

**ÜBER
25
JAHRE
gutes
ESSEN**



RASTENBERGER

ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

49. – 52. Kalenderwoche
03. Dezember – 30. Dezember 2018

KW 49	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 03.12.	Gemüsesuppe mit Grießklößchen, dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 348 kcal/Port. (a1a3cij)	Kartoffelauflauf nach "Art des Hauses" mit Hackfleisch (S), Tomaten und Käse überbacken (4,0 BE/Port.) 708 kcal/Port. (a1g)	Geschmorte Kasselerrippchen (2,6, S) auf Sauerkraut (S), dazu Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1)	Kartoffelauflauf nach "Art des Hauses" mit Hackfleisch (S), Tomaten und Käse überbacken (3,2 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1g)	Gedünstete Hähnchenbrust auf Sahne-Blattspinat mit roten Bandnudeln (5,6 BE/Port.) 595 kcal/Port. (a1cfg)	Selleriesalat mit Apfel 97 kcal/Port. (i)	Weihnachtliche Lebkuchen-Kirschschneite (4) 263 kcal/Port. (a1a2a3a5cf gh1h2h3h4h5k)
Di 04.12.	Asiatische Nudelsuppe (S) mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (6,1 BE/Port.) 448 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Schweinebratklöps (4, S) in Soße (1), dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 652 kcal/Port. (a1cfjij)	Waldpilzpfanne mit bunten Schmetterlingsnudeln (5,9 BE/Port.) 462 kcal/Port. (a1cfjij)	Schweinebratklöps (4, S) in Soße (1), dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 513 kcal/Port. (a1cfjij)	Gedünstetes Kap-Seehechtfilet in Kapern-Gurkenrahmsauce mit Kartoffel-Karottenpüree (3,3 BE/Port.) 493 kcal/Port. (a1cfjij)	Chinakohlsalat 63 kcal/Port.	Glühweingelee (S, A) mit Zimt-Schlagcreme 244 kcal/Port. (acfghl)
Mi 05.12.	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (2, 4, 6, S), dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 606 kcal/Port. (a1a3ij)	Vier mit Heidelbeeren gefüllte Germknödel, dazu Vanillesoße (12,0 BE/Port.) 795 kcal/Port. (a1cfgh)	Gekochtes Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße (6, 7), dazu Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 525 kcal/Port. (a1cfjij)	Drei mit Heidelbeeren gefüllte Germknödel, dazu Vanillesoße (9,1 BE/Port.) 601 kcal/Port. (a1cfgh)	Cordon Bleu (1, 2, 4, 6, S) auf Grillgemüse, dazu Bratensoße (1) und Kartoffelspalten (5,8 BE/Port.) 730 kcal/Port. (a1cfjij)	Weißkrautsalat "griechischer Art" (S) 84 kcal/Port.	Mascarpone-Quarkdessert mit Mandarinen 382 kcal/Port. (g)
Do 06.12.	Reiseintopf mit bunter Gemüsemischung und Rindfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 342 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Paniertes Jägerschnitzel (2, 4, 6, S) (Pan. Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Spirelli (7,7 BE/Port.) 864 kcal/Port. (a1cfjij)	Scharfe Thai-Gemüsepfanne (S) mit Cashewkernen, dazu Reis (7,0 BE/Port.) 536 kcal/Port. (a1bcdgh4ijin)	Paniertes Jägerschnitzel (2, 4, 6, S) (Pan. Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Spirelli (5,8 BE/Port.) 633 kcal/Port. (a1cfjij)	Entenbrust in Soße (1) mit Rahmwirsing (S) und Thüringer Klößen (6,8 BE/Port.) 718 kcal/Port. (a1cfjij)	Möhren-Ananassalat 168 kcal/Port.	Marzipan-Grießflammerie mit Sauerkirschen 241 kcal/Port. (a1fgh1)
Fr 07.12.	Rosenkohleintopf mit Rauchfleisch (2, 5, S), dazu ein Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 440 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Eierspalten in Senfrahm mit Karotten und Spargel, dazu Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 468 kcal/Port. (a1cfjij)	Gegrillter Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße (1), Apfel-Zimt-Rotkohl (S) und Salzkartoffeln (4,8 BE/Port.) 678 kcal/Port. (a1cfjij)	Eierspalten in Senfrahm mit Karotten und Spargel, dazu Salzkartoffeln (3,1 BE/Port.) 331 kcal/Port. (a1cfjij)	Schweinegulasch mit Pfifferlingen in Weißweinsauce (A, 1), dazu Spätzle (5,4 BE/Port.) 862 kcal/Port. (a1cfjij)	Blumenkohlsalat 122 kcal/Port.	Nougatcreme 275 kcal/Port. (acfgh2)

