

KW 49	3,25 € Eintopf	3,30 € Traditionell 1	3,30 € Traditionell 2	2,80 € Kleiner Hunger	3,90 € Vital	4,00 € Festtagsmenü
Mo 04.12.	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,4 BE/Port.) 380 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Putencurrywurst ^(1,2,4,6) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (4,0 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1fgijj)	Fleischkäse ^(2,4,6,9) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cfcgijj)	Putencurrywurst ^(1,2,4,6) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (3,0 BE/Port.) 353 kcal/Port. (a1fgijj)	Spaghetti mit Linsenbolognese, dazu geriebener Hartkäse ⁽¹⁾ (8,2 BE/Port.) 705 kcal/Port. (a1fgijj)	Fischfilet "Florentiner Art" ^(1,4) mit Spinat und Käse überbacken, Kräutersoße, Tomatenreis (6,7 BE/Port.) 590 kcal/Port. (a1cfcgijj)
Di 05.12.	Thür. Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,9) , dazu ein Weizenbrötchen (5,1 BE/Port.) 564 kcal/Port. (a1a3gijj)	Erfurter Senfbraten ⁽⁹⁾ im eigenen Saft ⁽¹⁾ mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Vier Hefeklöße mit karamellisierten Birnen (9,8 BE/Port.) 566 kcal/Port. (a1cg)	Drei Hefeklöße mit karamellisierten Birnen (7,3 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1cg)	Ged. Seelachsfilet in körniger Dijon-Senfsoße mit Finger- möhren und buntem Reis (6,6 BE/Port.) 648 kcal/Port. (a1dfgijj)	Feurige Hähnchenbrust nach mexikanischer Art, dazu bunte Nudeln (6,2 BE/Port.) 591 kcal/Port. (a1cfcgijj)
Mi 06.12.	Kürbiseintopf mit Kasseler- würfeln ^(2,4,6,9) , dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 419 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Gebratene Jagdwurst- scheibe ^(2,4,6,9) mit Paprikasoße, dazu Nudeln (6,9 BE/Port.) 902 kcal/Port. (a1fgijj)	Deftiger Rindergulasch ^(1,A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Deftiger Rindergulasch ^(1,A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 448 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Bauernsalat mit Gurken, Paprika, Balkankäse, Zwiebeln, Mais, Oliven ⁽⁹⁾ , dazu ein Zwiebelbrötchen (3,4 BE/Port.) 378 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Schweinesteak mit pikanter Käse-Eihülle in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ und Lyoner Kartoffeln (5,2 BE/Port.) 805 kcal/Port. (a1cfcgijj)
Do 07.12.	Orientalischer Kichererbsen- eintopf mit buntem Gemüse, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 373 kcal/Port. (a1a3f)	Thüringer Grützwurst ^(2,9) mit Zwiebeln und Sauerkraut ⁽⁹⁾ , dazu Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 744 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüserais (5,9 BE/Port.) 835 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Thüringer Grützwurst ^(2,9) mit Zwiebeln und Sauerkraut ⁽⁹⁾ , dazu Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 518 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Gedünstete Hähnchenbrust in Orangen-Chili-Soße, dazu Pistazienreis (6,4 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1fh5)	Schweinebraten mit Pilzfüllung ⁽⁹⁾ in Soße ⁽¹⁾ , dazu Pfannen- gemüse und Kartoffelcken (4,8 BE/Port.) 650 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)
Fr 08.12.	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 365 kcal/Port. (a1a3fijl)	Königsberger Klopse ⁽⁹⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Sahniges Truthahn- geschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Kräuterspätzle (6,3 BE/Port.) 810 kcal/Port. (a1cfcgijj)	Königsberger Klopse ⁽⁹⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Eine Brokkoli-Nussecke, dazu fruchtige Tomatensoße und Nudelreis (8,1 BE/Port.) 715 kcal/Port. (a1a4cfh1h2i)	Rotkohlroulade mit Wildfüllung ^(9,9) in deftiger Soße ^(1,A) , dazu Kartoffelpüree (4,2 BE/Port.) 524 kcal/Port. (a1cfcgijj)

	0,80 € Beilagensalat*	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Weißkrautsalat mit Möhre 67 kcal/Port.	Brokkolisalat 116 kcal/Port.	Selleriesalat mit Apfel (i) 63 kcal/Port.	Blumenkohlsalat 95 kcal/Port.	Rote-Betesalat ⁽⁹⁾ (gij) 47 kcal/Port.
	1,20 € Dessert*	Bratpfelkuchen ⁽⁴⁾ (a1ch1) 206 kcal/Port.	Glühweingelee ^(9,A) mit Zimt-Schlagcreme (acfghl) 244 kcal/Port.	Mousse au Chocolate mit Orangenfilets (acfgh) 308 kcal/Port.	Marzipan-Grießflammerie mit Sauerkirschen (a1fgh1) 241 kcal/Port.	Wintertraum – Honig-Zimt-Quark (fg) 185 kcal/Port.

