



**Malteser**

*...weil Nähe zählt.*

# *Genuss-Magazin*

*gültig von 1.4.2023 bis 30.9.2023*





# Malteser

*...weil Nähe zählt.*

## VORWORT

*Liebe Genießerinnen und Genießer,*

*bereits zum 4x 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.

*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. 46900**

### **Vegetarische Maultaschen**

Klassische Gemüsemaultaschen mit  
Rührei, garniert mit hausgemachten  
Röstzwiebeln, dazu unser Kräuterdip.

*Piccolino*



45 Min.



6 - 8 Min. /  
5 - 7 Min.



**Best.-Nr. 46912**

### **Grünkern-Risotto**

Unsere hausgemachten vegetarischen  
Bällchen aus Erbsen- und Sonnenblumen-  
protein, Blattspinat und Mozzarella, auf  
Grünkern gegart mit Kartoffelwürfeln in  
einer milden Bier-Sahnesoße, garniert mit  
Porree.

*Piccolino*



45 Min.



9 - 11 Min. /  
8 - 10 Min.



**Best.-Nr. 48237**

### **Käse-Rahm-Schnitzel**

Schweineschnitzel aus unserer Metzgerei  
in einer feinen Käse-Rahmsauce, verfeinert  
mit Kräutern und Lauch, garniert mit  
einer Bergkäse-Mischung, dazu Karotten  
und Orecciette-Nudeln.



45 Min.



9 - 11 Min. /  
8 - 10 Min.



# Malteser

*...weil Nähe zählt.*



**Best.-Nr. 48235**

## **Saftiger Schweinebraten**

In einer hausgemachten Landbiersoße, dazu Karotten und Petersilienkartoffeln



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. 48225**

## **Spareribs „BBQ Style“**

Langsam geschmorte Schweineschärippchen in würziger Tomatensoße, dazu Kartoffelspalten.



45 Min.



**Best.-Nr. 48744**

## **Feiner Fischteller**

Feines Alaska-Seelachsfilet und Wildlachs glasiert in einer milden Sahnesoße, dazu mariniertes Grillgemüse und Bandnudeln.



50 Min.





# Malteser

...weil Nähe zählt.



**Best.-Nr. 48444**

## Hackfleischbällchen "Albondigas"

Hausgemachte Hackfleischbällchen in einer pikant-würzigen Tomaten-Gemüse-Soße, verfeinert mit Rotwein, dazu gebackene Kartoffeln mit Paprika und Fenchel gewürzt.



45 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. 48967**

## planted.kebab "Thai Style"

Veganer Kebab-Genuss auf Basis von Erbsenprotein, in unserer pikanten Masaman-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. 48035**

## Älplermagronen

Unsere Alpenspezialität: Maccaroni-Nudeln mit kleinen Kartoffelwürfeln, in einer würzigen Käsesoße mit Schmorzwiebeln



45 Min.



8 - 10 Min./

7 - 9 Min.



# Malteser

*...weil Nähe zählt.*



**Best.-Nr. 48305**

## **Zürcher Geschnetzeltes**

Zartes Kalbsgeschnetzeltes in einer feinen mit Weißwein abgeschmeckten Sahnesoße, garniert mit Kräuterchampignons, dazu Kartoffel-Rösti.



50 Min.



**Best.-Nr. 48240**

## **Käseschnitzel „Schweitzer Art“**

Schweineschnitzel aus unserer Metzgerei mit einer Auflage aus Champignons und Gewürzgurkenstreifen in einer fruchtigen Tomatensoße, garniert mit einer Bergkäse-Mischung, dazu Pommes frites.



45 Min.



**Best.-Nr. 48408**

## **Kalbsbratwürste**

Hausgemachte Kalbsbratwürste aus unserer Metzgerei in einer deftigen Zwiebelsoße, mit Rotwein abgeschmeckt, dazu Rösti-Ecken.



45 Min.



# Malteser

*...weil Nähe zählt.*



**Best.-Nr. 48417**

## **Wurstgulasch**

Geschnittene Bockwurst in einer feinschmeckenden Zwiebel-Paprika-Rahmsoße, dazu Mais-Polenta.



45 Min.



8 - 10 Min./

7 - 9 Min.



**Best.-Nr. 48409**

## **Bärlauch-Rinderfrikadellen**

Zwei hausgemachte Rinderfrikadellen mit einer kräftigen Bärlauchnote auf Grillgemüse, garniert mit Hirtenkäse.



50 Min.



8 - 10 Min./

7 - 9 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..



# Malteser

...weil Nähe zählt.

*Süßspeisen sind gesondert  
zu den 7 Essen zu bestellen.*



**Best.-Nr. 46191**

### **Nougat-Palatschinken**

3 typische Palatschinken mit einer cremigen Nougat-Füllung.

**Piccolino**



45 Min.



6 - 8 Min./  
5 - 7 Min.



