

# Bestellschein

4

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

08. bis 14. Juli 2019		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
<b>Mo.</b> 08.07.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7914 7123 4421 4533 6078 8094			
<b>Di.</b> 09.07.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7414 7622 4501 4792 6722 8002			
<b>Mi.</b> 10.07.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7525 7423 4228 4202 6591 8037			
<b>Do.</b> 11.07.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7715 7918 4231 4531 6086 8920			
<b>Fr.</b> 12.07.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7229 7714 4634 4821 6524 8709			
<b>Sa.</b> 13.07.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7119 7212 4303 4622 6570 8531			
<b>So.</b> 14.07.2019	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	7513 4663 4310 4223 6528 8115			

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



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
<b>Mo.</b> 08.07.2019	<b>Grießauflauf</b> mit Pflirsichwürfeln AI, C, G ☑ ☑ ☑	<b>Gemischte Bratenplatte</b> Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L ☑ ☑ ☑	<b>Fleischkäse</b> in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 2,9 AI, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	<b>Hähnchenbrustfilets</b> »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ③ ⑦ LK	<b>Gnocchi »Roma«</b> in fruchtiger Tomaten-Basili- kumsoße, mit Sahne verfeinert und Kirschtomaten garniert AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	<b>Stroganoff-Topf</b> geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champig- nons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑
<b>Di.</b> 09.07.2019	<b>Hacksteak in Rahmsoße</b> Blumenkohl, Salzkartoffeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	<b>Kartoffelkühle</b> mit Champignonsoße AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	<b>Hähnchenbrust</b> in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmarmelade, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Roma- nescoröschen BE: 4,4 L ☑ LK	<b>Feines Schollenfilet</b> auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L ☑ ☑ LK	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln AI, C, G, M, N ☑ ☑ ☑	<b>Schweineschnitzel</b> »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ ☑ ⑦
<b>Mi.</b> 10.07.2019	<b>Putenrollbraten</b> in Bratensoße, mit Romano- bohnen und Kartoffelknödeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	<b>Hacksteak</b> in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln AI, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	<b>Grillbraten</b> in milder Bratensoße, mit Man- goldgemüse und Salzkartoffeln G, L, M, N ☑ ☑ LK	<b>Sahnegeschnetzeltes</b> vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln BE: 3,3 AI, G, L ☑ ☑ ☑ LK	<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauer- kirschen H1, A3, AI, C, G ☑ ☑ ☑	<b>Curryhuhn</b> Hühnerfleisch in milder Curry- soße mit Ananas, Erbsen, Ka- rotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑ ☑
<b>Do.</b> 11.07.2019	<b>Fischstäbchen</b> paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M ☑ ☑ ☑	<b>Eierpfannkuchen mit</b> <b>Heidelbeerfüllung</b> Vanillesoße AI, C, G ☑ ☑ ☑	<b>Saftiger Schweinebraten</b> in Bratensoße, Pastinaken- gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N ☑ ☑ LK	<b>Putenkeulenbraten</b> in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffel- knödeln BE: 3,2 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ LK	<b>Schwäbisches Linsen-</b> <b>gericht</b> mit 1 Paar hausgemachten Wie- ner Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, L ☑ ☑ ☑ ⑦	<b>Bunter Gemüse-Mix</b> Blumenkohlröschen, Finger- möhrrchen, Erbsen und Romano- bohnen, mit Sauce à la Hollan- daise und Salzkartoffeln C, G ☑ ☑
<b>Fr.</b> 12.07.2019	<b>Geschmorte Schweine-</b> <b>schulter</b> in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☑	<b>Wildlachs à la Florentin</b> Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Band- nudeln AI, C, D, G ☑ ☑ ☑	<b>Omelettrolle mit</b> <b>Spinatfüllung</b> Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L ☑ ☑ LK	<b>Kartoffel-Möhreneintopf</b> mit Hackfleischklößchen BE: 3,5 AI, C, L ☑ ☑ ☑ LK	<b>Rahmschnitzel vom</b> <b>Schwein</b> grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L ☑ ☑	<b>Kabeljaufilet</b> paniert, dazu Kartoffel-Gemüse- gratin AI, C, D, G, M ☑ ☑ ☑
<b>Sa.</b> 13.07.2019	<b>Pikantes Rindergulasch</b> Erbsen und Fingermöhrrchen, Kartoffelschmarrn AI, G, L ☑ ☑	<b>Paniertes Schweine-</b> <b>schnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln AI, C, G ☑ ☑	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in milder Soße, mit Romanesco- Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L ☑ ☑ ☑ LK	<b>Nudelpfanne</b> mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE: 4,2 AI, G, L ☑ ☑ ☑ LK	<b>Fischpfanne »Nordsee«</b> Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße AI, D, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	<b>Hähnchenbrustfilet</b> <b>»Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne- Nudeln AI, G ☑ ☑ ☑
<b>So.</b> 14.07.2019	<b>Truthahnschnitzel »natur«</b> in Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Erbsen, Langkorreis C, G, L ☑ ☑	<b>Nudeltaschen mit</b> <b>Gemüsefüllung</b> in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L ☑ ☑ ☑	<b>Zartes Kalbs-</b> <b>geschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörchennudeln BE: 4,3 AI, C, G, L ☑ ☑ LK	<b>Schweineroulade</b> mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broc- coli, Blumenkohl und Kartoffel- püree BE: 3,3 AI, C, G, L ☑ ☑ ☑ ⑦ LK	<b>Hähnchenbrustfilet</b> Spinat, Béchamelkartoffeln G ☑ ☑	<b>Gekochte Rinderbrust</b> in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☑ ☑ ③ ⑤

