

Bestellschein

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

24. bis 30. Juni 2019

	1	2	3	4	5
Mo. 24.06.2019	7622 <input type="radio"/>	4531 <input type="radio"/>	4727 <input type="radio"/>	6528 <input type="radio"/>	8111 <input type="radio"/>
Di. 25.06.2019	7432 <input type="radio"/>	4155 <input type="radio"/>	4530 <input type="radio"/>	6291 <input type="radio"/>	8709 <input type="radio"/>
Mi. 26.06.2019	7452 <input type="radio"/>	4925 <input type="radio"/>	4121 <input type="radio"/>	6523 <input type="radio"/>	8566 <input type="radio"/>
Do. 27.06.2019	7816 <input type="radio"/>	4216 <input type="radio"/>	4532 <input type="radio"/>	6720 <input type="radio"/>	8920 <input type="radio"/>
Fr. 28.06.2019	7713 <input type="radio"/>	4421 <input type="radio"/>	4502 <input type="radio"/>	6542 <input type="radio"/>	8001 <input type="radio"/>
Sa. 29.06.2019	7408 <input type="radio"/>	4702 <input type="radio"/>	4824 <input type="radio"/>	6247 <input type="radio"/>	8097 <input type="radio"/>
So. 30.06.2019	7525 <input type="radio"/>	4637 <input type="radio"/>	4209 <input type="radio"/>	6705 <input type="radio"/>	8033 <input type="radio"/>

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
Mo. 24.06.2019	Kartoffelkühle mit Champignonsoße AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE: 4,3 AI, D, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln AI, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di. 25.06.2019	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi. 26.06.2019	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pfannkuchen mit Quarkfüllung mit Heidelbeeren BE: 3,6 AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do. 27.06.2019	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittenen Wiener Würstchen L, M <input type="checkbox"/>	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Stekrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE: 3,2 C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L <input type="checkbox"/>	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanbohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr. 28.06.2019	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 2,9 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE: 3,8 C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüse-maultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa. 29.06.2019	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln BE: 3,3 AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pflirsichwürfel AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Maccaroni AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So. 30.06.2019	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanbohnen und Kartoffelknödeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fränkisches Grünkernkühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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 Nitritpökelsalz
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Phosphat
- ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑦ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑧ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑨ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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.

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.

17. bis 30. Juni 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!

 **DLG-Preis für langjährige Produktqualität**
= 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.malteser-hausnotruf.de

Ihre Wahlmöglichkeiten innerhalb der Malteser Speisekarte:


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 Allergenkezeichnungen – 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.












 **0800/30 20 10 3**

www.malteser-menueservice.de




Menü	1 Gut bürgerlich	2 Menü mit BE-Angabe	3 Leichtes Vollkost-Menü	4 Klein, aber fein	5 Schlemmer-Menü
Mo. 17.06. 2019	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G 	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, O  ③ ⑤	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L  16 LK	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. 18.06. 2019	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße A1, C, G 	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Kartoffelpüree BE: 3,8 A1, C, G, L, M  LK	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N  LK	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L 	Rindergeschnetzeltes »Delicato« Rindfleischstreifen in Senfsoße, buntes Gemüse »naturell« und Eier-Knöpfele A1, C, F, L, M 
Mi. 19.06. 2019	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübgemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L 	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße BE: 3,8 G, L  LK	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,6 A1, C, G  LK	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln A1, G, L 	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 
Fronleichnam Do. 20.06. 2019	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O  ③ ⑤	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfl-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L  LK	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L  LK	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G 	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Sahnesoße, Rösti-Ecken A1, G 
Sommeranfang Fr. 21.06. 2019	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln D, G, M 	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln BE: 3,3 A1, C, G, L  ③ ⑦ LK	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L 	2 Pfefferkjadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L  ⑦
Sa. 22.06. 2019	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L  ⑦	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M  ⑦ LK	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE: 1,7 A1, C, L  LK	Fischpfanne »Nordsee« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 
So. 23.06. 2019	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, L 	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2 A1, G, L  LK	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L  LK	Hähnchentaler »4-Pfeffer« Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto A1, G, L 	Edles Festtagstöpfchen Filet vom Schwein und Hähnchen-medallions in Rahmsoße, buntes Gemüse »naturell« und Eier-Knöpfele A1, C, G, L 

Piktogramme:

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

Kenzeichnungen:




































-  = Leichte Vollkost
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Antioxidationsmittel
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Nitritpökelsalz
- ⑥ = mit Phosphat
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

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.

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

17. bis 23. Juni 2019

	1	2	3	4	5
Mo. 17.06. 2019	7717 	4155 	4541 	6306 	8027 
Di. 18.06. 2019	7918 	4406 	4228 	6554 	8127 
Mi. 19.06. 2019	7431 	4621 	4311 	6721 	8705 
Fronleichnam Do. 20.06. 2019	7128 	4203 	4792 	6389 	8508 
Sommeranfang Fr. 21.06. 2019	7614 	4755 	4533 	6054 	8404 
Sa. 22.06. 2019	7811 	4204 	4805 	6570 	8094 
So. 23.06. 2019	7118 	4622 	4119 	6502 	8072 

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