

02. bis 08. Januar 2023

	1	2	3	4	5	Z1	Z2	Z3	Z4
Mo 02.01. 2023	8037	4661	4824	7715	6528				
Di 03.01. 2023	8709	7507	4755	7417	6291				
Mi 04.01. 2023	8033	4231	4311	7919	6723				
Do 05.01. 2023	8534	4792	7614	4601	6720				
Heilige 3 Könige Fr 06.01. 2023	8001	4160	7411	4821	6232				
Sa 07.01. 2023	8566	7717	4225	4400	6247				
So 08.01. 2023	8101	7119	4502	4664	6542				

Premium-Menü

Unsere Tagesempfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

 Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	 Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L	 Kessulgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln A1, C, L	 Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	 Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G
 Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M	 Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L	 Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln D, G, M	 2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree Wieder da A1, C, G, L	 Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sah-nesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G
 Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik A1, G, L	 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln A1, C, L, M, N	 Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salz-kartoffeln A1, C, G	 Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G	 Szevediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln A1, G, L
 Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	 Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln D, G, L	 Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G	 Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L
 Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »All-gäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, ver-feinert mit Weißwein A1, C, G, L	 Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln A1, G, L	 Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L	 Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L	 Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Re-mouladensauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
 Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozza-rella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1, G, L	 Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	 Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M	 Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1, C, G, L, M	 Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1, C, G
 Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	 Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn A1, L	 Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis C, G, L	 Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln A1, C, G, M	 Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L

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)

Malteser

...weil Nähe zählt.

Malteser

Menüservice

lecker · vielfältig · zuverlässig



26. Dezember 2022 bis 08. Januar 2023

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

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

A1 enthält Weizen

A2 enthält Roggen

A3 enthält Gerste

A4 enthält Hafer

A5 enthält Dinkel

A6 enthält Kamut

B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch und Milchprodukte
- (H) enthält Schalenfrüchte

H1 enthält Mandeln

H2 enthält Haselnüsse

H3 enthält Walnüsse

H4 enthält Kaschunisse

H5 enthält Pecannüsse

H6 enthält Paranüsse

H7 enthält Pistazien

H8 enthält Macadamianüsse

L enthält Sellerie

M enthält Senf

N enthält Sesam

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 Premium-Menü 2 Unsere Tagesempfehlung 3 Traditionell gut 4 Einfach lecker 5 Klein aber fein											0800 3020103 (kostenfrei) www.malteser.de/menueservice											26. Dez. 2022 bis 01. Jan. 2023										
2. Weih-nachtstag Mo 26.12.2022	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüserais G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G	2. Weih-nachtstag Mo 26.12.2022	1 8027	2 7127	3 7213	4 4417	5 6389	Z1	Z2	Z3	Z4																	
Di 27.12.2022	Hirschgulasch »Diana« edles Hirschfleisch in delikater Soße mit Champignons, dazu Rosenkohl und Spätzle, Preiselbeer-Dip A1, C, G, L	Blumenkohl-Käse-Medailon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfilet-schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis D, L	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln Wieder da L, M, N	Di 27.12.2022	1 8613	2 4631	3 4771	4 7612	5 6521	Z1	Z2	Z3	Z4																	
Mi 28.12.2022	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Zartes Kalbgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln A1, C, L	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhrrchen und Spätzle A1, C, G, L	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Hähnchen-Medallions in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M	Mi 28.12.2022	1 8504	2 4310	3 4209	4 4630	5 6742	Z1	Z2	Z3	Z4																	
Do 29.12.2022	Rindergeschnetzeltes »Delicato« zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, F, L, M	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Erbsen, Langkornreis Neu C, G, L	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln A1, G, L	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G	Do 29.12.2022	1 8127	2 4223	3 7513	4 4409	5 6306	Z1	Z2	Z3	Z4																	
Fr 30.12.2022	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln A1, C, G, L	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Fr 30.12.2022	1 8094	2 1311	3 7414	4 7914	5 6054	Z1	Z2	Z3	Z4																	
Silvester Sa 31.12.2022	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln A1, G, L	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln C, F, G, L	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L	Silvester Sa 31.12.2022	1 8111	2 4203	3 7315	4 4634	5 6570	Z1	Z2	Z3	Z4																	
Neujahr So 01.01.2023	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedallions in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln A1, G, L, M	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L	Neujahr So 01.01.2023	1 8072	2 4204	3 7511	4 4663	5 6502	Z1	Z2	Z3	Z4																	
Piktogramme: = enthält Rindfleisch = enthält Geflügel = enthält Alkohol = würzige Knoblauchnote 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																					