

Bestellschein

2

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

	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
30. Sept. bis 06. Okt. 2019				
Mo.	1 2 3 4 5 6	7 8	9 10	
30.09. 2019	7501 7211 4303 4924 6540 8115			
Di.	1 2 3 4 5 6	7 8	9 10	
01.10. 2019	7405 7514 4661 4408 6720 8566			
Mi.	1 2 3 4 5 6	7 8	9 10	
02.10. 2019	7452 7412 1311 4160 6247 8906			
Do.	1 2 3 4 5 6	7 8	9 10	
03.10. 2019	7513 7713 4631 4516 6524 1119			
Fr.	1 2 3 4 5 6	7 8	9 10	
04.10. 2019	7812 4601 4501 4223 6530 8037			
Sa.	1 2 3 4 5 6	7 8	9 10	
05.10. 2019	7720 7123 4229 4792 6085 8024			
So.	1 2 3 4 5 6	7 8	9 10	
06.10. 2019	7215 7623 4154 4231 6552 8310			

Tag der deutschen Einheit

Tag der deutschen Einheit

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.

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)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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.	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln AI, G, L 	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, G, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L 	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen AI, C, G ⑩	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersenschnoten garniert, Lockennudeln AI, C, L ⑦	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ③ ⑤
Di.	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L ⑦	Putenbruststreifen »Italia« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln AI, C, L 	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln AI, C, G, L 	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 AI, C, L 	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkom-Reis L ⑦	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L
Mi.	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L 	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ⑦	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuter-aufgabe, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,4 AI, D, G, L 	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 AI, G, L 	Grißbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pflirsichwürfel AI, C, G 	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse AI, C, G, L
Do.	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L 	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln AI, C, G, L ①	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnsoße mit Gemüse-nudeln BE: 3,3 AI, C, G ⑩	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln AI, L
Fr.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L ③ ⑦	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G 	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE: 4,4 L 	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 AI, C, G, L ⑦	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M 	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G
Sa.	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L 	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L 	Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L 	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L 	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen AI, L 	Nudelpatte Variation aus Rigatoni in Tomatensoße und grünen Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße AI, C, G, L
So.	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree wieder da! G ③ ⑦	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße AI, C, G, L 	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L 	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N 	Putenschinken auf Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L ③ ⑦	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L

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.

23. September bis 06. Oktober 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!



Preis für langjährige Produktqualität



»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

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Herbst-anfang Mo. 23.09. 2019	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, mit Erbsenreis A1, G, L ☑ ☑ ☑	Zwiebelfleisch geschmortes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L ☑ ☑	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree BE: 2,3 G, L ☑ ☑	Kabeljaufletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M ☑ ☑	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G ☑ ☑ ☑ ☑	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemautaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑
Di. 24.09. 2019	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L ☑ ☑ ☑	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N ☑ ☑ ☑	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 A1, C, L ☑ ☑ ☑	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 A1, G, L ☑ ☑ ☑	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G ☑ ☑ ☑ ☑	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑
Mi. 25.09. 2019	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen L ☑ ☑	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G ☑ ☑ ☑	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L ☑ ☑	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G ☑ ☑ ☑
Do. 26.09. 2019	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree wieder da! A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ☑ ☑ ☑	Omelettrolle mit Spinatfüllung hausgemacht, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L ☑ ☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G ☑ ☑ ☑	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ☑
Fr. 27.09. 2019	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G ☑ ☑	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 A1, D, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M ☑ ☑	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑ ☑
Sa. 28.09. 2019	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln C, G ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M ☑ ☑ ☑ ☑
So. 29.09. 2019	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O ☑ ☑	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln wieder da! A1, L ☑ ☑	Zartes Kalbsgeschnetzeltes auf Wirsinggemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3 A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Fränkisches Grünkernküchle Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Schnitzel »Altbayerische Art« Vom Schwein, mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑ ☑

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.

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

23. bis 29. September 2019											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Herbst-anfang Mo. 23.09. 2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
7519 7126 4226 4702 6738 8001	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 24.09. 2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
7432 7217 4807 4530 6291 8033	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 25.09. 2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
7811 7913 4409 4810 6232 8531	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 26.09. 2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
7417 7714 4634 4531 6591 8404	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 27.09. 2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
7212 7613 4710 4636 6742 8111	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 28.09. 2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
7216 1314 4536 4120 6086 8709	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 29.09. 2019	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
7128 7511 4310 4637 6520 8293	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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