</b> Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M	<b>Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße</b> Rote Bete, Kartoffeln G, L	<b>Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln</b> A1, C, G, L	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln A1, C, G, M	<b>Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersenschnoten garniert, Lockennudeln</b> A1, C, L	<b>4. Advent</b> <b>So</b> 18.12. 2022	1 8293	2 4154	3 7525	4 4664	5 6540	Z1	Z2	Z3	Z4

### Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote

- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Gluten

### Zusatzstoffe:

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

**Die Auswahl der Zusatzangebote\* liegt Ihnen in unserem Plan Zusatzangebote vor.**

Dieser Plan kann jederzeit wieder über unsere Fahrerinnen und Fahrer oder unser Büro angefragt werden.

\*Zusatzangebote sind nicht überall verfügbar

### Für Diabetiker geeignet

- Wenig Zucker und Fett bis 35 g / Portion
- **BE-Obergrenze** max 5,5 pro Portion
- **Kcal-Obergrenze** bis 650 kcal pro Portion und wenn für den Artikel ausgewiesen
- **Nährstoffrelation** mit max. 30-35 Energie% Fett

### Vegetarisches Menü

- Fisch**
- Angepasste Vollkost (Schonkost)**

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