* Beilagensalat und Dessert werden nur in Verbindung mit einem Menü geliefert.

Bestellungen sowie Änderungen bereits bestehender Bestellungen bis spätestens einen Werktag (Mo–Fr) vor Lieferung bis 12:00 Uhr.

Be- und Abbestellung für das Wochenende nur bis donnerstags 12:00 Uhr möglich. Wochenendlieferung immer freitags.

KW 50	3,25 € Eintopf	3,30 € Traditionell 1	3,30 € Traditionell 2	2,80 € Kleiner Hunger	3,90 € Vital	4,00 € Festtagsmenü
Mo 11.12.	Hausmacher Linseneintopf mit Knackwurst ^(2,4,6,9) , dazu ein Weizenbrötchen (6,0 BE/Port.) 686 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Gefüllte Paprikaschote ^(4,9) in Soße ⁽¹⁾ mit Salzkartoffeln (4,9 BE/Port.) 474 kcal/Port. (a1cgijj)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (6,9 BE/Port.) 602 kcal/Port. (a1cfcgijj)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (5,2 BE/Port.) 453 kcal/Port. (a1cfcgijj)	Toskanische Nudelpfanne mit Auberginen, Tomaten, Zucchini, Mais, dazu Knoblauchsoße (6,6 BE/Port.) 587 kcal/Port. (a1fg)	Kalbsfleischstreifen in Sahnesoße ⁽⁹⁾ mit Pfifferlingen, dazu Kartoffelgratin ^(1,2,4) (3,0 BE/Port.) 566 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)
Di 12.12.	Rosenkohleintopf mit Rauchfleisch ^(2,6,9) , dazu ein Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 428 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 458 kcal/Port. (a1cfcgijj)	Vier Eierkuchen mit heißem Pfirsichkompott (9,5 BE/Port.) 635 kcal/Port. (a1cgh)	Drei Eierkuchen mit heißem Pfirsichkompott (7,1 BE/Port.) 475 kcal/Port. (a1cgh)	Gedünsteter Rotbarsch ⁽⁹⁾ in Zitronen-Dillsoße, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Risoleekartoffeln (5,4 BE/Port.) 621 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Panierte Schweinemedallions mit Sahnesoße ⁽¹⁾ , Grillgemüse und Salzkartoffeln (6,3 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1cfcgijj)
Mi 13.12.	Kesselgulaschsuppe vom Rind, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 462 kcal/Port. (a1a3gijj)	Makkaronipfanne mit Tomaten- hack ⁽⁹⁾ , Zucchini und Käse ⁽¹⁾ (6,4 BE/Port.) 769 kcal/Port. (a1g)	"Sylter Heringstopf" mit Apfel, Gurke, Mayonnaise ⁽⁹⁾ , grünem Pfeffer ⁽⁹⁾ , Salzkartoffeln, Salat (5,4 BE/Port.) 701 kcal/Port. (cdgijl)	Makkaronipfanne mit Tomaten- hack ⁽⁹⁾ , Zucchini und Käse ⁽¹⁾ (5,0 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1g)	Gemüsecurry mit Paprika, Ana- nas, Pfirsich, Sultaninen, gerös- teten Mandeln, dazu Basmatireis (8,9 BE/Port.) 615 kcal/Port. (a1fh1ij)	Schweinebraten "Badener Art" ⁽¹⁾ mit Schwarzwurzelgemüse und Röstzwiebelkartoffelpüree (4,2 BE/Port.) 641 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)
Do 14.12.	Soljanka nach "Art des Hauses" ^(2,4,5,6,9) , dazu ein Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 642 kcal/Port. (a1a3fij)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 530 kcal/Port. (a1cfcgijj)	Gegrillter Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Apfel-Zimt- Rotkohl ⁽⁹⁾ und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 684 kcal/Port. (a1cfcgijj)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (2,9 BE/Port.) 399 kcal/Port. (a1cfcgijj)	Gebratenes Putensteak auf Ratatouillegemüse, dazu eine Wildreismischung (6,8 BE/Port.) 601 kcal/Port. (a1f)	Spaghetti mit Tomatenwürfeln, Pestosoße und Shrimps ^(2,4) (7,4 BE/Port.) 915 kcal/Port. (a1bcfgijj)
Fr 15.12.	Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,5 BE/Port.) 357 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Rahmsauce ⁽¹⁾ und Blumen- kohlgemüse, Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 606 kcal/Port. (a1cfcgijj)	Grießbrei mit heißen Waldbeeren (7,5 BE/Port.) 546 kcal/Port. (a1g)	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Rahmsauce ⁽¹⁾ und Blumen- kohlgemüse, Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 477 kcal/Port. (a1cfcgijj)	Vegetarische Maultaschen in Kürbis-Kartoffensoße mit gerösteten Kürbiskernen (6,2 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Gebratene Honigforelle mit Mandelbutter und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 808 kcal/Port. (a1dfgh1l)

