

Bestellschein

3

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

☎ **0800/30 20 10 3**

www.malteser-menueservice.de

09. bis 15. November 2020

Menü

1 Gut bürgerlich

2 Menü mit BE-Angabe

3 Leichtes Vollkost-Menü

4 Klein, aber fein

5 Schlemmer-Menü

	1	2	3	4	5
Mo. 09.11.2020	7622 <input type="radio"/>	4532 <input type="radio"/>	4727 <input type="radio"/>	6528 <input type="radio"/>	8033 <input type="radio"/>
Di. 10.11.2020	7815 <input type="radio"/>	4155 <input type="radio"/>	4530 <input type="radio"/>	6291 <input type="radio"/>	8709 <input type="radio"/>
Mi. 11.11.2020	7315 <input type="radio"/>	4925 <input type="radio"/>	4154 <input type="radio"/>	6720 <input type="radio"/>	8097 <input type="radio"/>
Do. 12.11.2020	7452 <input type="radio"/>	4216 <input type="radio"/>	4531 <input type="radio"/>	6723 <input type="radio"/>	8920 <input type="radio"/>
Fr. 13.11.2020	7713 <input type="radio"/>	4421 <input type="radio"/>	4502 <input type="radio"/>	6542 <input type="radio"/>	8001 <input type="radio"/>
Sa. 14.11.2020	7408 <input type="radio"/>	4702 <input type="radio"/>	4824 <input type="radio"/>	6247 <input type="radio"/>	8566 <input type="radio"/>
Volks- trauertag So. 15.11.2020	7525 <input type="radio"/>	4637 <input type="radio"/>	4209 <input type="radio"/>	6232 <input type="radio"/>	8111 <input type="radio"/>

Mo. 09.11.2020	Kartoffelkühle mit Champignonsoße AI, C, G, L <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"/> <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"/>	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"/> <input type="checkbox"/>
Di. 10.11.2020	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln AI, C, L <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. 11.11.2020	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE: 3,6 AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L <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"/>
Do. 12.11.2020	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Geschnetzeltes »Mutters Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln BE: 3,8 AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangold- gemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> wieder da!	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöh- rchen, Erbsen und Romanbohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salz- kartoffeln C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr. 13.11.2020	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 Weiß- wein AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa. 14.11.2020	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannen- gemüse, 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 Hörchen- 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"/>	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozza- rella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Volks- trauertag So. 15.11.2020	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 Fingermöhrrchen und Spätzle BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilien- kartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salz- kartoffeln mit Röstzwiebeln AI, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Bitte auf Rückseite
Namen und Anschrift eintragen!

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 = mit Phosphat
- ⑤ = geschwefelt
- ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑦ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- 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.



Malteser Menüservice:
**»Qualität, auf die man
sich verlassen kann.«**

**Gesund und lecker gekocht.
Mit Freude serviert.**

02. bis 15. November 2020

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!



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



...weil Nähe zählt.

☎ **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
Allerseelen	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G 	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE: 3,2 A1, G, L, M 	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L 	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A3, A1, C, G 	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G
Mo. 02.11.2020					
Di. 03.11.2020	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrübensauce, 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 	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L, M, N 	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Mi. 04.11.2020	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesauce 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 Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N 	Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini, Spätzle A1, C, G, L 	Rindergeschnetzeltes »Delicato« Rindfleischstreifen in Senfsauce, buntes Gemüse »naturell« und Eier-Knöpfe A1, C, F, L, M
Do. 05.11.2020	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O 	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfl-Nudeln BE: 3,4 A1, G, L 	Alaska-Seelachsfilet in Senfsauce mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln BE: 3,6 D, G, M 	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G 	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
Fr. 06.11.2020	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L 	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis BE: 3,1 D, L 	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE: 2,8 	Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L 	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Sauce mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
Sa. 07.11.2020	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L 	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln BE: 3,1 A1, G, L 	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln BE: 3,3 A1, C, G, L 	Fischpfanne »Nordsee« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L 	2 Pfefferkardellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L
So. 08.11.2020	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 BE: 3,3 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
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
 - ② = mit Nitritpökelsalz
 - ③ = mit Antioxidationsmittel
 - ④ = geschwefelt
 - ⑤ = mit Nitritpökelsalz
 - ⑥ = mit Phosphat
 - ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
 - ⑧ = 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!

02. bis 08. November 2020

Allerseelen	1	2	3	4	5
Mo. 02.11.2020	7717 	4204 	4541 	6389 	8027
Di. 03.11.2020	7431 	4621 	4311 	6521 	8705
Mi. 04.11.2020	7918 	4406 	4228 	6554 	8127
Do. 05.11.2020	7128 	4203 	4755 	6306 	8534
Fr. 06.11.2020	7614 	4771 	4630 	6054 	8094
Sa. 07.11.2020	7811 	4121 	4533 	6570 	8404
So. 08.11.2020	7118 	4622 	4119 	6502 	8072

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