



DÜRFEN WIR VORSTELLEN

Verpackungspreisgewinnerin  
und Naturschönheit:

UNSERE  
VERPACKUNGSREVOLUTION  
BIOPAP®



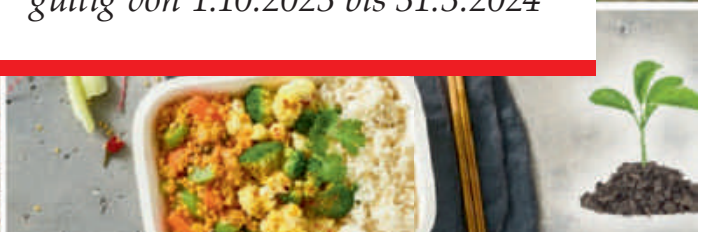
# Malteser

...weil Nähe zählt.



## *Genuss-Magazin*

*gültig von 1.10.2023 bis 31.3.2024*



## VORWORT

Liebe Genießerinnen und Genießer,

bereits zum 5x in Folge können wir Ihnen abwechslungsreiche, schmackhafte und saisonale Menüs in unserer BIOPAP®-Verpackung anbieten. Wir sind stolz drauf, einen wertvollen Beitrag für ganzheitliche Wege in eine saubere Zukunft zu leisten.

Wir bieten Ihnen ausgewählte tiefkühlfrische Menüs in der umweltfreundlichen Verpackung für jedermann.

Die Entsorgung der BIOPAP®-Verpackung ist denkbar einfach, denn sie ist kompostierbar und somit in 90 Tagen abbaubar. Die Entsorgung ist über den Bioabfall möglich, wenn die regionale Abfallsatzung dies zulässt.

Überzeugen Sie sich selbst von unseren leckeren Menü's und lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Malteser-Menüservice

Höfles S.

Susanne Höfler  
Leitung Menüservice

 **Malteser**  
...weil Nähe zählt.



seit 1960  
**Die Menü-Manufaktur**  
Hofmann®

 **Malteser**  
...weil Nähe zählt.

Stellen Sie Ihren Wunschkarton  
individuell zusammen

je Menü  
7,90 €

Sie können jedes dieser Menüs einzeln bestellen. Wählen Sie nach Belieben den Inhalt Ihres eigenen Wunschkartons und stellen Sie 7 Menüs in Ihrem Karton individuell zusammen.



Best.-Nr. 46905

**Süßkartoffel-Gnocchi mit Erbsenpesto**

Süßkartoffel-Gnocchi in unserem hausgemachten Erbsenpesto mit einer Gemüse Mischung aus Edamame, Königserbsenschoten, gelben Paprikawürfeln und getrockneten Tomaten, verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Piccolino



45 Min.



8 - 10 Min. /  
7 - 9 Min.



Best.-Nr. 46906

**Pasta mit Kürbisfüllung**

Vegetarische Teigtaschen mit Kürbis-Ricotta-füllung in einer Süßkartoffel-Kürbissoße mit Kokosmilch, garniert mit buntem Gemüse

Piccolino



45 Min.



8 - 10 Min. /  
7 - 9 Min.



Best.-Nr. 46901

**Grünkohl-Kichererbsen Pasta**

Orecciote-Nudeln mit Rahmgrünkohl garniert mit Kürbiswürfeln, Kichererbsen und gerösteten Kürbiskernen, abgeschmeckt mit Kürbiskernöl.



45 Min.



9 - 11 Min. /  
8 - 10 Min.



**Best.-Nr. 46072**

### Penne mit Rahmwirsing

Penne-Nudeln in einer fein abgeschmeckten Rahmwirsingsoße, verfeinert mit Speckwürfeln und getrockneten Tomatenwürfeln.



45 Min.



8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.



**Best.-Nr. 48073**

### Grünkohl "Norddeutsche Art"

Unser Grünkohl mit Speck, dazu eine geräucherte, gekochte Bauernwurst und Kassler Nacken mit hausgemachten Bratkartoffeln und Zwiebeln.



45 Min.



9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.



**Best.-Nr. 48518**

### Hähnchenbrust im Backteig

Zarte Hähnchenbrust im Backteig in unserer hausgemachten, würzigen Sojasoße mit ausgewähltem Gemüse, dazu Basmati-Reis.



45 Min.



9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.



**Best.-Nr. 48104**

### Rindergeschnetzeltes „Spicy Asia“

Unser hausgemachtes Rindergeschnetzeltes in einer feurigen Chili-Tomatensoße mit Sesam, Karotten, Broccoli, Pak Choi und Cherrytomaten, dazu lockerer Basmati-Reis



45 Min.



9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.