Unser Wochenangebot
KALT – **Bunter Salatmix** mit Pfeffersteakstreifen (S) und Walnüssen, dazu Senf-Honig-Dressing (1) und ein Roggenbrötchen (4,4 BE/Port.) 710 kcal/Port. (a1a2cfijh3) **4,99 €**

3,49 €
Wochenendeintopf
Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch (2,0 BE/Port.) 230 kcal/Port. (a1a3cfjij)

4,20 €
Sonntagsbraten
Kaninchenragout in Kerbelrahm (1), Porreegemüse, Kartoffelpüree, Bratpfeljoghurt (5,0 BE/Port.) 680 kcal/Port. (a1fjg)



In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältiger 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 50	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 10.12.	Gräupcheneintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Lauch-Vollkornspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße und Mozzarellaabällchen (6,2 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1fg)	Zwiebelbraten (S) im eigenen Saft (1) mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 537 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Zwiebelbraten (S) im eigenen Saft (1) mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 409 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Putenschnitzel "natur" in Currysoße, buntes Zucchini Gemüse und Pariser Kartoffeln (3,1 BE/Port.) 389 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Rettichsalat 110 kcal/Port. (cgj)	Walnusscreme 215 kcal/Port. (acgh3)
Di 11.12.	Vegetarische Blumenkohl-Kartoffelrahmsuppe, dazu ein Weizenbrötchen (4,6 BE/Port.) 424 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Schinkenröhrei (S) mit Rahmspinat (S) und Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 525 kcal/Port. (a1cfjij)	Gewürfeltes Schweinefleisch in feiner Petersiliensoße, dazu Klöße (6,1 BE/Port.) 661 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Schinkenröhrei (S) mit Rahmspinat (S) und Salzkartoffeln (3,0 BE/Port.) 389 kcal/Port. (a1cfjij)	Gedünstete Hähnchenbrust in Orangen-Chili-Soße, dazu Pistazienreis (6,4 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1fh5)	Rote-Bete-Salat (S) 77 kcal/Port.	Mousse au Chocolate mit Orangenfilets 308 kcal/Port. (acfgh)
Mi 12.12.	Mexikanischer Eintopf "Chili con Carne" mit Hackfleisch (S), roten Bohnen, Mais, Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 525 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Grießbrei mit Apfelmus (S), dazu Zucker und Zimt (9,4 BE/Port.) 648 kcal/Port. (a1g)	Backfisch vom Seelachs, dazu Dillsoße und buntes Kartoffelpüree (5,3 BE/Port.) 670 kcal/Port. (a1a3cdcfjij)	Grießbrei mit Apfelmus (S), dazu Zucker und Zimt (8,1 BE/Port.) 541 kcal/Port. (a1g)	Burgunderbraten (S) in Rotweinsauce (1, A), dazu Rosenkohl mit Semmelbröseln und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 712 kcal/Port. (a1cfjij)	Gelber Bohnensalat (S) 57 kcal/Port.	Vanillepudding mit Rotwein-Zimt-Pflaumen (A) 192 kcal/Port. (fgl)
Do 13.12.	Hausmacher Linseneintopf mit Blutwurst (2, 4, S), dazu ein Weizenbrötchen (6,0 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Pan. Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße (1), dazu Balkan-gemüse und Kartoffelpüree (5,8 BE/Port.) 583 kcal/Port. (a1cfjij)	Zwiebel-Petersilienquark mit Kartoffeln und Butter (4,7 BE/Port.) 559 kcal/Port. (gk)	Pan. Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße (1), dazu Balkan-gemüse und Kartoffelpüree (4,5 BE/Port.) 456 kcal/Port. (a1cfjij)	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" (1, A) (Rote-Betestreifen (S), Champignons), Böhmisches Knödel (4,9 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1cfghj)	Brokkolisalat 124 kcal/Port.	Spekulatius-Tiramisu (A) 256 kcal/Port. (a1cfgh)
Fr 14.12.	Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben (1, 2, 3, 6, S), dazu ein Weizenbrötchen (4,3 BE/Port.) 510 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Wiener Wurstgulasch (1, 2, 4, 6, S) mit Makkaroni (6,5 BE/Port.) 757 kcal/Port. (a1cfjij)	Gemüseschnitzel mit Frischkäse-Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln (6,0 BE/Port.) 489 kcal/Port. (a1a5cfjij)	Wiener Wurstgulasch (1, 2, 4, 6, S) mit Makkaroni (4,9 BE/Port.) 569 kcal/Port. (a1cfjij)	Gebratenes Schollenfilet mit Waldpilz-Lauchgemüse (S) und Sahnekartoffelpüree (3,1 BE/Port.) 458 kcal/Port. (a1bcdcfjij)	Mixsalat mit Möhre und Mais 64 kcal/Port.	Wintertraum – Honig-Zimt-Quark 185 kcal/Port. (fg)

