



Malteser

...weil Nähe zählt.

Wochen-Kartons

Unsere abwechslungsreichen und ausgewogenen Wochen-Kartons bieten leckere Gerichte aus verschiedenen Kostformen für jeweils sieben Tage Menügenuss.

- 5 x Vollkost S. 2, 3
- 3 x Piccolino Vollkost S. 4
- 5 x Leichte Vollkost
mit BE-Angabe S. 5, 6
- 2 x Vegetarische Kost S. 6, 7
- 2 x Pürierte Kost –
Leichte Vollkost mit BE-Angabe
Einzel püriert und serviert. S. 8
- 1 x Trink-Menü S. 11

Wochen-Kartons

Vollkost

Leckere Menüs für diejenigen, die im Wesentlichen alles essen dürfen.

Vollkost

Hühnerfrikassee

mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln



Allergienhinweis:
C, G



Nudeln mit Hackfleischsoße

pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse



Allergienhinweis:
A1, C, F, G, L, M, N



Königsberger Klopse

in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Grießauflauf

mit Pfirsichwürfeln



Allergienhinweis:
A1, C, G



Panierter Seelachs

in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, C, D, G, L, M



Erbseintopf ⑦

mit Wiener Würstchen



Allergienhinweis:
L



Zarter Sauerbraten

Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße



Allergienhinweis:
A1, C, L



Bestell-Nr. 9327

Vollkost

Gemüsepfanne mit

Mini-Gemüsemautaschen

Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert



Allergienhinweis:
A1, C, L



Fränkische Bratwürste ⑦

auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree



Allergienhinweis:
G



Gefüllter Kalbsbraten

mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln



Allergienhinweis:
A1, G, L



Gefüllte Paprikaschote ⑦

mit Hackfleisch, in würziger Soße, Reis



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Alaska-Seelachs paniert

in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, C, D, G, L, M



Kartoffelkühle

mit Champignonsoße



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Hähnchen »Cordon bleu« ⑦

zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree



Allergienhinweis:
A1, G, L



Bestell-Nr. 9328

Vollkost

2 Frikadellen ⑦

in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Hefeklöße

mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße



Allergienhinweis:
A1, C, G



Kalbsfrikassee

mit Champignons, Erbsen, Reis



Allergienhinweis:
G



Hessisches Schmandschnitzel

paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Wildlachs à la Florentin

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln



Allergienhinweis:
A1, C, D, G



Linseneintopf ③ ⑦

mit gekochter Mettwurst



Allergienhinweis:
L



Gemischte Bratenplatte

Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, G, L



Bestell-Nr. 9329



Vollkost

Kohlroulade ⑦

mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, G, L



Maccaroni mit Tomatensoße ⑦

geschnittene Krakauer



Allergienhinweis:
A1, C, G, L, M



Pikantes Rindergulasch

Erbsen und Fingermöhrrchen, Kartoffelschmarrn



Allergienhinweis:
A1, G, L



Putenbruststreifen »Italia«

in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln



Allergienhinweis:
A1, C, L



Fischstäbchen

paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, C, D, G, L, M



Broccoli-Bandnudeln

in Pilz-Sahnesoße



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Bayerischer Schweinebraten

in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße

Bayerische Menü-Spezialität



Allergienhinweis:
C, L



Bestell-Nr. 9330

Vollkost

Fleischkäse ⑦

mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln



Allergienhinweis:
G



Jägerschnitzel ⑦

vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Lachsfiletschnitte

in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis



Allergienhinweis:
A1, D, G



Schinken-Nudeln mit Rührei ⑦

und magerem, rohem Schinken



Allergienhinweis:
A1, C, M, N



Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung

Vanillesoße



Allergienhinweis:
A1, C, G



Weißkohleintopf

mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch

Ostdeutsche Menü-Spezialität



Allergienhinweis: L



Gegrillter Putenbraten

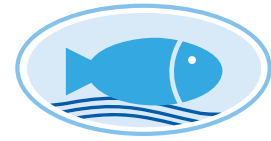
in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9331



Aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei!

Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie: Die so gekennzeichneten Fisch-Artikel sind aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei.