**Best.-Nr. 48708**

### Schellfisch "Mango-Chili"

Feines Schellfischfilet mit scharfem Mango-Chutney, verfeinert mit Chili und Ingwer, dazu Broccoli und Basmati-Reis



45 Min.



**Best.-Nr. 48514**

### Hähnchen "Teriyaki Art"

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in einer fein abgeschmeckten Sojasoße mit Broccoli, Gemüsepaprika, grünen Bohnen, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und Sesam, dazu lockerer Basmati-Reis



45 Min.



9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.



**Best.-Nr. 48967**

### planted.kebab "Thai Style"

Veganer Kebab-Genuss auf Basis von Erbsenprotein, in unserer pikanten Massaman-Currysoße mit Kartoffelstücken, Blattspinat, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln, garniert mit Mandelstiften, dazu lockerer Basmati-Reis



45 Min.



9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.



**Best.-Nr. 48969**

### planted.kebab "Chili Style"

Veganer Kebab-Genuss auf Basis von Erbsenprotein, in unserer scharf-würzigen Chilissoße mit Edamame, Karotten und Porree, dazu lockerer Basmati-Reis



50 Min.



10 - 12 Min./  
9 - 11 Min.



**Best.-Nr. 48926**

### Gelbes Curry „Vegan Chicken Style“

Veganes Filet aus Weizenprotein in einem milden Curry aus Broccoli, Maispüree und gelber Currypaste, dazu Basmati-Reis



45 Min.



8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.



**Best.-Nr. 48992**

### Tindle-Schnitzel „Chicken Style“

2 vegane Schnitzel paniert auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, dazu krosse Pommes frites und Ketchup (separat beigelegt).



45 Min.



# Malteser

...weil Nähe zählt.



Best.-Nr. 48710

## Schellfisch in Senfsoße

Zartes Schellfischfilet in einer mit Weißwein abgeschmeckten Senf-Sahnesoße, verfeinert mit Tomatenwürfeln und Kräutern, dazu mildes Sauerkraut mit Apfelwürfeln und Dauphile-Kartoffeln



50 Min.



Best.-Nr. 48224

## Schweineschnitzel „Allgäuer Art“

Unsere Schweineschnitzel in herzhafter Rahmbratensoße, dazu Käsespätzle, garniert mit einer Bergkäse-Mischung



45 Min.



Best.-Nr. 48227

## Bergsteigertopf

Hausgemachtes Rinder- und Schweinegulasch mit ausgelassenem Speck, in einer würzigen Bratensoße mit Blattspinat und Karottenwürfeln, dazu gebratene Schupfnudeln.



45 Min.



9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.



Best.-Nr. 48074

## Filetteller

Saftiges Hähnchenbrustfilet mit zartem Schweinemedallion in einer herzhaften Rahmbratensoße mit Tomatenwürfeln, garniert mit Kräuterchampignons, dazu Käsespätzle



50 Min.



10 - 12 Min./  
9 - 11 Min.



Best.-Nr. 48016

## Vegetarische Nudeln

Klassische Bandnudeln in einer würzigen Soja-Sahnesoße mit Champignons, Shiitakepilzen, Broccoli und Cashewkernen.



50 Min.



9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.

Nur von  
1.11.23 - 5.1.24  
bestellbar



# Malteser

...weil Nähe zählt.

Süßspeisen sind gesondert  
zu den 7 Essen zu bestellen.



Best.-Nr. 46903

## 2 Topfenpalatschinken

Köstliche Topfenpalatschinken mit einer Rosinen-Quarkfüllung und unserer hausgemachten Vanillesoße



45 Min.



6 - 8 Min./  
5 - 7 Min.

Piccolino



Best.-Nr. 48905

## Kaiserschmarrn

Hausgemachter Kaiserschmarrn, bestreut mit Zimt und Zucker, passend dazu süßes Apfelkompott



45 Min.



7 - 9 Min./  
6 - 8 Min.



Best.-Nr. 48903

## Feiner Apfelstrudel

Apfelstrudel gefüllt mit süßen Apfelstücken und Rosinen, mit unserer hausgemachten Vanillesoße.



45 Min.



7 - 9 Min./  
6 - 8 Min.

Bestellbar von  
01.11.2023 – 05.01.2024  
Je Menü 9,90 €



Best.-Nr. 48721

**Lachs mit Kartoffelkruste**

Feines Wildlachsfilet mit einer Kruste aus geriebenen Kartoffeln, Sauerrahm, Lauchzwiebeln und Meerrettich, in unserer Weißweinsauce, dazu Gemüsereis



45 Min.



Best.-Nr. 48519

**Feine Hähnchenroulade**

Köstliche Hähnchenroulade mit einer Spinatfüllung, dazu unser hausgemachtes Gemüse-Kartoffelgratin



50 Min.



Best.-Nr. 48228

**Schweineschnitzel mit Rahmpilzen**

Schweineschnitzel mit einer Auflage aus Pilzen in Tomatensugo und feiner Sahnesauce, garniert mit gehobelten Mandeln, dazu Kartoffel-Rösti



50 Min.



Best.-Nr. 48121

**Boeuf à la Bourguignon**

Zartes, in Rotwein geschmortes Rindfleisch, klassisch mit Champignons, Karotten, hausgeräuchertem Speck und Zwiebeln, dazu unserer hausgemachter Kartoffelstampf.