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGB können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter www.rastenberger.de nachlesen. Für Barzahlung oder auf Papier erstellte Rechnungen berechnen wir 1,00 € Bearbeitungsgebühr pro Monat. Reklamationen müssen am Tag der Lieferung bekannt gegeben werden.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Geschmacksverstärker (4) Phosphat (5) Süßungsmittel (6) Antioxidationsmittel (7) geschwefelt (8) geschwärzt (9) gewachst **Inhaltstoffe:** (S) enthält Schwein (A) enthält Alkohol **Allergene:** (a) Gluten (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel); (b) Krebstiere; (c) Ei; (d) Fisch; (e) Erdnüsse; (f) Soja- bohnen; (g) Milch (einschl. Lactose); (h) Schalenfrüchte (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pistazien); (i) Sellerie; (j) Senf; (k) Sesamsamen; (l) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg; (m) Lupinen; (n) Weichtiere

Unser Wochenangebot

WARM
Straußensteak mit Barbecuesoße⁽⁹⁾, dazu ein Karotten-Kartoffel-Duo

(3,8 BE/Port.) 562 kcal/Port. **5,49 €** (a1cfcgijj)

In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die Angaben im Speiseplan stützen sich auf den Stand zum Zeitpunkt der Erstellung und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden. Deshalb haben Sie die Möglichkeit, die Allergeninformationen tagesaktuell entweder tele- fonisch oder via Internet auf unserer Homepage abzurufen.

3,40 €	4,20 €
Wochenendeintopf	Sonntagsbraten
Reissuppe mit Gemüse und Geflügel Fleisch (3,3 BE/Port.) 242 kcal/Port. (a1cfcgijj)	Honigbraten ⁽⁹⁾ in Soße mit Schweizer Rahmwirsing und Salzkartoffeln, Frischobst (6,1 BE/Port.) 733 kcal/Port. (a1cfcgijj)



Unser Wochenangebot

WARM
Wildlachsfilet mit Pistazienpanade, dazu Orangenhollandaise und Basmatireis

(7,2 BE/Port.) 1190 kcal/Port. **5,49 €** (a1a3cfcgh5ij)



3,40 €	4,20 €
Wochenendeintopf	Sonntagsbraten
Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch ^(2,6,9) (3,6 BE/Port.) 428 kcal/Port. (a1a3cfcgijj)	Rinderroulade ^(2,6,9) in winterlicher Gewürzsoße ⁽¹⁾ , Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Bratpfeljoghurt (5,7 BE/Port.) 599 kcal/Port. (a1cfcgijj)



25 JAHRE gutes ESSEN

ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

49. – 52. Kalenderwoche

04. Dezember – 31. Dezember 2017

Bestellen Sie unter:

Tel. **036377.77 123**

Fax **036377.77 122**

www.bestellung-rastenberger.de

Lieferung frei Haus ab einer Portion!



Rastenberger Fertig- und Frischmenue GmbH
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg
www.rastenberger.de // info@rastenberger.de
Telefon: +49 36377.77123 // Fax: 36377.77122