NATÜRLICH
UND
LECKER



Wochen-Kartons

Piccolino Vollkost Wenn es etwas weniger sein darf.

Piccolino Vollkost

Hacksteak auf Wirsing

Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, C, L



Grißbrei mit Früchten

Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel



Allergenhinweis:
A1, C, G



Hähnchenbrustfilet

Spinat, Béchamelkartoffeln



Allergenhinweis:
G



Tortelloni alla panna

köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen



Allergenhinweis:
A1, C, G



Kap-Seehechtfilet

geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
D, G



Herzhafter Gemüseeintopf

mit Geflügelklößchen



Allergenhinweis:
A1, L



Zarter Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, G, L



Bestell-Nr. 9332

Piccolino Vollkost

Schaschlikpfanne ⑦

gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis



Allergenhinweis: L



Omelett »Gärtnerin«

gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree



Allergenhinweis:
A1, C, G



Jägerbraten

Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Würstchengulasch ⑦

in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln



Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M



Fischpfanne »Nordsee«

Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße



Allergenhinweis:
A1, D, G, L



Soljanka ③ ⑦

Eintopf mit Paprika- und Gurkenstreifen, Krakauer- und Salamiwürfeln

Menü-Spezialität



Allergenhinweis:
G, L, M



Rahmschnitzel vom Schwein

grüne Bohnen, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
G, L



Bestell-Nr. 9333

Piccolino Vollkost

Szegediner Gulasch

Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, G, L



Hausmacher Bratwurst ⑦

2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree



Allergenhinweis:
G, L



Ofenschlupfer

süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen



Allergenhinweis:
A1, A3, C, G, H1



Kartoffeltaschen

mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse



Allergenhinweis:
G



Seelachs »Poseidon«

paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, C, D, G, L, M



Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese



Allergenhinweis:
A1, C, L



Spießbraten ⑦

Wirsinggemüse, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
L, M, N



Bestell-Nr. 9334

Wochen-Kartons

Leichte Vollkost Menüs für schonende Ernährung.



Malteser

...weil Nähe zählt.

Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Hacksteak in Bratensoße [Ⓚ]

Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln



BE 3,2

Allergenhinweis:
A1, C, L



Sahnegeschnetzeltes [Ⓚ]

vom Schwein, Pariser Karotten,
Spätzle-Nudeln



BE 3,3

Allergenhinweis:
A1, G, L



Pfannkuchen mit Quarkfüllung [Ⓚ] [Ⓜ]

und Heidelbeeren



BE 3,6

Allergenhinweis:
A1, C, G



Hähnchenbrust [Ⓚ]

in heller Bratensoße, verfeinert mit
Apfelmark, Gemüseeris mit Möhrenstreifen
und Romanescoröschen



BE 4,4

Allergenhinweis:
L



Feines Schollenfilet [Ⓚ]

auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln
Norddeutsche Menü-Spezialität



BE 2,4

Allergenhinweis:
D, G, L



Bunter Gemüseintopf [Ⓚ]

mit Mini-Hackfleischklößchen



BE 1,8

Allergenhinweis:
A1, C, L



Rinderroulade [Ⓚ]

mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse,
Salzkartoffeln



BE 3,3

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9335

Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Kalbfleischbällchen [Ⓚ]

in Sahnesoße, Karottengemüse, Kartoffelpüree



BE 2,9

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Rahmgulasch [Ⓚ]

vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln



BE 3,4

Allergenhinweis:
A1, G, L



Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße [Ⓚ]

Rote Bete, Kartoffeln



BE 3,0

Allergenhinweis:
G, L



Omelettrolle mit Spinatfüllung [Ⓚ]

Rahmgemüse, Salzkartoffeln



BE 4,3

Allergenhinweis:
C, F, G, L

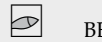


Alaska-Seelachsfiletschnitte [Ⓚ]



»Neptun« [Ⓚ]

in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis



BE 3,1

Allergenhinweis:
D, L



Nudelpfanne [Ⓚ]

mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli
und Blumenkohl



BE 4,2

Allergenhinweis:
A1, G, L



Putenkeulenbraten [Ⓚ]

in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und
Kartoffelknödeln



BE 3,2

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9336

Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Schweineschnitzel »natur« [Ⓚ]

in Bratensoße, Kohlrabigemüse,
Petersilienkartoffeln



BE 3,0

Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M



Kaiserschmarrn [Ⓚ] [Ⓜ]

mit fruchtigen, gewürfelten Birnen



BE 3,5

Allergenhinweis:
A1, C, G



Hühnerfrikassee [Ⓚ]

Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis



BE 3,8

Allergenhinweis:
C, G, L



Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen [Ⓚ]

in heller Soße, Fingermöhrrchen, Blumenkohl
und Broccoli, Salzkartoffeln



BE 2,6

Allergenhinweis:
A1, C, G



Kabeljaufiletschnitte [Ⓚ]



in Dillrahmsoße, Kartoffeln



BE 3,6

Allergenhinweis:
D, G, M



Rührei mit Spinat [Ⓚ] und Salzkartoffeln



BE 3,0

Allergenhinweis:
C, G



Schweineroulade [Ⓚ] [Ⓜ]

mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten
in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und
Kartoffelpüree



BE 3,3

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9337

Wochen-Kartons

Vegetarische Kost Diese Menüs enthalten keinerlei Fleischprodukte. Die ideale, abwechslungsreiche Ernährung für alle, die keinen Fisch oder kein Fleisch essen möchten.

Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Blumenkohl-Käse-Medaillon ^① [Ⓚ]

mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln



BE 3,7

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Hähnchen-Medaillons ^⑩ [Ⓚ]

in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle



BE 4,0

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Königsberger Klopse [Ⓚ]

in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln



BE 3,6

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Jägerschnitzel »natur« [Ⓚ]

vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini und Kartoffelpüree



BE 2,3

Allergenhinweis:
G, L



Lachsfiletschnitte [Ⓚ]

in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse



BE 4,2

Allergenhinweis:
A1, D, G, L



Kartoffel-Gemüsegericht [Ⓚ]

mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße



BE 3,8

Allergenhinweis:
G, L



Saftiger Rinderbraten [Ⓚ]

mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln



BE 3,1

Allergenhinweis:
A1, G, L



Bestell-Nr. 9338

Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Hähnchenbrustfilets

»Försterin Art« ^③ ^⑦ [Ⓚ]

mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln



BE 3,3

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Hackbraten [Ⓚ]

mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln



BE 3,2

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Kartoffel-Möhreneintopf [Ⓚ]

mit Hackfleischklößchen



BE 3,5

Allergenhinweis:
A1, C, L



Putensteak in Käsesoße [Ⓚ]

mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln



BE 3,2

Allergenhinweis:
C, G



Schlemmerfiletschnitte

»à la bordelaise« [Ⓚ]

Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln



BE 3,4

Allergenhinweis:
A1, D, G, L



Pfannkuchen mit Apfelfüllung ^⑩ [Ⓚ]

und Vanillesoße



BE 3,7

Allergenhinweis:
A1, C, G



Saftiger Schweinebraten [Ⓚ]

in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln



BE 4,4

Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M, N



Bestell-Nr. 9339

Vegetarische Kost

Rührei mit Spinat [Ⓚ]

und Salzkartoffeln



BE 3,0

Allergenhinweis:
C, G



Broccoli-Bandnudeln

in Pilz-Sahnesoße



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Kartoffel-Gemüseauflauf

mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen



BE 3,3

Allergenhinweis:
G



Pfannkuchen mit Apfelfüllung ^⑩ [Ⓚ]

und Vanillesoße



BE 3,7

Allergenhinweis:
A1, C, G



Kartoffelkühche

mit Champignonsoße



BE 4,9

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen

Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert



Allergenhinweis:
A1, C, L



Pilzragout »Böhmische Art«

mit Serviettenknödeln



BE 4,1

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9341

Vegetarische Kost

Bunte Gemüseplatte [Ⓚ]

mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln

BE 2,8

Allergienhinweis:

-



Champignontopf [Ⓚ]

in Rahmsoße, mit Nudeln



Allergienhinweis:

A1, G, L



Kaiserschmarrn ¹⁶ [Ⓚ]

mit fruchtigen, gewürfelten Birnen



BE 3,5

Allergienhinweis:

A1, C, G



Kartoffel-Gemüsegericht [Ⓚ]

mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße



BE 3,8

Allergienhinweis:

G, L



Omelettrolle mit Spinatfüllung [Ⓚ]

Rahmgemüse, Salzkartoffeln



BE 4,3

Allergienhinweis:

C, F, G, L



Nudelpfanne [Ⓚ]

mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl



BE 4,2

Allergienhinweis:

A1, G, L



Blumenkohl-Käse-Medaillon ¹ [Ⓚ]

mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln



BE 3,7

Allergienhinweis:

A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9342

Wichtige Informationen

Lagerung

Für die richtige Lagerung achten Sie bitte auf eine Temperatur von -18 °C in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlschrank.

Aufbereitung

Im Heißlufttherd

Damit Ihr Menü im Heißlufttherd gut gelingt, stellen Sie einfach die Temperatur auf 150 °C ein und erhitzen Sie das Menü ca. 50 Minuten in der Schale.

Im Backofen

Für die Aufbereitung im Backofen bitte das Menü in der Schale ca. 60 Minuten bei ca. 200 °C aufbereiten.

In der Mikrowelle

Nach Umsetzen auf einen Teller ist die Aufbereitung auch in der Mikrowelle möglich.

Die Aufbereitung der Trink-Menüs ist auf Seite 10 beschrieben.

Die Menüspezialitäten nach dem Auftauen/Regenerieren direkt verzehren und nicht wieder einfrieren.

Servtherm-Gerät (Dampfgerät)

In einem Servtherm-Gerät werden die Menüs ähnlich »wie im Eierkocher« mit Wasserdampf erhitzt. Das Gerät einfach an die Steckdose anschließen und Wasser einfüllen (3 randvoll gefüllte Messbecher à je ca. 100 ml, Becher liegt bei). Die geschlossene Menüschale in das Gerät stellen und dann den Gerätedeckel auflegen. Das Menü ca. 45 Min. erhitzen. Anderslautende Aufbereitungshinweise auf der Schale sind nicht für das Servtherm-Gerät gültig. Das Servtherm-Gerät können Sie von uns beziehen.

Leichte Vollkost [Ⓚ]

Nach den heutigen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen und klinischen Erfahrungen wird Leichte Vollkost anstelle organbezogener Schonkost empfohlen, z. B. für leber-, magen- und galleempfindliche Personen.

Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten.

Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge, Abweichungen bleiben vorbehalten.

Wochen-Kartons



Pürierte Kost

Die pürierten Menüs sind besonders empfehlenswert, wenn Sie Schwierigkeiten beim Kauen haben. Hauptgericht und Beilagen sind getrennt püriert und einzeln angerichtet.

Pürierte Kost Leichte Vollkost mit BE-Angabe





Kartoffel-Karottensuppe

Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 144 kJ (34 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g; KH 7 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 1 g; Salz 0,90 g

 BE 2,3  Allergenhinweis: L





Hähnchenbrustfilets

in Käsesoße, mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: **50 g**
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 306 kJ (73 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,80 g

   BE 2,0  Allergenhinweis: A1, G





Königsberger Klopse

in Kapernsoße, mit Karottengemüse und Steckrüben-Kartoffelpüree
Klößchen-Einwaage: **50 g**
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 434 kJ (104 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 8 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,55 g

   BE 2,7  Allergenhinweis: A1, C, G, L





Putenkeulenbraten

in Rahmsoße, mit gelben Karotten und Broccoli-Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: **50 g**
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 289 kJ (69 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,78 g

   BE 2,0  Allergenhinweis: A1, G, L





Alaska-Seelachs

in Dillsoße, mit Gurkengemüse und Kartoffelpüree
Fisch-Einwaage: **60 g**
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 306 kJ (73 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS <1 g; KH 7 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,84 g

   BE 2,3  Allergenhinweis: A1, D, G





Rinderbraten

mit Kohlrabigemüse und Karotten-Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: **55 g**
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 323 kJ (77 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,70 g

   BE 2,0  Allergenhinweis: A1, G, L

Schweinebraten

mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: **55 g**
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 323 kJ (77 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,66 g