**Piktogramme:**

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

**Kennzeichnungen:**

- LK = 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.

01. bis 14. Juli 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**

**Reinheitsgebot**  
keine Geschmacksverstärker  
keine Konservierungsstoffe  
keine künstlichen Farbstoffe

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



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](http://www.malteser-hausnotruf.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.



☎ 0800/30 20 10 3

[www.malteser-menueservice.de](http://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
<b>Mo.</b> 01.07. 2019	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L 	<b>Alaska-Seelachsfilet »Florentin«</b> in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L 	<b>Kaiserschmarrn</b> mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 A1, C, G 	<b>Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße</b> Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L 	<b>Würstchengulasch</b> in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M 	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L 
<b>Di.</b> 02.07. 2019	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L 	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L 	<b>2 Fränkische Bratwürstchen</b> hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L 	<b>Alaska-Seelachs natur</b> in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln BE: 2,9 A1, C, D, G, M 	<b>Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese</b> A1, C, L 	<b>Schnitzel »Altbayerische Art«</b> Vom Schwein, mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M 
<b>Mi.</b> 03.07. 2019	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüseris G, L 	<b>Hähnchen »Cordon bleu«</b> zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenfleisch und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree A1, G, L 	<b>Sahniges Rinderragout</b> geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 A1, G, L 	<b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M 	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G 	<b>Hähnchen »Swiss«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L 
<b>Do.</b> 04.07. 2019	<b>Rinderbrust in Meerrettichsoße</b> Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O 	<b>Schinken-Nudeln mit Rührei</b> und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N 	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 0 	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 A1, C, G 	<b>Putenhackröllchen</b> auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G 	<b>Pfeffergulasch</b> Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L 
<b>Fr.</b> 05.07. 2019	<b>Paniertes Seelachs</b> in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße A1, G 	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L 	<b>Gemüseintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L 	<b>Jägerbraten</b> Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L 	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 
<b>Sa.</b> 06.07. 2019	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L 	<b>Kasseler Braten</b> in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A1, L 	<b>Lachsfiletschnitte</b> in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 A1, D, G, L 	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G 	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M 	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 
<b>So.</b> 07.07. 2019	<b>Zwiebelfleisch</b> geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 	<b>Pilzragout »Böhmische Art«</b> mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 	<b>Jägerschnitzel »natur«</b> vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini und Kartoffelpüree BE: 2,3 G, L 	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 A1, C, G, L 	<b>Alaska-Seelachsfiletschnitte</b> paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G 

### Piktogramme:

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

### Kennzeichnungen:

- = Leichte Vollkost
- = mit Farbstoff
- = mit Antioxidationsmittel
- = geschwefelt
- = mit Nitritpökelsalz
- = mit Phosphat
- = mit Süßungsmittel(n)
- = 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!**

01. bis 07. Juli 2019											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
<b>Mo.</b> 01.07. 2019	1 7623	2 7720	3 4924	4 4154	5 6541	6 8510	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di.</b> 02.07. 2019	1 7501	2 7216	3 4409	4 4718	5 6770	6 8293	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi.</b> 03.07. 2019	1 7213	2 7510	3 4160	4 4225	5 6315	6 8534	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do.</b> 04.07. 2019	1 7128	2 7609	3 4630	4 4516	5 6738	6 1119	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr.</b> 05.07. 2019	1 7712	2 7913	3 4541	4 4810	5 6520	6 8705	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa.</b> 06.07. 2019	1 7315	2 7202	3 4710	4 4601	5 6742	6 8310	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So.</b> 07.07. 2019	1 7126	2 4661	3 4226	4 4119	5 6232	6 8027	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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