

KW 37	3,39 € Eintopf	3,49 € Menü 1	3,49 € Menü 2	2,99 € Kleiner Hunger	4,20 € Festtagsmenü	0,90 € Beilagensalat*	1,20 € Dessert*
Mo 10.09.	Chinesische Gemüsesuppe ⁽³⁾ mit Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 329 kcal/Port. (a1a3cfcgijk)	Drei Rosinenquarkkeulchen mit heißem Zimt-Apfelkompott (9,0 BE/Port.) 670 kcal/Port. (a1cg)	Ausgelöstes gepökeltes Eisbein ^(2, 6, 5) auf Weinsauerkraut ⁽⁴⁾ , Salzkartoffeln und Senf (3,9 BE/Port.) 598 kcal/Port. (a1ji)	Zwei Rosinenquarkkeulchen mit heißem Zimt-Apfelkompott (6,2 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1cg)	Kalbfleischstreifen in Sahnesoße ⁽⁴⁾ mit Pfifferlingen, dazu Kartoffelgratin ^(1, 2, 4) (3,0 BE/Port.) 567 kcal/Port. (a1a3cfcgijl)	Pusztasalat 117 kcal/Port.	Karamellcreme 244 kcal/Port. (fg)
Di 11.09.	Grüppcheneintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,4 BE/Port.) 380 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Fischragout (Seelachs, Wildlachs) mit Wurzelgemüwestreifen in Senfrahm, dazu Kartoffelpüree (4,0 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1dfgij)	Ital. Nudel-Gemüsepfanne mit Tomaten-Basilikumsoße, dazu geriebener Hartkäse ⁽¹⁾ (6,8 BE/Port.) 570 kcal/Port. (a1fg)	Fischragout (Seelachs, Wildlachs) mit Wurzelgemüwestreifen in Senfrahm, dazu Kartoffelpüree (3,0 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1dfgij)	Schweinebraten mit Pilzfüllung ⁽⁶⁾ in Soße ⁽¹⁾ , dazu Pfannengemüse und Kartoffelecken (4,8 BE/Port.) 650 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Chinakohlsalat mit Möhrenstreifen 46 kcal/Port.	Obstsalat ⁽⁶⁾ mit Mandeln und Sahnedekor 108 kcal/Port. (acfhg1)
Mi 12.09.	Kartoffeleintopf nach "Art des Hauses" mit Bockwurst ^(2, 4, 6, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (5,1 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1a3ij)	Zwiebelbraten ⁽⁸⁾ im eigenen Saft ⁽¹⁾ , dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 530 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Gemüsecurry mit Paprika, Ananas, Pfirsich, Sultaninen, gerösteten Mandeln, dazu Basmatireis (8,9 BE/Port.) 615 kcal/Port. (a1fh1ij)	Zwiebelbraten ⁽⁸⁾ im eigenen Saft ⁽¹⁾ , dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 403 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Feurige Hähnchenbrust nach mexikanischer Art, dazu bunte Nudeln (6,2 BE/Port.) 591 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gurke-Paprika-Mais-Salat 115 kcal/Port.	Vanillemousse 225 kcal/Port. (acfhg)
Do 13.09.	Kürbiseintopf mit Rauchfleisch ^(2, 4, 6, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 419 kcal/Port. (a1a3f)	Eine Brokkoli-Nussecke, dazu Gemüserahmsauce und Nudelreis (7,9 BE/Port.) 658 kcal/Port. (a1a4cfcgh1h2i)	Deftiger Rindergulasch ^(1, A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1a3cfcgijl)	Deftiger Rindergulasch ^(1, A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 488 kcal/Port. (a1a3cfcgijl)	Fischfilet "Florentiner Art" ^(1, 4) mit Spinat und Käse überbacken, dazu Tomatenreis (6,3 BE/Port.) 650 kcal/Port. (a1cdfgij)	Tomatensalat 65 kcal/Port.	Mangocreme 384 kcal/Port. (acfhg)
Fr 14.09.	Orientalischer Kichererbseneintopf mit buntem Gemüse, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 373 kcal/Port. (a1a3f)	Königsberger Klopse ⁽⁸⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Puten Cordon Bleu ^(2, 3, 4, 6) in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Balkangemüse und Reis (8,8 BE/Port.) 814 kcal/Port. (a1cfcgij)	Königsberger Klopse ⁽⁸⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Rinderroulade ^(1, 2, 4, 6, 5) in deftiger Soße ⁽¹⁾ mit Rotkohl ⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln (4,3 BE/Port.) 490 kcal/Port. (a1cfcgij)	Rote-Bete-Apfelsalat ⁽⁶⁾ 143 kcal/Port.	Milchreis mit süßem Kürbis-Orangenpüree 243 kcal/Port. (g)