Unser Wochenangebot
KALT – **Fruchtiger Geflügelsalat** mit Mandarinen, Champignons und gerösteten Mandelsplittern, dazu ein Walnussbrötchen (4,0 BE/Port.) 542 kcal/Port. (a1a3cdcfgh1h2h3ij) **4,79 €**

3,49 €
Wochenendeintopf
Soljanka nach "Art des Hauses" (2, 4, 5, 6, S) (1,6 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1fij)

4,20 €
Sonntagsbraten
Rindroulade (2, 6, S) in winterlicher Gewürzsoße (1), Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Götterspeise (1) (6,0 BE/Port.) 584 kcal/Port. (a1cfjij)



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

Zubereitungshinweis für die Wochenendmenüs
Die Assiette im Backofen bei 125 °C für etwa 25 Minuten erhitzen. In der Mikrowelle kann das Essen in der Assiette (ohne Deckel) oder auf einem Teller, mit einer mikrowellen-geeigneten Haube abgedeckt, für ca. 3–4 Minuten bei 600 Watt erwärmt werden. Beachten Sie beim Erwärmen, dass die Assiette heiß wird!

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 51	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 17.12.	Pürierte Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen ^(1, 2, 3, 4, 6, S) , dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 526 kcal/Port. (a1a3ij)	Fischpfanne mit Seelachs und Gemüsestreifen in Zitronen-Butter-Soße, dazu Kartoffelpüree (3,1 BE/Port.) 436 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Veg. gefüllte grüne Paprikaschote in Tomatensoße, dazu Reis (8,2 BE/Port.) 585 kcal/Port. (a1cfij)	Fischpfanne mit Seelachs und Gemüsestreifen in Zitronen-Butter-Soße, dazu Kartoffelpüree (2,4 BE/Port.) 343 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Schweinesteak mit Nuss-Kräuterpanade, dazu Rahmsoße und Rosmarinkartoffeln (4,3 BE/Port.) 772 kcal/Port. (a1cdfgh2ij)	Möhrensalat 80 kcal/Port.	Rotweincreme ^(A) 370 kcal/Port. (acfglh)
Di 18.12.	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 384 kcal/Port. (a1a3cfij)	Gnocchi in Haselnussbutter geschwenkt, dazu Pilzpfanne nach "Art des Hauses" (6,8 BE/Port.) 545 kcal/Port. (a1cfgh2ij)	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln (6,6 BE/Port.) 681 kcal/Port. (a1cdfgij)	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln (5,1 BE/Port.) 537 kcal/Port. (a1cdfgij)	Ged. Seelachsfilet in körniger Dijon-Senfsoße, Fingermöhren und bunter Reis (6,4 BE/Port.) 637 kcal/Port. (a1dfgij)	Gurkensalat 97 kcal/Port. (cgj)	Bratpfelkuchen ⁽⁴⁾ 299 kcal/Port. (a1a2a3a5cfgh1h2h3h4h5k)