45 Min.



9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.



Best.-Nr. 48550

**HOFMANNs Entenkeule**

Zarte Entenkeule mit hausgemachter Bratpfanne, dazu unser aromatischer Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit feinen Haferflocken.



45 Min.



12 - 14 Min./  
11 - 13 Min.

oder wählen Sie einen unserer  
Themenkartons

je Karton  
45,- €

Best.-Nr. 41625  
**Vegetarisch genießen**



45 Min.



10 - 12 Min./  
9 - 11 Min.

**Herzhafter Nudelteller**

Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüse-maultaschen und Bandnudeln mit Pilz-Rahmsauce.



45 Min.



7 - 9 Min./  
6 - 8 Min.

**HOFMANNs Veggie-Hacksteaks**

2 vegetarische Hacksteaks mit fruchtigem Tomatenragout und Karoffel-Wedges.



45 Min.



8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Gransole Limone + Basilico**

Teigtaschen mit Zitronen-Basilikumfüllung, in Weißwein-Mascarpone Sauce, mit Kichererbsen, Erbsen, Oliven und Tomaten.



45 Min.



8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Käsespätzle „Allgäuer Art“**  
mit Röstzwiebeln.



45 Min.



7 - 9 Min./  
6 - 8 Min.

**Palak Paneer**

Indische Küche: Klassischer Frischkäse indischer Art in würzigem Spinat mit Reis.



45 Min.





8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Feine Rahmpilze**

Köstliche Waldpilze in hausgemachter Rahmsauce, dazu Serviettenknödel.

**Best.-Nr. 41626**  
**Vegan genießen**



 45 Min.  8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Rucola-Spinat-Spaghetti**

In mediterranen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu Grillgemüse.





 45 Min.

**HOFMANN'S Crispy**

Kichererbsen-Mais-Patties, auf Mangoldgemüse, dazu veganer Karoffelstampf mit Kokosmilch





 45 Min.  9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.

**Spinat-Kichererbsen-Curry**

Mit Kartoffelwürfeln, Erbsen, Lauchzwiebeln und lockerem Basmati-Reis





 45 Min.  9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.

**Rote Linsen-Curry**

Mit Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen, Lauchzwiebeln dazu Basmati-Reis



 45 Min.  9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.

**Asia-Erdnuss-Nudeln**

Mit Kartoffelwürfeln, Erbsen, Lauchzwiebeln und lockerem Basmati-Reis



 45 Min.



**Bratreis Bowl**

Mit kleinen Frühlingsröllchen auf Gemüse-Bratreis, Pak Choi, Gemüsepaprika, und Lauchzwiebeln in Teriyaki-Soße

je Karton  
45,- €

**Best.-Nr. 41624**  
**High Protein**





 55 Min.  - / -

**Bandnudeln mit Wildlachs**

Zarte Wildlachsfilets auf Bandnudeln, mit Broccoli in feiner Zitronen-Sahne-Weißweinsoße





 45 Min.  8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Teriyaki-Rind**

mit Pak Choi, Mungobohnenkeimlingen und Gemüsepaprika, dazu Basmati-Reis





 45 Min.  8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Rindsgulasch**

mit Zwiebeln und feinen Nockerln





 45 Min.  - / -

**Schlemmerfilet alla Napoli**

mit Gouda-Käse überbackenes Alaska-See-lachsfilet, dazu Gemüse-Sahnesoße und Dillkartoffeln





 45 Min.  10 - 12 Min./  
9 - 11 Min.

**Hähnchen „Swiss Style“**

in Pfeffer-Käsesoße, mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree



 45 Min.  9 - 11 Min. /  
8 - 10 Min.

**Feuertopf „Ungarische Art“**

Scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Mais, Zwiebeln und rauschigen Speckwürfeln, dazu eine würzige Cabanossi-Wurst

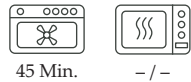
je Karton  
45,- €

**Best.-Nr. 41614**  
**Schnitzel-Klassiker**



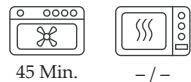
**Bergbauern-Schnitzel**

Schweineschnitzel in Champignon-Sahnesoße mit Blattspinat, dazu Speck-Kartoffelknödel



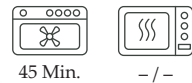
**Schnitzel à la carbonara**

Schweineschnitzel mit knuspriger Käse-Kräuter-Panade, dazu Spinat-Spaghetti in Käsesoße