Unser Wochenangebot

KALT – Spaghettisalat mit Knoblauchdressing, Salami^(1, 2, 6, 5) und Oliven⁽⁸⁾

(3,6 BE/Port.) 475 kcal/Port. (a1cfcgijk)

3,79€

3,49 € Wochenendeintopf

Pichelsteiner Eintopf mit Fleischwurst^(2, 4, 6, 5) (1,7 BE/Port.) 288 kcal/Port. (a1fij)

4,20 € Sonntagsbraten

Lende mit Hackfleischfüllung⁽⁸⁾ in Soße, Fingermöhren, Kartoffeln, Vanillesahnepudding (6,5 BE/Port.) 618 kcal/Port. (a1cfcgij)



In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelegten 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 telefonisch oder via Internet auf unserer Homepage abzurufen.

* 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 38	3,39 € Eintopf	3,49 € Menü 1	3,49 € Menü 2	2,99 € Kleiner Hunger	4,20 € Festtagsmenü	0,90 € Beilagensalat*	1,20 € Dessert*
Mo 17.09.	Maiscremesuppe mit Kartoffelwürfeln und Fleischbällchen ⁽⁶⁾ , dazu ein Weizenbrötchen (5,8 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Zwei Gemüsekugeln auf Ratatouillegemüse, dazu Kräuterreis (7,2 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1cf)	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Rahmsauce ⁽¹⁾ und Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln (5,5 BE/Port.) 597 kcal/Port. (a1cdfgij)	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Rahmsauce ⁽¹⁾ und Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 478 kcal/Port. (a1cdfgij)	Spaghetti mit Tomatenwürfeln, Pesto-Soße und Shrimps ^(2, 4) (7,0 BE/Port.) 978 kcal/Port. (a1bcfcgij)	Kohlrabisalat 113 kcal/Port. (cgj)	Apfel-Quarkspeise mit Sultaninen 235 kcal/Port. (gl)
Di 18.09.	Kesselgulaschsuppe ⁽¹⁾ vom Rind, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 463 kcal/Port. (a1a3l)	Makkaronipfanne mit Tomatenhack ⁽⁸⁾ , Zucchini und Käse überbacken (6,4 BE/Port.) 769 kcal/Port. (a1g)	Grießbrei mit heißen Pflaumen (7,7 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1g)	Makkaronipfanne mit Tomatenhack ⁽⁸⁾ , Zucchini und Käse überbacken (5,0 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1g)	Panierte Schweinemedaillons mit Sahnesauce ⁽¹⁾ , Grillgemüse und Salzkartoffeln (6,3 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1cdfgij)	Möhren-Birnensalat 139 kcal/Port.	Kokosmousse auf Ananas 429 kcal/Port. (acfhg)
Mi 19.09.	Hausmacher Linseneintopf mit Knackwurst ^(2, 4, 6, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (6,1 BE/Port.) 690 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Drei Eier in Kräutersauce mit Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 440 kcal/Port. (a1cfcgij)	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" (Apfel, Gurke, Zwiebel, Mayonnaise ⁽⁸⁾), dazu Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 720 kcal/Port. (cdfgij)	Zwei Eier in Kräutersauce mit Salzkartoffeln (3,0 BE/Port.) 325 kcal/Port. (a1cfcgij)	Putenbruststreifen mit Champignons in Senf-Orangensauce ⁽⁸⁾ , dazu Pfeffernudeln (6,5 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1cfcgij)	Weißkrautsalat mit Mandarinen 149 kcal/Port. (cgj)	Bananencremedessert mit Schokosplittern 171 kcal/Port. (g)
Do 20.09.	Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,6 BE/Port.) 370 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1cfcgij)	Vier Hefeklöße mit heißen Sauerkirschen (10,7 BE/Port.) 632 kcal/Port. (a1cg)	Drei Hefeklöße mit heißen Sauerkirschen (8,0 BE/Port.) 472 kcal/Port. (a1cg)	Rinderschmorbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce ⁽¹⁾ , dazu Rosenkohl ⁽⁸⁾ und Klöße (6,7 BE/Port.) 615 kcal/Port. (a1cgij)	Grüner Bohnensalat 92 kcal/Port.	Vanillejoghurt auf Heidelbeerkompott 393 kcal/Port. (g)
Fr 21.09.	Soljanka nach "Art des Hauses" ^(2, 4, 5, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 701 kcal/Port. (a1a3fij)	Vegetarische Maultaschen in Kürbis-Karottensauce mit gerösteten Kürbiskernen (6,5 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (6,9 BE/Port.) 602 kcal/Port. (a1cfcgij)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (5,2 BE/Port.) 453 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gebratene Honigforelle mit Mandelbutter und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 839 kcal/Port. (a1dfgh1)	Selleriesalat mit Apfel 97 kcal/Port. (i)	Puddingduo Schoko-Vanille 213 kcal/Port. (acfhg)

