

# Bestellschein

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

23. bis 29. November 2020		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
<b>Mo.</b> 23.11.2020	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
	7314 7118 4710 4634 6524 8531				
<b>Di.</b> 24.11.2020	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
	7417 7123 4421 4533 6591 8094				
<b>Mi.</b> 25.11.2020	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
	7229 7622 4531 4702 6528 8002				
<b>Do.</b> 26.11.2020	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
	7405 7918 4501 4228 6722 8037				
<b>Fr.</b> 27.11.2020	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
	7712 7714 4303 4664 6086 8709				
<b>Sa.</b> 28.11.2020	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
	7119 7423 4229 4821 6570 8920				
<b>1. Advent</b> <b>So.</b> 29.11.2020	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
	7513 4663 4119 4231 6521 1053				

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



0800/30 20 10 3

www.malteser-menueservice.de

Malteser Menüservice

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> 23.11.2020	<b>1</b> Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln AI, G, L	<b>2</b> Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L	<b>3</b> Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 AI, D, G, L	<b>4</b> Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L	<b>5</b> Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L	<b>6</b> Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln AI, G
<b>Di.</b> 24.11.2020	<b>1</b> 2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree AI, C, G, L wieder da!	<b>2</b> Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L	<b>3</b> Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 2,9 AI, G, L	<b>4</b> Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln BE: 3,3 AI, C, G, L	<b>5</b> Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen HI, A3, AI, C, G	<b>6</b> Stroganoff-Topf geschnetztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L
<b>Mi.</b> 25.11.2020	<b>1</b> Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L	<b>2</b> Kartoffelküchle mit Champignonssoße AI, C, G, L	<b>3</b> Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L	<b>4</b> Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M	<b>5</b> Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G	<b>6</b> Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti AI, C, G, L, M, N
<b>Do.</b> 26.11.2020	<b>1</b> Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L	<b>2</b> Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße AI, C, G	<b>3</b> Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanesco-Röschen BE: 4,4 L	<b>4</b> Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N	<b>5</b> Schweinegeschnetztes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln AI, C, G, M, N	<b>6</b> Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G
<b>Fr.</b> 27.11.2020	<b>1</b> Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M	<b>2</b> Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln AI, C, D, G	<b>3</b> 2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L	<b>4</b> Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M	<b>5</b> Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, L	<b>6</b> Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin AI, C, D, G, M
<b>Sa.</b> 28.11.2020	<b>1</b> Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, C, L	<b>2</b> Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln AI, C, L	<b>3</b> Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L	<b>4</b> Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE: 3,5 AI, C, L	<b>5</b> Fischpfanne »Nordsee« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße AI, D, G, L	<b>6</b> Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G
<b>1. Advent</b> <b>So.</b> 29.11.2020	<b>1</b> Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L	<b>2</b> Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L	<b>3</b> Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 AI, C, G, L	<b>4</b> Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N	<b>5</b> Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L, M, N	<b>6</b> Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle AI, 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 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.

16. bis 29. November 2020



...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
<b>Mo. 16.11. 2020</b>	<b>Paniertes Schweine-schnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G	<b>Alaska-Seelachsfilet »Florentin«</b> in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L	<b>Zartes Kalbs-geschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3 A1, C, G, L	<b>Schweineroulade</b> mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 A1, C, G, L	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L
<b>Di. 17.11. 2020</b>	<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>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G	<b>Feines Schollenfilet</b> auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L <b>wieder da!</b>	<b>Jägerbraten</b> Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, 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>Buß- und Bettag Mi. 18.11. 2020</b>	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüseris G, L	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße A1, G	<b>Rindergulasch</b> Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 A1, C, L	<b>Würstchengulasch</b> in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräutern, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G
<b>Do. 19.11. 2020</b>	<b>Zwiebelfleisch</b> geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	<b>2 Fränkische Bratwurstchen</b> hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 A1, C, G	<b>Hacksteak auf Wirsing</b> Salzkartoffeln A1, C, L <b>wieder da!</b>	<b>Pfeffergulasch</b> Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L
<b>Fr. 20.11. 2020</b>	<b>Weißkohleintopf</b> mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch L <b>wieder da!</b>	<b>Fischstäbchen</b> paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L	<b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M	<b>Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese</b> A1, C, L	<b>Hähnchen »Swiss«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
<b>Sa. 21.11. 2020</b>	<b>Schinken-Nudeln mit Rührei</b> und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N	<b>Kasseler Nacken mit Sauerkraut</b> Kartoffelpüree G <b>wieder da!</b>	<b>Alaska-Seelachs paniert</b> in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln BE: 3,9 A1, C, D, G, L, M	<b>Kaiserschmarrn</b> mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 A1, 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>Toten-sonntag So. 22.11. 2020</b>	<b>Rinderbrust in Meerrettichsoße</b> Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O	<b>Pilzragout »Böhmische Art«</b> mit Serviettenknödeln A1, C, G, L	<b>Schweinebraten »Hausfrauen Art«</b> Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3 A1, C, G, L, M	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 A1, G, L	<b>Kap-Seehechtfilet</b> geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G	<b>Gegrilltes Hähnchenbrust-filet »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
- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
  - ② = mit Antioxidationsmittel
  - ③ = mit Nitritpökelsalz
  - ④ = geschwefelt
  - ⑤ = mit Phosphat
  - ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
  - ⑦ = mit Süßungsmittel
  - ⑧ = 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!**

16. bis 22. November 2020											Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
<b>Mo. 16.11. 2020</b>	7212	7720	4310	4223	6315	8510	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di. 17.11. 2020</b>	7501	7216	4601	4792	6520	8293	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Buß- und Bettag Mi. 18.11. 2020</b>	7213	7913	4118	4807	6541	8711	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do. 19.11. 2020</b>	7126	7623	4409	4516	6545	1119	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr. 20.11. 2020</b>	7809	7715	4541	4225	6770	8534	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa. 21.11. 2020</b>	7609	7215	4706	4924	6742	8310	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Toten-sonntag So. 22.11. 2020</b>	7128	4661	4227	4120	6705	8027	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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