

So macht gesunde Ernährung Freude!

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.

- höchster Qualitätsanspruch durch beste Zutaten
- traditionell-handwerkliche Kochkunst
- köstliche Vielfalt für alle
- auch an Sonn- und Feiertagen

Das **Reinheitsgebot*** unterstreicht unseren hohen Qualitätsanspruch:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe**
- keine künstlichen Farbstoffe



* Das Reinheitsgebot garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!

** mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



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.



	1 Premium-Menü	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Traditionell gut
Mo 30.03. 2026	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L 3 7	Fruchtiges Curryhuhn gewürfeltes Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis 5,8 BE	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L 5,1 BE AK
Di 31.03. 2026	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N 3 7	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln A1, C, G, L 3,3 BE AK	Alaska-Seelachsfilet paniert aus Fischstücken zusammengefügt, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M
Mi 01.04. 2026	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, Serviettenknödel A1, C, G, L 5,1 BE	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L
Do 02.04. 2026	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L 4,4 BE	Rostbrätl »Thüringer Art« Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln C, F 2,3 BE AK
Fr 03.04. 2026	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, M 3,6 BE	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln L
Sa 04.04. 2026	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1, C, L	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L 3,7 BE AK	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Wellen-Spätzle A1, C, G, L, M 4,3 BE
So 05.04. 2026	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L	Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 5,1 BE AK	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L 4,3 BE

Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Gluten
- = Vegan

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ⑤ = geschwefelt
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

Die Auswahl der Zusatzangebote* liegt Ihnen in unserem Plan Zusatzangebote vor.

Dieser Plan kann jederzeit wieder über unsere Fahrerinnen und Fahrer oder unser Büro angefragt werden.

*Zusatzangebote sind nicht überall verfügbar

3

4

5

empfehlung

Traditionell gut

Einfach lecker

Klein aber fein

<p>Leberkeule Apfelrotkohl und Schnitzeln 3,5 BE</p> <p>③ ⑦ (AK)</p>	<p>Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G, L 3,8 BE</p> <p>(AK)</p>	<p>Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L Wieder da!</p> <p>③ ⑦</p>	<p>Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G</p> <p>③ ⑦</p>
<p>Kalbfleischroulade mit Fleischfüllung, in Soße, Kartoffeln in Streifen, Broccoli, Paprika und Kartoffelpüree 3,3 BE</p> <p>③ ⑦ (AK)</p>	<p>Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L 3,6 BE</p> <p>(AK)</p>	<p>Kartoffelkuchle mit Champignonsoße A1, C, G, L 4,9 BE</p> <p>③ ⑦</p>	<p>Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsen-schoten garniert, Lockennudeln A1, C, L</p> <p>③ ⑦</p>
<p>Hähnchenfilet in Bärlauch-Rahmsoße, Wildreisermischung mit 3,2 BE</p> <p>(AK)</p>	<p>Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L 3,2 BE</p> <p>(AK)</p>	<p>Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaul-taschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L</p> <p>③ ⑦</p>	<p>Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G, L</p> <p>③ ⑦</p>
<p>Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 2,3 BE</p> <p>(AK)</p>	<p>Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch 2,3 BE</p> <p>(AK)</p>	<p>Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L</p> <p>③ ⑦</p>	<p>Gemüsenu-deln »Landfrau« Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren A1, G 5,3 BE</p> <p>③ ⑦</p>
<p>Champignon-topf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L 4,0 BE</p> <p>① ⑥ (AK)</p>	<p>Champignon-topf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L</p> <p>(AK)</p>	<p>Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorder-schinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L 3,8 BE</p> <p>③ ⑦</p>	<p>Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L 2,7 BE</p> <p>③ ⑦</p>
<p>Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 1 BE</p> <p>③ ⑦</p>	<p>Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L</p> <p>③ ⑦</p>	<p>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G 2,7 BE</p> <p>(AK)</p>	<p>Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L 3,1 BE</p> <p>③ ⑦</p>
<p>Paniertes Schnitzel aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 2,8 BE</p> <p>(AK)</p>	<p>Paniertes Schnitzel aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M</p> <p>(AK)</p>	<p>Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 2,8 BE</p> <p>(AK)</p>	<p>Hähnchenbrustfilets »Bärlauch« in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle A1, C, G, L 3,1 BE</p> <p>Wieder da!</p> <p>③ ⑦</p>



Malteser
Menüservice
lecker · vielfältig · zuverlässig



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: Servieranschläge.
Nährwertangaben Menüs Spalten 1-5 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.

Für Diabetiker geeignet

- Wenig Zucker und Fett bis 35 g / Portion
- BE-Obergrenze max 5,5 pro Portion
- Kalorien-Obergrenze bis 650 kcal pro Portion und wenn für den Artikel ausgewiesen
- Nährstoffrelation mit max. 30-35 Energie% Fett

Vegetarisches Menü

Fisch

Angepasste Vollkost (Schonkost)

③ = mit Antioxidationsmittel
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑨ = mit Süßungsmittel(n)

30. März – 12. April 2026