**Best.-Nr. 46902**

### **Apfelringe**

Goldgelb gebackene Apfelringe im Backteig, dazu unsere hausgemachte Quark-Vanillesoße, mit Zucker und Zimt

**Piccolino**



45 Min.



6 - 8 Min./  
5 - 7 Min.



**Best.-Nr. 48910**

### **Ofenschlupfer**

Unser süßer Brötchen-Auflauf mit Mandeln und Sahne verfeinert, garniert mit Zucker und Zimt, dazu unsere hausgemachte Vanillesoße.



45 Min.



**Best.-Nr. 48911**

### **Kirsch-Pfannenkuchen**

3 unserer von Hand gerollten Pfannenkuchen mit einer fruchtigen Kirschfüllung, dazu unsere Vanillesoße.



45 Min.



7 - 9 Min./  
6 - 8 Min.



*Bestellbar von  
Mai – Juni 2023  
Je Menü 9,90 €*



**Malteser**  
...weil Nähe zählt.



**Best.-Nr. 48743**

**Kabeljaufilet "Spargel-Champignon"**

Knusprig paniertes Kabeljaufilet mit einer Auflage aus Champignons und grünen Spargelstücken in einer milden Käsesoße, dazu Kartoffelgratin.



45 Min.



**Best.-Nr. 46955**

**Rigatoni mit grünem Spargel**

Rigatoni in unserer Käse-Sahnesoße, mit Pecorino-Käse, grünem Spargel, Erbsen, Königserbsenschoten und pikantn Mini-Paprika.

**Piccolino**



45 Min.



7 - 9 Min./  
6 - 8 Min.



**Best.-Nr. 48925**

**Grüner Spargel „Züricher Art“**

Grüne Spargelstücke mit Champignons in unserer Weißwein-Sahnesoße auf Kartoffel-Rösti, überbacken mit Käse.



45 Min.



**Best.-Nr. 48956**

**Deutscher Stangenspargel**

Deutscher Stangenspargel mit Sauce á la Hollandaise, abgeschmeckt mit Weißwein, dazu Petersilienkartoffeln.



45 Min.



**Best.-Nr. 48201**

**Deutscher Stangenspargel mit Schnitzel**

Deutscher Stangenspargel mit einem panierten Schweineschnitzel, Sauce á la Hollandaise mit Weißwein abgeschmeckt und Petersilienkartoffeln.



45 Min.



9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.



# Malteser

...weil Nähe zählt.

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-  
Rahmsoße.



45 Min.



7 - 9 Min. /  
6 - 8 Min.



45 Min.



8 - 10 Min. /  
7 - 9 Min.

## Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln.



45 Min.



7 - 9 Min. /  
6 - 8 Min.

## HOFMANN'S Veggie-Hacksteaks

2 vegetarische Hacksteaks mit fruchtigem  
Tomatenragout und Karoffel-Wedges.



45 Min.



8 - 10 Min. /  
7 - 9 Min.

## Palak Paneer

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



45 Min.



8 - 10 Min. /  
7 - 9 Min.

## Gransole Limone + Basilico

Teigtaschen mit Zitronen-Basilikumfü-  
llung, in Weißwein-Mascarpone-  
soße, mit  
Kichererbsen, Erbsen, Oliven und Tomaten.

## Feine Rahmpilze

Köstliche Waldpilze in hausgemachter  
Rahmsoße, dazu Serviettenknödel.



# Malteser

...weil Nähe zählt.

## 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,- €



# Malteser

...weil Nähe zählt.

**Best.-Nr. 41613**

**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-Käse-Soße, 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,- €**



# Malteser

...weil Nähe zählt.

## Best.-Nr. 41614 Schnitzel-Klassiker



45 Min.



- / -

### Bergbauern-Schnitzel

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



45 Min.



- / -



45 Min.



- / -

### Käse-Schinken-Schnitzel

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



45 Min.



- / -

### Schnitzel à la carbonara

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



45 Min.



- / -

### Zwiebelschnitzel

Schweineschnitzel in herzhafter Zwiebel-Sahnesauce, dazu Dauphine-Kartoffeln



45 Min.



- / -

### Jägerschnitzel

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

### Zartes Kalbsschnitzel paniert

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

je Karton  
45,- €





# Malteser

...weil Nähe zählt.

## Best.-Nr. 41615 Menü-Klassiker



45 Min.



8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

### Pfeffergulasch

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



45 Min.



8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

### Maccaroni á la bolognese

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



45 Min.



10 - 12 Min./  
9 - 11 Min.

### Schweineschnitzel „Mailänder Art“

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



45 Min.



9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.

### Oma's Fleischpflanzerl

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



45 Min.



8 - 10 Min./  
7 - 9 Min.

### Gelbes Curry „Butter Chicken“

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



45 Min.



9 - 11 Min./  
8 - 10 Min.

### Rote-Linsen Curry

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

je Karton  
45,- €



**Malteser**

*...weil Nähe zählt.*

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

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