Unser Wochenangebot

KALT – Bunter Salatmix mit Pfeffersteakstreifen⁽⁸⁾, dazu French-Dressing und ein Kürbiskernbrötchen

(4,0 BE/Port.) 601 kcal/Port. (a1a2cfcgij)

4,49€

3,49 € Wochenendeintopf

Möhreneintopf⁽⁸⁾ mit Rindfleisch (2,1 BE/Port.) 243 kcal/Port. (a1a3cfcgij)

4,20 € Sonntagsbraten

Entenkeule in Perlzwiebelsoße^(1, 5, 6) mit Rotkohl⁽⁸⁾ und Klößen, Frischobst (8,8 BE/Port.) 793 kcal/Port. (a1cfcgijl)



löffeln Sie sich fit.
löffeln Sie wie frisch aus dem Garten.
löffeln Sie aus der Region.



ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

37. – 40. Kalenderwoche
10. September – 07. Oktober 2018

Bestellen Sie unter: 
Tel. **036377-77 123**
Fax **036377-77 122**
www.bestellung-rastenberg.de
Lieferung frei Haus ab einer Portion!



Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGBs können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter www.rastenberg.de nachlesen. **Bearbeitungsgebühren:** 0,50 € pro Rechnung bei Barzahlung + 0,25 € pro Woche auf Papier erstellte Rechnungen. 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
Inhaltsstoffe: (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

Rastenberg Fertig- und Frischmenue GmbH
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg
www.rastenberg.de // info@rastenberg.de
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: 36377-77122

KW 39	3,39 € Eintopf	3,49 € Menü 1	3,49 € Menü 2	2,99 € Kleiner Hunger	4,20 € Festtagsmenü	0,90 € Beilagensalat*	1,20 € Dessert*
Mo 24.09.	Italienische Gemüsesuppe "Minestrone" mit Muschelnudeln, dazu ein Ciabattabrötchen (5,7 BE/Port.) 369 kcal/Port. (a1a2a3cfcgik)	Ratscherrengeschmetzeltes ^(1,5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Geschmorte Kohlroulade ^(1,4,5) in deftiger Soße mit Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 561 kcal/Port. (a1cfcgij)	Ratscherrengeschmetzeltes ^(1,5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (2,7 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Ged. Wildlachs in Limettensoße, dazu grüne Bandnudeln mit Karottenstreifen (4,7 BE/Port.) 620 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Rotkrautsalat 135 kcal/Port.	Buttermilchdessert Birne-Vanille 216 kcal/Port. (cfcg)
Di 25.09.	Balkangemüseintopf mit Putenfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 406 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Vier Eierkuchen mit heißem Pfirsichkompott (9,4 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1cgh)	Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu bunter Reis (5,9 BE/Port.) 835 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Drei Eierkuchen mit heißem Pfirsichkompott (7,0 BE/Port.) 468 kcal/Port. (a1cgh)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen mit Kartoffelsalat ⁽⁹⁾ (4,4 BE/Port.) 898 kcal/Port. (cgi)	Brokkolisalat 124 kcal/Port.	Stracciatellacreme 264 kcal/Port. (acfcgh)
Mi 26.09.	Gelber Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^(2,4,6,9) , dazu ein Weizenbrötchen (6,4 BE/Port.) 496 kcal/Port. (a1a3j)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Karotten-Kürbis-gemüse und Spätzle (7,5 BE/Port.) 699 kcal/Port. (a1cfcgij)	Kräuter-Gurkenquark mit Salzkartoffeln und Butter (4,5 BE/Port.) 516 kcal/Port. (gk)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Karotten-Kürbis-gemüse und Spätzle (5,2 BE/Port.) 497 kcal/Port. (a1cfcgij)	Rindergulasch nach "Sauerbraten Art" mit Waldpilzen, dazu Semmelknödelscheiben (4,9 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1cfcgh)	Rettichsalat 110 kcal/Port. (cgi)	Diplomatenpudding ⁽¹⁾ (Vanillepudding, Biskuit ⁽⁴⁾ , Aprikosenkonfitüre ^(A)) 308 kcal/Port. (a1cfcgh)
Do 27.09.	Weißkrauteintopf ⁽⁹⁾ mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 353 kcal/Port. (a1a3)	Spiirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,9) (6,5 BE/Port.) 706 kcal/Port. (a1fcij)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 539 kcal/Port. (a1cfcgij)	Spiirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,9) (4,9 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1fcij)	Schweinesteak "Strindberg" (Senf-Zwiebel-Eihülle) in Weißweinsoße ^(1,A) , Pariser Kartoffeln (4,2 BE/Port.) 710 kcal/Port. (a1cfcgij)	Paprika-Mais-Salat 131 kcal/Port.	Mousse au Chocolat ⁽⁹⁾ mit weißen Schokoladenflocken 309 kcal/Port. (acfcgh)
Fr 28.09.	Thür. Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,9) , dazu ein Weizenbrötchen (5,1 BE/Port.) 564 kcal/Port. (a1a3ij)	Veg. Tortellini "Tricolore", dazu Käse-Kräutersoße (3,5 BE/Port.) 372 kcal/Port. (a1cfcgij)	Seelachs in Kartoffelpanade ^(1,4) mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cfcgij)	Pan. Seelachsfilet mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 280 kcal/Port. (a1cfcgij)	Minihaxe ⁽⁹⁾ vom Schwein mit Weinsauerkraut ^(A) und Erbspüree ⁽⁹⁾ (5,1 BE/Port.) 750 kcal/Port. (a1l)	Gurkensalat 97 kcal/Port. (cgi)	Panna Cotta mit Orangepüree 224 kcal/Port. (g)