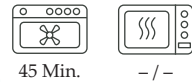
**Jägerschnitzel**

Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Rahmsauce mit Champignons, dazu krosse Pommes frites



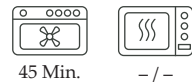
**Käse-Schinken-Schnitzel**

Schweineschnitzel überbacken mit gekochtem Schinken und Gouda-Käse, in Rahmsauce, dazu krosse Rösti-Ecken



**Zwiebelschnitzel**

Schweineschnitzel in herzhafter Zwiebel-Sahnesauce, dazu Dauphine-Kartoffeln

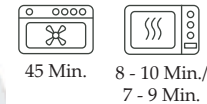


**Zartes Kalbsschnitzel paniert**

Kalbsschnitzel, garniert mit Mandelsplittern, in Rahmsauce, dazu Broccoliröschen, pariser Karotten und knusprige Rösti-Ecken

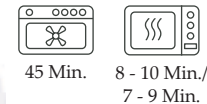
je Karton  
45,- €

**Best.-Nr. 41623**  
**Menü-Klassiker**



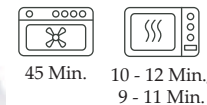
**Pfeffergulasch**

Zartes Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Lockennudeln



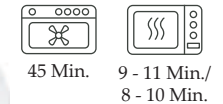
**Maccaroni à la bolognese**

In Tomaten-Hackfleischsoße (Rind), abgeschmeckt mit Rotwein und Pecorino-Käse



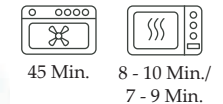
**Schweineschnitzel „Mailänder Art“**

Paniertes Schweineschnitzel in Tomaten-Gemüsesoße, dazu Kräuter-Spaghetti mit geriebenem Hartkäse



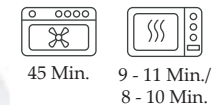
**Oma's Fleischpflanzerl**

Hacksteaks mit rauchigem Speck, in Bier-Zwiebelsoße, dazu knackiges Gemüse und Salzkartoffeln



**Gelbes Curry „Butter Chicken“**

Hähnchenbrustfleischstücke in Sahne mit knackigem Broccoli, Maispüree und gelber Currypaste, dazu Basmati-Reis





**Rote-Linsen Curry**

Linsen Curry mit Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlinge, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis

je Karton  
45,- €

**Best.-Nr. 46000**  
**Schlemmer-Menüs**





 45 Min.  8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Spaghetti Bolognese**

- der Klassiker unter den Pastagerichten mit Rinderhackfleischsoße





 45 Min.  8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Deftiger Schweinebraten**

In einer dunklen Bratensoße mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck und Semmelknödel





 45 Min.  8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Käsespätzle „Allgäuer Art“**

Mit Röstzwiebeln





 45 Min.  - / -

**Fischstäbchen**

Mit Gemüseplatte aus Broccoli, Blumenkohl, Möhrchen, dazu Sauce á la Hollandaise und Salzkartoffeln





 45 Min.  - / -

**Currywurst „Double + Red“**

2 geschnittene Currywürste in einer würzigen Tomatensoße, verfeinert mit Madras-Curry, dazu Pommes





 45 Min.  9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.

**Hähnchentaler „4-Pfeffer“**

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in einer Rahmsoße, verfeinert mit 4 verschiedenen Pfeffersorten, dazu Steinpilzrisotto

**Best.-Nr. 46001**  
**„Öfter mal was anderes“**





 45 Min.  8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Curryhuhn**

In milder Currysoße mit süßer Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, mit lockerem Langkorn-Reis





 45 Min.  8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Bami Goreng**

Mit feinen Asia-Nudeln, dazu Huhnfleischstreifen, rote Zwiebeln, Weißkohl, Karotten, Mungobohnenkeimlinge und Ingwer





 45 Min.  - / -

**Fish + Chips**

Aus knusprig-panierten Alaska-Seelachsfiletstücken mit würziger Kräuter-Remoulade und dicken Pommes





 45 Min.  9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.

**Süßkartoffel-Curry**

Mit roten Paprika-Streifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu lockerer Basmati-Reis





 45 Min.  8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

**Broccoli-Nudelauflauf**

Penne-Nudeln mit Broccoli und gekochtem Schinken, überbacken mit Gouda-Käse



 45 Min.  9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.

**Hähnchenpfanne „süß-sauer“**

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in einer süße-Sauren Gemüesoße mit Ananas, dazu köstliche Asianudeln

je Karton  
45,- €

je Karton  
45,- €





**Malteser**

*...weil Nähe zählt.*

# *Essen ist ein Bedürfnis - Genießen eine Kunst!*

*Das Menüservice-Team freut sich  
auf Ihre Bestellung!*