Mi 19.12.	Weißkrauteintopf ^(S) mit Lammfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 390 kcal/Port. (a1a3)	Nudelaufguss mit Kochschinken ^(2, 4, 6, S) , Tomaten, Erbsen, Mais, Brokkoli und Käsesoße ^(1, 2, 4) überbacken (6,4 BE/Port.) 689 kcal/Port. (a1cfghij)	Zwei Eierkuchen gefüllt mit Schattenmorellen, dazu heiße Mandelsoße (9,4 BE/Port.) 731 kcal/Port. (a1cgh1)	Nudelaufguss mit Kochschinken ^(2, 4, 6, S) , Tomaten, Erbsen, Mais, Brokkoli und Käsesoße ^(1, 2, 4) überbacken (4,7 BE/Port.) 516 kcal/Port. (a1cfghij)	Geröstetes Honig-Orangenhuhn in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rosenkohl ^(S) und Pariser Kartoffeln (5,8 BE/Port.) 818 kcal/Port. (a1cfghij)	Rotkraut-Apfelsalat 128 kcal/Port. (i)	Mohn-Marzipan-Joghurt 237 kcal/Port. (acfg)
Do 20.12.	Ratsherregulaschuppe ^(1, S) , dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 506 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 586 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Mariniertes Rostbrätel ^(S) in Soße ⁽¹⁾ mit Zwiebeln und Kartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 656 kcal/Port. (a1cfghij)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 438 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Rinderschmorbraten in Glühweinsoße ^(S, A, 1) , dazu Rahmwirsing ^(S) und Butterspätzle (5,9 BE/Port.) 756 kcal/Port. (a1cfghij)	Chinakohlsalat mit Möhre 46 kcal/Port.	Schoko-Lebkuchen- pudding 229 kcal/Port. (a1a2cefgh1h2)
Fr 21.12.	Sternchennudelsuppe mit Gemüsestreifen und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen (4,5 BE/Port.) 339 kcal/Port. (a1a3cglj)	Thüringer Knackwurst ^(2, 4, 6, S) mit Sauerkraut ^(S) und Erbspüree ^(S) (4,8 BE/Port.) 661 kcal/Port. (a1ij)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Maisgemüse und Salzkartoffeln (5,5 BE/Port.) 576 kcal/Port. (a1cfghij)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Maisgemüse und Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 450 kcal/Port. (a1cfghij)	Weihnachtsschinken (Gepök. Schweineschulter mit Senfkruste) auf Speckbohnen ^(S) , Kartoffelgratin (3,4 BE/Port.) 743 kcal/Port. (a1cglj)	Waldorfsalat (mit Ananas, Apfel, Walnüssen) 115 kcal/Port. (cgh3ij)	Zimt-Milchreis mit Glühweinkirschen ^(A, 1) 283 kcal/Port. (fgh1)

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.