Unser Wochenangebot

KALT – **Wurstsalat**^(2,4,6,9) nach "Art des Hauses", dazu eine Laugenstange⁽¹⁾

(5,1 BE/Port.) 1040 kcal/Port. (a1a3cggij)

4,20 €

3,49 €
Wochenendeintopf

Reissuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch (3,3 BE/Port.) 242 kcal/Port. (a1cfcgij)

4,20 €
Sonntagsbraten

Putenrollbraten mit Geflügelsoße⁽¹⁾, Blumenkohlgemüse, Pariser Kartoffeln, Götterspeise⁽¹⁾ (5,9 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1cfcgij)



* 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 40	3,39 € Eintopf	3,49 € Menü 1	3,49 € Menü 2	2,99 € Kleiner Hunger	4,20 € Festtagsmenü	0,90 € Beilagensalat*	1,20 € Dessert*
Mo 01.10.	Käse ⁽⁴⁾ - Porreesuppe mit Hackfleisch ⁽⁹⁾ , dazu ein Weizenbrötchen (3,9 BE/Port.) 797 kcal/Port. (a1a3fg)	Kasselerbraten ^(2,6,9) in deftiger Soße ⁽¹⁾ mit Wirsinggemüse ⁽⁹⁾ und Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 411 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Spaghetti mit Linsenbolognese, dazu geriebener Hartkäse ⁽¹⁾ (8,2 BE/Port.) 705 kcal/Port. (a1fcij)	Kasselerbraten ^(2,6,9) in deftiger Soße ⁽¹⁾ mit Wirsinggemüse ⁽⁹⁾ und Salzkartoffeln (3,1 BE/Port.) 314 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Seelachs-Gemüseeröllchen in Senfrahm, dazu Kürbis-Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 435 kcal/Port. (a1dfgij)	Möhrenrohkostsalat 167 kcal/Port.	Erdnusschmandcreme ^(A) 568 kcal/Port. (acfcgh5)
Di 02.10.	Bunte Spätzlesuppe mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 428 kcal/Port. (a1a3a5cfcgij)	Kartoffelauflauf mit Waldpilzen, Gemüsestreifen und Käse überbacken (4,4 BE/Port.) 551 kcal/Port. (a1cfcgij)	Deftiger Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Spiirelli (6,0 BE/Port.) 762 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Deftiger Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Spiirelli (4,7 BE/Port.) 553 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Heldranger Sauerbraten ⁽¹⁾ in herzhafter Soße, Rosenkohlgemüse ⁽⁹⁾ und Salzkartoffeln (5,1 BE/Port.) 583 kcal/Port. (a1cgij)	Mixsalat mit Tomate und Mais 61 kcal/Port.	Rote Grütze ⁽¹⁾ mit Waldbeeren und Vanillesoße 205 kcal/Port. (a1g)
Mi 03.10.	Tag der Deutschen Einheit	KALTLIEFERUNG Schweinebratklops ^(4,9) in Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 652 kcal/Port. (a1cfcgij) Mindestens haltbar bis: 06.10.2018	3,49 €	Bestellung bis 24.09.2018, die Auslieferung erfolgt kalt am 02.10.2018.			
Do 04.10.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 376 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Chinesische Gemüsepfanne ⁽⁹⁾ süß-sauer mit Curryreis (7,0 BE/Port.) 443 kcal/Port. (a1cfcgij)	Geflügelbratwurst ^(4,9) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Bayrisch Kraut ⁽⁹⁾ und Kartoffelpüree (4,4 BE/Port.) 610 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Geflügelbratwurst ^(4,9) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Bayrisch Kraut ⁽⁹⁾ und Kartoffelpüree (3,3 BE/Port.) 468 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Lasagne mit Hackfleisch ⁽⁹⁾ und Tomatensoße (5,8 BE/Port.) 720 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Blumenkohlsalat 122 kcal/Port.	Mascarpone-Quarkdessert mit "Original MÜHLHÄUSER" Pflaumenmus ⁽¹⁾ 398 kcal/Port. (g)
Fr 05.10.	Möhren-Sellerieintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 465 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" ⁽¹⁾ mit Champignons und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 632 kcal/Port. (a1cfcgij)	Heißer Apfelstrudel mit saftigen Apfelstücken und Rosinen, dazu heiße Vanillesoße (8,0 BE/Port.) 655 kcal/Port. (a1cgh)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" ⁽¹⁾ mit Champignons und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gedünstete und gepfefferte Hähnchenbrust auf Blattspinat, dazu eine Wildreisermischung (6,1 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1fcij)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 127 kcal/Port.	Schoko-Minzpudding 236 kcal/Port. (acfcgh)