   BE 2,0  Allergenhinweis: A1, G, L

Bestell-Nr. 9344

Pürierte Kost mit BE-Angabe




Kalbflleischerzeugnis

in Rahmsoße, mit Karottengemüse und Béchamelkartoffeln
Fertig-Fleisch-Einwaage: **22 g**
Gesamt-Einwaage: **380 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 397 kJ (95 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 9 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,87 g

  BE 2,8 Allergenhinweis: C, G, L



Lachserzeugnis

in heller Soße, mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree
Fertig-Fisch-Einwaage: **44 g**
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 417 kJ (100 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 7 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,93 g

  BE 2,3  Allergenhinweis: C, D, G




Rindfleischerzeugnis

in Bratensoße, mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree
Fertig-Fleisch-Einwaage: **28 g**
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 377 kJ (90 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 9 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,82 g

  BE 3,0 Allergenhinweis: A1, C, F, L



Hähnchenfleischerzeugnis

in Tomatensoße, mit Broccoligemüse und Rahmnudeln
Fertig-Fleisch-Einwaage: **15 g**
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 306 kJ (73 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 8 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,83 g

   BE 2,7 Allergenhinweis: A1, C, G





Bratwurstserzeugnis

in Bratensoße, mit gelbem Karottengemüse und Bratkartoffeln
Fertig-Fleisch-Einwaage: **18 g**
Gesamt-Einwaage: **380 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 397 kJ (95 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g; KH 10 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 2 g; Salz 1,10 g

  BE 3,2 Allergenhinweis: C, L




Pfannkuchen

in Tomatensoße, mit Romanescogemüse und Kartoffelpüree
Gesamt-Einwaage: **380 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 306 kJ (73 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 9 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,90 g

   BE 2,8  Allergenhinweis: A1, C, G, L

Rührei

mit Spinat und Kartoffelpüree
Gesamt-Einwaage: **400 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 360 kJ (86 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 7 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,86 g

  BE 2,3  Allergenhinweis: C, G

Bestell-Nr. 9345



Malteser

...weil Nähe zählt.

Der echte Geschmack.

**Manufaktur
natur**



Wir garantieren

**UNVERFÄLSCHTEN
GESCHMACK**

unserer Menüs:

- KEINE GESCHMACKSVERSTÄRKER
- KEINE KONSERVIERUNGSMITTEL*
- KEINE KÜNSTLICHEN FARBSTOFFE
- KEINE KÜNSTLICHEN AROMASTOFFE
- KEINE NATURIDENTISCHEN AROMASTOFFE
- KEINE AUFGESCHLOSSENEN PFLANZENEIWEIßE
- KEIN HEFEEXTRAKT
- KEINE PHOSPHATE

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



Trink-Menü

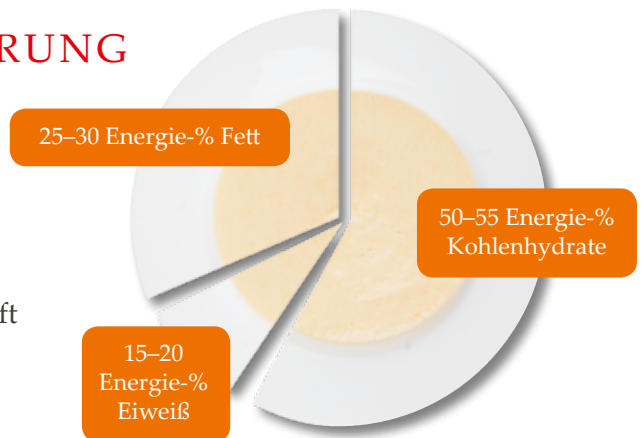
energetisch ausgewogen und ernährungsphysiologisch wertvoll

TRINK- UND ERGÄNZUNGSNAHRUNG

Die Trink-Menüs sind besonders geeignet bei Kau- und Schluckbeschwerden. Sie werden mit besten Zutaten traditionell-handwerklich zubereitet und fein passiert. Das Nährstoffprofil der Trink-Menüs ist energetisch ausgewogen und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Unsere Geschmacksvarianten – von herzhaft bis süß, von Fisch bis Fleisch – sorgen für Abwechslung und Wohlbefinden.