KW 51	3,25 € Eintopf	3,30 € Traditionell 1	3,30 € Traditionell 2	2,80 € Kleiner Hunger	3,90 € Vital	4,00 € Festtagsmenü
Mo 18.12.	Kartoffeleintopf nach "Art des Hauses" mit Bockwurst ^(2,4,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen (5,1 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1a3gijl)	Drei Eier in bunter Gemüse-Senfsauce mit Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 526 kcal/Port. (a1cfigijl)	Spaghetti mit Käse-Hackfleischsoße ⁽⁶⁾ (6,2 BE/Port.) 685 kcal/Port. (a1fg)	Zwei Eier in bunter Gemüse-Senfsauce mit Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 392 kcal/Port. (a1cfigijl)	Gebratene Hähnchenbrust in Tomaten-Olivensugo ⁽⁸⁾ , dazu Gemüsecurry (5,8 BE/Port.) 644 kcal/Port. (a1fi)	Gedünstetes Kap-Seehechtfilet in Kapern-Gurkenrahmsauce mit Kartoffel-Karottenpüree (3,3 BE/Port.) 493 kcal/Port. (a1cfigijl)
Di 19.12.	Weißkrauteintopf ⁽⁹⁾ mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 353 kcal/Port. (a1a3gijl)	Herzhafte Thüringer Knackwurst ^(2,6,5) auf deftigem Grünkohl ⁽⁸⁾ , dazu Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1a3cfigijl)	Drei Rosinenquarkkeulchen mit heißem Zimt-Äpfelkompott (8,8 BE/Port.) 660 kcal/Port. (a1cg)	Zwei Rosinenquarkkeulchen mit heißem Zimt-Äpfelkompott (6,1 BE/Port.) 450 kcal/Port. (a1cg)	Gedünstetes Wildlachsfilet auf Sahneblattpinac, dazu Bandnudeln (4,8 BE/Port.) 670 kcal/Port. (a1cfig)	Schweinesteak mit Nuss-Kräuterpanade, dazu Rahmsauce und Rosmarinkartoffeln (4,3 BE/Port.) 772 kcal/Port. (a1cfigh2ijl)
Mi 20.12.	Sternchennudelsuppe mit Gemüsestreifen und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen (4,5 BE/Port.) 325 kcal/Port. (a1a3cgi)	Ratsherrengeschnetzeltes ^(1,5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 553 kcal/Port. (a1a3cfigijl)	Schweineschinkenfleisch in Meerrettichsoße ⁽⁷⁾ mit Klößen (6,3 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1cfigijl)	Ratsherrengeschnetzeltes ^(1,5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (2,7 BE/Port.) 440 kcal/Port. (a1a3cfigijl)	Kartoffelauflauf mit Waldpilzen, Gemüsestreifen und Chili-Käse ⁽¹⁾ überbacken (4,2 BE/Port.) 515 kcal/Port. (a1a3cfigijl)	Rinderschmorbraten in Glühweinsauce ^(6,A,1) , dazu Rahmwirsing ⁽⁶⁾ und Butterspätzle (5,9 BE/Port.) 749 kcal/Port. (a1cfigijl)
Do 21.12.	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 398 kcal/Port. (a1a3fil)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) (6,7 BE/Port.) 718 kcal/Port. (a1fi)	Seelachs in Kartoffelpanade ^(1,4) mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cfigijl)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) (5,1 BE/Port.) 542 kcal/Port. (a1fi)	Chinesische Gemüsepfanne ⁽⁸⁾ süß-sauer mit Curryreis (7,0 BE/Port.) 443 kcal/Port. (a1cfigijk)	Geröstetes Honig-Orangenhuhn mit Rosenkohl ⁽⁸⁾ , dazu Pariser Kartoffeln (6,3 BE/Port.) 847 kcal/Port. (a1cfigijl)
Fr 22.12.	Kohlrübeintopf mit Rauchfleisch ^(2,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen (4,5 BE/Port.) 433 kcal/Port. (a1a3cfigijl)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Karottengemüse und Spätzle (7,8 BE/Port.) 684 kcal/Port. (a1cfigijl)	Geschmorte Kohlroulade ^(1,4,5) in deftiger Soße mit Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 557 kcal/Port. (a1cfigijl)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Karottengemüse und Spätzle (5,9 BE/Port.) 557 kcal/Port. (a1cfigijl)	Gnocchi in Haselnussbutter geschwenkt, dazu Pilzpfanne nach "Art des Hauses" (6,8 BE/Port.) 545 kcal/Port. (a1a3cfigh2ijl)	Weihnachtsschinken (Gepök. Schweineschulter m. Senfruste) auf Speckbohnen ⁽⁸⁾ und Kartoffelgratin (3,4 BE/Port.) 743 kcal/Port. (a1cgi)
	0,80 € Beilagensalat*	Montag Rotkrautsalat 135 kcal/Port.	Dienstag Möhrenrohkostsalat 90 kcal/Port.	Mittwoch Bunter Bohnensalat ⁽⁶⁾ 38 kcal/Port.	Donnerstag Waldorfsalat (Ananas, Apfel, Walnüssen) (cgh3ij) 115 kcal/Port.	Freitag Mixsalat mit Tomate und Mais 35 kcal/Port.
	1,20 € Dessert*	Rotweincrème ^(A) (acfghl) 348 kcal/Port.	Weihnachtl. Schmand-Quarkkuchen ⁽⁴⁾ mit Mandeln & Rosinen (a1cgh1) 296 kcal/Port.	Mohn-Marzipan-Joghurt (acfgh) 237 kcal/Port.	Schoko-Lebkuchenpudding (a1a2cefgh1h2) 189 kcal/Port.	Zimt-Milchreis mit Glühweinkirschen ^(A,1) (fgh1l) 283 kcal/Port.