Unser Wochenangebot

KALT – **Fleischkäse**^(2,4,6,9) mit Kartoffelsalat⁽⁵⁾

(4,3 BE/Port.) 795 kcal/Port. (cggij)

3,80 €

3,49 €
Wochenendeintopf

Linseneintopf mit einem Paar Wiener Würstchen^(1,2,3,4,6,9) (3,6 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1a3cfcgij)

4,20 €
Sonntagsbraten

Honigbraten⁽⁹⁾ in Soße mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt (6,9 BE/Port.) 772 kcal/Port. (a1cfcgij)



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

O zapft is!

... so klingt es am **22.09.2018** wieder über die Münchner Theresienwiese, wenn das **185. Oktoberfest** eröffnet wird. Die Wurzeln des Festes liegen in einem Pferderennen, welches 1810 zu Ehren der königlichen Hochzeit von Ludwig von Bayern und Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen veranstaltet wurde. Das Fest erfreute sich bei den Bürgern so großer Beliebtheit, dass es auch in den Folgejahren stattfand.

Kriege und Epidemien zwangen das Oktoberfest mehrmalig zur Pause, trotzdem entwickelte sich das Spektakel stetig weiter. Es entstanden große Bierzelte mit Musikkapellen und immer mehr Schausteller mit neuen Attraktionen und Fahrgeschäften fanden den Weg auf die Theresienwiese. Diese prägen natürlich auch heute noch das größte Volksfest der Welt, auf traditionelle Elemente wird aber ebenso großer Wert gelegt. So dürfen beispielsweise der Trachten- und Schützenzug, der Oktoberfest-Gottesdienst oder der Einzug der Wirte nicht fehlen.

Die „Wiesn“ zieht jährlich rund 6 Millionen Besucher aus aller Welt an. Und so viele Gäste bringen natürlich Hunger und Durst mit. Im letzten Jahr wurden unter anderem ca. 7,5 Millionen Maß Bier getrunken und 127 Ochsen, 59 Kälber, über 150.000 Paar Schweinswürstel sowie 367.000 Brathendl verspeist.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Start in den hoffentlich „goldenen Herbst“.

Quelle:
www.oktoberfest.de/de/
www.muenchen.de/veranstaltungen/oktoberfest/schmankerl/wiesn-in-zahlen.html



Rastenberger Fertig- und Frischmenue GmbH
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg
www.rastenberger.de // info@rastenberger.de
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: 36377-77122



Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGBs können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter www.rastenberger.de nachlesen. **Bearbeitungsgebühren:** 0,50 € pro Rechnung bei Barzahlung + 0,25 € pro Woche auf Papier erstellte Rechnungen. 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
Inhaltsstoffe: (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