

Bestellschein

4

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

20. bis 26. Dezember 2021		Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
Mo. 20.12.2021	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
7417 7423 4710 4228 6591 8094	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 21.12.2021	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
7312 7219 4421 4634 6722 8531	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 22.12.2021	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
7712 7918 4303 4231 6086 8037	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 23.12.2021	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
7405 4663 4821 4755 6528 8293	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 24.12.2021	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
7229 7714 4533 4664 6524 8709	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 25.12.2021	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
7119 7118 4229 4501 6705 8920	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 26.12.2021	1 2 3 4 5 6	7 8 9 10			
7513 7622 4119 4531 6521 1053	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



...weil Nähe zählt.



☎ 0800/30 20 10 3

www.malteser-menuservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Angepasste Vollkost	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 20.12.2021	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE: 4,2 AI, D, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> AK	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE: 3,0 G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> AK	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> AK	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di. 21.12.2021	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE: 3,1 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> AK	Schweinegeschmortes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln AI, C, G, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln AI, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi. 22.12.2021	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> AK	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> AK	Linsengericht »Schwäbische Art« mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do. 23.12.2021	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE: 3,5 AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> AK	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln BE: 3,6 D, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> AK	Hähnchenbrustfilet Spinat, Béchamelkartoffeln G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schnitzel »Alt-bayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln und Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert AI, C, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr. 24.12.2021	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L <input type="checkbox"/>	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln AI, C, D, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilets »Försterin Art« mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörmchennudeln BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ③ ⑦ AK	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE: 3,6 AI, C, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑩ AK	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L <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"/>
1. Weihnachtstag Sa. 25.12.2021	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn AI, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rahmschnitzel »natur« vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> AK	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romaneskoröschen BE: 4,4 L <input type="checkbox"/> AK	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln D, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Weihnachtstag So. 26.12.2021	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsauce, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kartoffelküchle mit Champignonsoße AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> AK	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> AK	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L, M, N <input type="checkbox"/> ⑦	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhren, Spätzle AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

AK = Angepasste 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.

13. bis 26. Dezember 2021



...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!



Preis für langjährige Produktqualität



»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

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Angepasste Vollkost	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 13.12.2021	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3 A1, C, L	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 A1, C, G, L	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L
Di. 14.12.2021	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladen-Soße, Kartoffeln BE: 3,9 A1, C, D, G, L, M	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L	Schweineschnitzel »Maidländer Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N
Mi. 15.12.2021	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris G, L	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 A1, C, L	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln A1, C, G, L, M	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutern, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G
Do. 16.12.2021	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE: 3,3 A1, C, G	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln A1, G	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln A1, L
Fr. 17.12.2021	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch L	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE: 4,0 A1, C, G, L	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 3,0 A1, C, G, L, M	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, L	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L
Sa. 18.12.2021	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüseaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 A1, C, G	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L
4. Advent So. 19.12.2021	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle BE: 3,3 A1, C, G, L, M	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE: 2,8 A1, G, L	Fischpfanne »Seemann« Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße A1, D, G, L	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« 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:

= Angepasste Vollkost

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Antioxidationsmittel
- ③ = mit Nitritpökelsalz
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Phosphat
- ⑥ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑦ = mit 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!

13. bis 19. Dezember 2021										Suppe	Salat	Dessert	Kuchen	
Mo. 13.12.2021	1 7212	2 7720	3 4310	4 4223	5 6315	6 8510	7	8	9	10				
Di. 14.12.2021	1 7501	2 7216	3 4601	4 4706	5 6520	6 8002	7	8	9	10				
Mi. 15.12.2021	1 7213	2 7913	3 4154	4 4807	5 6541	6 8711	7	8	9	10				
Do. 16.12.2021	1 7126	2 7623	3 4409	4 4516	5 6738	6 1119	7	8	9	10				
Fr. 17.12.2021	1 7809	2 7715	3 4541	4 4225	5 6770	6 8534	7	8	9	10				
Sa. 18.12.2021	1 7606	2 7215	3 4792	4 4924	5 6742	6 8310	7	8	9	10				
4. Advent So. 19.12.2021	1 7128	2 4661	3 4227	4 4120	5 6570	6 8027	7	8	9	10				

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