24 Türchen

... versüßen uns traditionell die Vorweihnachtszeit und verkürzen vor allem den Kindern die Wartezeit auf den Weihnachtsmann. Die Wurzeln der Adventskalender liegen im deutschsprachigen Raum und lassen sich bis ins 19. Jahrhundert zurückverfolgen. Um die verbleibende Zeit bis Weihnachten zu veranschaulichen, wurden beispielsweise 24 Kreidestriche an die Tür gemalt, die die Kinder jeden Tag wegwischen durften. Bei einer weiteren Variante wurden nach und nach 24 weihnachtliche Bilder an die Wand gehängt.

1902 wurde in Hamburg der erste gedruckte Kalender in Form einer Weihnachtsuhr veröffentlicht. Ein Jahr später wurde ein Bogen mit 24 Bildern zum Ausschneiden und Aufkleben herausgebracht. Ungefähr ab 1920 kamen Kalender auf den Markt, so wie wir sie heute noch kennen – mit 24 Türchen zum Aufklappen. Diese traten nun ihren weltweiten Siegeszug an. 1958 kam der erste mit Schokolade gefüllte Kalender auf den Markt. Heute gibt es hunderte verschiedene Variationen für Groß und Klein. Eine Gemeinsamkeit bleibt aber allen: sie sollen Vorfreude in die Weihnachtszeit bringen.

Auch wir haben zwei „Türchen“ für Sie vorbereitet. Wie gewohnt, können Sie sich vor den Adventswochenenden leckere Plätzchen und Stollen von der Buttstädter Vollkornbäckerei direkt nach Hause bestellen. Weiterhin bieten wir Ihnen für die Feiertage unsere selbstgemachten Fertiggerichte in gewohnter Qualität an (**Bestellschluss 07.12.2018, 12.00 Uhr**). Die Flyer für beide Aktionen haben Sie bereits im letzten Speiseplan erhalten. Natürlich finden Sie diese auch im Internet. Ab dem 02.01.2019 sind wir wieder mit unserem regulären Angebot für Sie da.

Wir wünschen Ihnen nun eine schöne Vorweihnachtszeit und viel Freude beim Öffnen der Adventskalender. Ihr Team aus Rastenberg.

Quelle: <https://www.mein-adventskalender.de/adventskalender-geschichte/>



Nutzen Sie auch in der Weihnachtszeit das Angebot von „Weilepp Hofladen & Landwirtschaft“! Die Bestellformulare für die verschiedenen Wurstbeutel erhalten Sie bei Ihrem Auslieferungsfahrer. Natürlich können Sie auch telefonisch, per Fax oder per E-Mail bestellen.



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

Unser Wochenangebot

KALT – Rheinischer Kartoffelsalat mit einem Paar Wiener Würstchen ^(1, 2, 3, 4, 6, S) und Senf (3,2 BE/Port.) 437 kcal/Port. (cijj)

3,80 €

3,49 € Wochenendeintopf

Möhreneintopf mit Rindfleisch (2,1 BE/Port.) 243 kcal/Port. (a1a3cfghij)