Die Nährwertrelationen entsprechen den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) mit durchschnittlich 50-55 Energie-% Kohlenhydraten, 15-20 Energie-% Eiweiß und 25-30 Energie-% Fett.

Bei Schluckstörungen sollten die Trink-Menüs mit einem geeigneten Produkt andickt werden.



AUFBEREITUNG

Unkomplizierte und nährstoffschonende Aufbereitung in der Mikrowelle:

Trink-Menü in einen Suppenteller/Suppentasse geben, mit einer Mikrowellenhaube abdecken und bei 800 W 3 Min. aufbereiten, dann umrühren und erneut bei 800 W 1 Min. erwärmen.

**Fertig!
Guten Appetit**



Sortiment-Kartons

7 Portions-Beutel à je 160 g



Malteser

...weil Nähe zählt.

Trink-Menü

Tomaten-Mais-Trink

NEU



mit Hühnerfleisch

Fleisch-Einwaage: 4 g

Gesamt-Einwaage: 160 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 467 kJ (111 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,

davon Zucker 14 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,8 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, G, L

Milchreis-Trink

NEU



mit Zimt

Gesamt-Einwaage: 160 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 379 kJ (90 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g; KH 13 g,

davon Zucker 11 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,16 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, G

Gemüse-Trink

NEU



mit Karotten, Sellerie, Broccoli und Blumenkohl

Gesamt-Einwaage: 160 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 467 kJ (111 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,

davon Zucker 15 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,93 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, G, L

Erbsen-Karotten-Trink

NEU



mit Rindfleisch

Fleisch-Einwaage: 5 g

Gesamt-Einwaage: 160 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 467 kJ (111 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,

davon Zucker 14 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,58 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, G

Spinat-Käse-Trink

NEU



Gesamt-Einwaage:

160 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 405 kJ (96 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,

davon Zucker 14 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,86 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, G

Pastinaken-Sellerie-Trink

NEU



mit Rindfleisch

Fleisch-Einwaage: 5 g

Gesamt-Einwaage: 160 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 450 kJ (107 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,

davon Zucker 14 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,78 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, G, L

Kartoffel-Tomaten-Trink

NEU



mit Alaska-Seelachs, verfeinert mit Basilikum

Fisch-Einwaage: 10 g

Gesamt-Einwaage: 160 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 450 kJ (107 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,

davon Zucker 13 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,61 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, D, G

WISSEN,
WAS DRIN
IST

Bestell-Nr. 9639












Malteser

...weil Nähe zählt.

Kennzeichnungen und Allergene

Piktogramme:

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

Allergene:

nach der Lebensmittel-Informations-Verordnung

- (A) enthält Gluten
 - A1 enthält Weizen
 - A2 enthält Roggen
 - A3 enthält Gerste
 - A4 enthält Hafer
 - A5 enthält Dinkel
 - A6 enthält Kamut
- B enthält Krebstiere
- C enthält (Hühner-) Ei
- D enthält Fisch
- E enthält Erdnuss
- F enthält Sojabohnen
- G enthält Milch und Milchprodukte
- (H) enthält Schalenfrüchte
 - H1 enthält Mandeln
 - H2 enthält Haselnüsse
 - H3 enthält Walnüsse
 - H4 enthält Kaschunüsse
 - H5 enthält Pecannüsse
 - H6 enthält Paranüsse
 - H7 enthält Pistazien
 - H8 enthält Macadamianüsse
- L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- N enthält Sesam
- O enthält Sulfit / Schwefeldioxid
- P enthält Lupine
- R enthält Weichtiere

Informationen zum Malteser Menüservice:

- | Wir kommen einmal pro Woche zu Ihnen
- | Sie erhalten sieben Menüs im Tiefkühlkarton
- | Sie bestimmen, wann und was Sie essen möchten
- | Einfache und schonende Zubereitung

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- ① mit Farbstoff
- ③ mit Antioxidationsmittel
- ⑦ mit Nitritpökelsalz
- ⑨ mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Zutaten und Allergenen in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Malteser Menüservice-Ansprechpartner vor Ort oder wählen die untenstehende kostenfreie Telefon-Nummer.

**Bestellung und Beratung
möglich unter der kostenfreien
Telefon-Nummer**

0800 / 30 20 10 3 oder
www.malteser-menueservice.de