

Bestellschein

3

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

19. bis 25. August 2019		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 19.08.2019	1 2 3 4 5 6 7225 7622 4531 4727 6528 8111	7	8	9	10
Di. 20.08.2019	1 2 3 4 5 6 7119 7432 4155 4530 6291 8709	7	8	9	10
Mi. 21.08.2019	1 2 3 4 5 6 7613 7452 4925 4121 6523 8566	7	8	9	10
Do. 22.08.2019	1 2 3 4 5 6 7127 7816 4216 4532 6720 8920	7	8	9	10
Fr. 23.08.2019	1 2 3 4 5 6 7557 7713 4421 4502 6542 8001	7	8	9	10
Sa. 24.08.2019	1 2 3 4 5 6 4663 7408 4702 4824 6247 8097	7	8	9	10
So. 25.08.2019	1 2 3 4 5 6 7217 7525 4637 4209 6705 8033	7	8	9	10

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



☎ 0800/30 20 10 3

www.malteser-menuservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 19.08.2019	Hessisches Schmand-schnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Kartoffelkühle mit Champignonsauce AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G ☑ ☑ ☑ LK	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G ☑ ☑	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, G, L, M ☑ ☑ ☑ ⑦
Di. 20.08.2019	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, G, L ☑ ☑	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O ☑ ☑ ③ ⑤	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 AI, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesauce, garniert mit Pinienkernen AI, C, G ☑ ☑ ☑ ☑	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M ☑ ☑ ☑
Mi. 21.08.2019	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer AI, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ⑦	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 AI, C, G ☑ ☑ ☑ ⑨ LK	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 AI, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑ ③ ⑦	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L ☑ ☑ ☑
Do. 22.08.2019	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln AI, G, L ☑ ☑ ☑ ⑦	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittenen Wiener Würstchen L, M ☑ ⑦	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑ LK	Putensteak in Käsesauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G ☑ ☑ LK	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L ☑ ⑦	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G ☑ ☑
Fr. 23.08.2019	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln 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 ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L ☑ ☑ LK	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L ☑ ☑ ⑦	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Sa. 24.08.2019	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M ☑ ☑ LK	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE: 3,3 AI, C, L ☑ ☑ LK	Grißbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel AI, C, G ☑ ☑ ☑	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasauce, Käse-Maccaroni AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
So. 25.08.2019	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohngemüse 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 A5, AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G ☑ ☑	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansauce, Reis Dubrovnik AI, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦

Piktogramme:

- ☑ = enthält Rindfleisch
- ☑ = enthält Schweinefleisch
- ☑ = enthält Geflügel
- ☑ = enthält Fisch
- ☑ = Vegetarische Menüs
- ☑ = enthält Alkohol
- ☑ = würzige Knoblauchnote
- ☑ = enthält Gluten
- ☑ = enthält Laktose

Kennzeichnungen:

- ⓁⓀ = 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.

12. bis 25. August 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 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

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 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 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.

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 12.08.2019	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L 	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1, D, G 	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O 	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 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
Di. 13.08.2019	Kalbsfrikassee mit Champignons und Erbsenreis G 	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße A1, C, G 	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Kartoffelpüree BE: 3,8 A1, C, G, L, M 	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mandeln- und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N 	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini-Gemüse, Spätzle A1, C, G, L 	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
Mi. 14.08.2019	Hacksteak in Bratensoße, Bohngemüse, Salzkartoffeln A1, C, L 	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben-Gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L 	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE: 3,8 G, L 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G 	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln A1, G, L 	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Mariä Himmelfahrt Do. 15.08.2019	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmsauce, dazu Bandnudeln A1, C, D, G 	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O 	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L 	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L 	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G 	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesauce, Rösti-Ecken A1, G
Fr. 16.08.2019	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln A1, G, L 	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln D, G, M 	Hähnchenbrustfilets »Fürsterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE: 3,3 A1, C, G, L 	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L 	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L
Sa. 17.08.2019	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G 	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L 	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelseauce, 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 	Rindergeschnetzeltes »Delicato« Rindfleischstreifen in Senfsoße, buntes Gemüse »naturell« und Eier-Knöpfe A1, C, F, L, M
So. 18.08.2019	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G 	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, 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 Festtagstöpfchen Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, 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
- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Antioxidationsmittel
- ③ = mit Nitritpökelsalz
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Phosphat
- ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = mit Süßungsmittel(n)
- 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.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen und Ihre Anschrift einzutragen!

12. bis 18. August 2019										Suppe	Salat	Dessert	Kuchen	
Mo. 12.08.2019	1 7229	2 7717	3 4155	4 4541	5 6306	6 8027	7	8	9	10				
Di. 13.08.2019	1 7312	2 7918	3 4406	4 4228	5 6554	6 8094	7	8	9	10				
Mi. 14.08.2019	1 7423	2 7431	3 4621	4 4311	5 6721	6 8705	7	8	9	10				
Mariä Himmelfahrt Do. 15.08.2019	1 7714	2 7128	3 4203	4 4792	5 6389	6 8508	7	8	9	10				
Fr. 16.08.2019	1 7413	2 7614	3 4755	4 4533	5 6054	6 8404	7	8	9	10				
Sa. 17.08.2019	1 7914	2 7811	3 4204	4 4805	5 6570	6 8127	7	8	9	10				
So. 18.08.2019	1 7515	2 7118	3 4622	4 4119	5 6502	6 8072	7	8	9	10				

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