4,20 € Sonntagsbraten

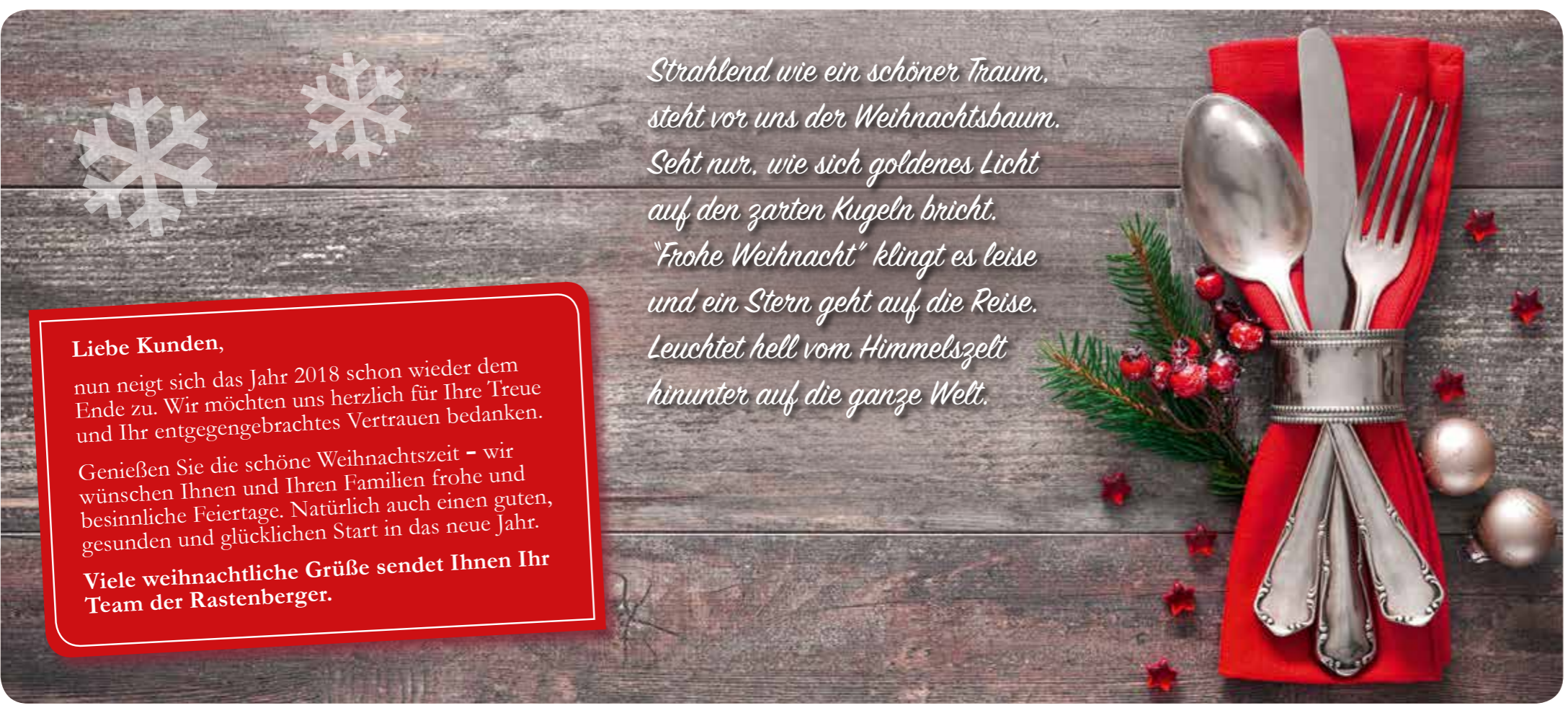
Hirschgulasch "Hubertus Art" ^(A, 1), dazu Kirsch-Rotkohl ^(S) und Klöße, Lebkuchen (7,7 BE/Port.) 640 kcal/Port. (a1a3cefghijklm)



* 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 52

Mo
24.12.
Di
25.12.
Mi
26.12.
Do
27.12.
Fr
28.12.



*Strahlend wie ein schöner Traum,
steht vor uns der Weihnachtsbaum.
Seht nur, wie sich goldenes Licht
auf den zarten Kugeln bricht.
"Frohe Weihnacht" klingt es leise
und ein Stern geht auf die Reise.
Leuchtet hell vom Himmelszelt
hinunter auf die ganze Welt.*

Liebe Kunden,

nun neigt sich das Jahr 2018 schon wieder dem Ende zu. Wir möchten uns herzlich für Ihre Treue und Ihr entgegengebrachtes Vertrauen bedanken.

Genießen Sie die schöne Weihnachtszeit – wir wünschen Ihnen und Ihren Familien frohe und besinnliche Feiertage. Natürlich auch einen guten, gesunden und glücklichen Start in das neue Jahr.

Viele weihnachtliche Grüße sendet Ihnen Ihr Team der Rastenberger.

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