* Beilagensalat und Dessert werden nur in Verbindung mit einem Menü geliefert. Bestellungen sowie Änderungen bereits bestehender Bestellungen bis spätestens einen Werktag (Mo-Fr) vor Lieferung bis 12:00 Uhr. Be- und Abbestellung für das Wochenende nur bis donnerstags 12:00 Uhr möglich. Wochenendlieferung immer freitags.

Unser Wochenangebot

KALT
Rheinischer Kartoffelsalat mit einem Paar Wiener Würstchen^(1,2,3,4,6,5) und Senf (3,2 BE/Port.) 437 kcal/Port. (cijl) **3,80 €**

- öffeln Sie sich fit.
- öffeln Sie aus der Region.
- öffeln Sie wie frisch aus dem Garten.

3,40 € Wochenendeintopf	4,20 € Sonntagsbraten
Möhreneintopf mit Rindfleisch (2,1 BE/Port.) 243 kcal/Port. (a1a3cfigijl)	Hirschgulasch "Hubertus Art" ^(A) , dazu Kirsch-Rotkohl ⁽⁸⁾ und Klöße, Lebkuchen (7,9 BE/Port.) 650 kcal/Port. (a1a3cfigijl)



Oh es weihnachtet!

„Oh, wie lieb ich die Gerüche aus der warmen Weihnachtsküche! Zieht der süße Duft hinaus, riecht man ihn im ganzen Haus.“

(Karin Heinrich)

Liebe Kunden, wie gewohnt haben wir im Dezember zwei Aktionen für Sie vorbereitet. Mit unserem Partner, der **Buttstädter Vollkornbäckerei**, haben wir ein süßes Weihnachtsangebot zusammengestellt. Vor den Adventswochenenden können Sie sich leckere Plätzchen und Stollen direkt nach Hause bestellen.

Natürlich bieten wir Ihnen für die Feiertage auch unsere selbstgemachten Fertiggerichte in gewohnter Qualität an. Die Auslieferung der Weihnachtsmenüs findet in der **51. Kalenderwoche** statt. Ab dem **02.01.2018** sind wir wieder mit unserem regulären Angebot für Sie da. Die Flyer mit allen wichtigen Informationen finden Sie im Speiseplan.

Auch die verschiedenen Wurstbeutel von **Weilepp Hofladen & Landwirtschaft** können Sie in der Weihnachtszeit bestellen. Die Bestellformulare erhalten Sie bei Ihrem Auslieferungsfahrer. Natürlich können Sie auch telefonisch, per Fax oder per E-Mail bestellen.

Lassen Sie sich die weihnachtlichen Leckereien schmecken! Einen „Guten Appetit“ wünschen Ihnen Ihre „Rastenberger“!

KW 52
Mo 25.12.
Di 26.12.
Mi 27.12.
Do 28.12.
Fr 29.12.

*"Tannen, Lametta, Kugeln und Lichter,
Bratapfelduft und frohe Gesichter.
Freude am Schenken, das Herz wird weit.
Wir wünsche Ihnen eine fröhliche Weihnachtszeit!"*

Liebe Kunden,
das Jahr neigt sich dem Ende zu und wir möchten uns an dieser Stelle herzlich für Ihre Treue und Ihr entgegengebrachtes Vertrauen bedanken.
Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien frohe, besinnliche Feiertage.
Außerdem einen guten und glücklichen Start in das neue Jahr 2018!
Ihr Team der Rastenberger!



Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGB können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter www.rastenberger.de nachlesen. Für Barzahlung oder auf Papier erstellte Rechnungen berechnen wir 1,00 € Bearbeitungsgebühr pro Monat. Reklamationen müssen am Tag der Lieferung bekannt gegeben werden.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Geschmacksverstärker (4) Phosphat (5) Süßungsmittel (6) Antioxidationsmittel (7) geschwefelt (8) geschwärzt (9) gewachst **Inhaltstoffe:** (S) enthält Schwein (A) enthält Alkohol **Allergene:** (a) Gluten (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel); (b) Krebstiere; (c) Ei; (d) Fisch; (e) Erdnüsse; (f) Sojabohnen; (g) Milch (einschl. Lactose); (h) Schalenfrüchte (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pistazien); (i) Sellerie; (j) Senf; (k) Sesamsamen; (l) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg; (m) Lupinen; (n) Weichtiere