



KW 01	3,50 € Eintopf	3,60 € Menü 1	3,60 € Menü 2	3,15 € Kleiner Hunger	4,35 € Festtagsmenü	0,95 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*
--------------	-----------------------	----------------------	----------------------	------------------------------	----------------------------	------------------------------	------------------------

Mo
31.12.

Di
01.01.



Strahlend und in heller Pracht leuchtet die Silvesternacht. In tausend Farben, bunt und hell – das alte Jahr verging so schnell. Für 2019 wünschen wir Ihnen viel Gesundheit und Glück, mit viel Freude blicken wir nach vorn und nicht zurück.



Mi 02.01.	"Glückssuppe" - Hausmacher Linseneintopf mit Knackwurst ^(2,4,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen (6,1 BE/Port.) 690 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Drei Rosinenquarkkeulchen mit heißem Zimt-Apfelkompott (9,0 BE/Port.) 670 kcal/Port. (a1cg)	Königsberger Klopse ⁽⁶⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Königsberger Klopse ⁽⁶⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Gedünstete und gepfefferte Hähnchenbrust auf Blattspinat, dazu eine Wildreisemischung (6,1 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1fgij)	Rote-Bete-Salat ⁽⁶⁾ 77 kcal/Port.	Sektcreme ^(A) 468 kcal/Port. (acfghl)
Do 03.01.	Gemüsesuppe mit Grießklößchen, dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 348 kcal/Port. (a1a3cij)	Fischragout (Seelachs, Wildlachs) mit Wurzelgemüstreifen in Senfrahm, dazu Kartoffelpüree (4,0 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1dfgij)	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,5) mit Tomatensoße, dazu Nudeln (7,4 BE/Port.) 925 kcal/Port. (a1fij)	Fischragout (Seelachs, Wildlachs) mit Wurzelgemüstreifen 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. (a1a3cfjij)	Möhren-Birnensalat 139 kcal/Port.	Pfirsichquarkspeise 174 kcal/Port. (g)
Fr 04.01.	Bunte Spätzlesuppe mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 428 kcal/Port. (a1a3a5cfjij)	Deftiger Rindergulasch ^(1,A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Eine Brokkoli-Nussecke, dazu Gemüserahmsoße und Nudelreis (7,9 BE/Port.) 658 kcal/Port. (a1a4cfgh1h2)	Deftiger Rindergulasch ^(1,A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 488 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Rotkohlroulade mit Wildfüllung ^(3,5) in deftiger Soße ^(A) , dazu Kartoffelpüree (4,3 BE/Port.) 545 kcal/Port. (a1cfjij)	Selleriesalat mit Apfel 97 kcal/Port. (i)	Milchreis mit Beerenmus 257 kcal/Port. (g)

Unser Wochenangebot 1

KALT – Wurstsalat^(2,4,6,5) mit Käse, Gewürzgurkenstreifen⁽⁹⁾, Mayonnaise und Meerrettich, dazu ein Roggenbrötchen (3,4 BE/Port.) 794 kcal/Port. (a1a2cgijl)

3,99 €

Unser Wochenangebot 2

KALT – "Nizza-Salat" mit Gurke, Tomate, Paprika, Karotten, Thunfisch, Eisbergsalat und Brechbohnen, dazu Joghurt dressing und ein Roggenbrötchen (4,4 BE/Port.) 496 kcal/Port. (a1a3cdfg)


4,70 €

3,60 € Wochenendeintopf

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

4,35 € Sonntagsbraten

Lende mit Hackfleischfüllung⁽⁶⁾ in Soße, Fingermöhren, Kartoffeln, Schokosahnepudding (6,8 BE/Port.) 629 kcal/Port. (a1cfjij)



* 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 02	3,50 € Eintopf	3,60 € Menü 1	3,60 € Menü 2	3,15 € Kleiner Hunger	4,35 € Festtagsmenü	0,95 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*
--------------	-----------------------	----------------------	----------------------	------------------------------	----------------------------	------------------------------	------------------------

Mo 07.01.	Thüringer Wurstsuppe ^(2,4) mit Nudeln und Gemüsestreifen, dazu ein Weizenbrötchen (3,9 BE/Port.) 569 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (6,5 BE/Port.) 490 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (6,9 BE/Port.) 603 kcal/Port. (a1cfjij)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (5,3 BE/Port.) 454 kcal/Port. (a1cfjij)	Schweinesteak "Strindberg" (Senf-Zwiebel-Eihülle) in Weißweinsauce ^(A) , Pariser Kartoffeln (4,2 BE/Port.) 642 kcal/Port. (a1cfjij)	Rotkrautsalat 137 kcal/Port.	Walnusscreme 215 kcal/Port. (acgh3)
Di 08.01.	Chinesische Gemüsesuppe ⁽⁹⁾ mit Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 329 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Spaghetti Carbonara ⁽⁶⁾ (Sahne- soße mit Kochschinken ^(2,4,6,5)) (6,3 BE/Port.) 548 kcal/Port. (a1cfjij)	Grießbrei mit heißen Sauerkirschen (8,1 BE/Port.) 590 kcal/Port. (a1g)	Spaghetti Carbonara ⁽⁶⁾ (Sahne- soße mit Kochschinken ^(2,4,6,5)) (4,9 BE/Port.) 419 kcal/Port. (a1cfjij)	Gebratene Honigforelle mit Mandelbutter und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 839 kcal/Port. (a1dfgh1)	Rettichsalat (cgj) 110 kcal/Port.	Joghurt-Müsl-Dessert mit Früchten 146 kcal/Port. (a1a3efgh4k)
Mi 09.01.	Kesselgulaschsuppe ⁽¹⁾ vom Rind, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 463 kcal/Port. (a1a3l)	Drei Eier in Kräutersoße mit Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 440 kcal/Port. (a1cfjij)	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" (Apfel, Gurke, Zwiebel, Mayonnaise ⁽⁶⁾), dazu Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 752 kcal/Port. (cdgj)	Zwei Eier in Kräutersoße mit Salzkartoffeln (3,0 BE/Port.) 325 kcal/Port. (a1cfjij)	Putenbruststreifen mit Champignons in Senf-Orangensoße ⁽³⁾ , dazu Pfeffernudeln (6,5 BE/Port.) 671 kcal/Port. (a1cfjij)	Grüner Bohnensalat 92 kcal/Port.	Bananencremedessert mit Schokosplittern (g) 171 kcal/Port.
Do 10.01.	Soljanka nach "Art des Hauses" ^(2,4,5,5) , dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 701 kcal/Port. (a1a3fij)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1cfjij)	Vier Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren (10,2 BE/Port.) 608 kcal/Port. (a1cg)	Drei Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren (7,7 BE/Port.) 455 kcal/Port. (a1cg)	Rinderschmorbraten "Esterhazy" in Gemüsesoße ⁽¹⁾ , dazu Rosenkohl ⁽⁶⁾ und Klöße (6,7 BE/Port.) 615 kcal/Port. (a1cgij)	Farmersalat (Möhre, Apfel, Weißkraut, Sellerie) (cgij) 126 kcal/Port.	Obstsalat ⁽⁶⁾ mit Mandeln und Sahnedekor (acfh1) 108 kcal/Port.
Fr 11.01.	Kohlrüben Eintopf mit Rauchfleisch ^(2,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen (4,5 BE/Port.) 418 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Gemüsecurry mit Paprika, Ananas, Pfirsich, Sultaninen, gerösteten Mandeln, dazu Basmatireis (8,9 BE/Port.) 615 kcal/Port. (a1fh1ij)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" ⁽¹⁾ mit Champignons und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 632 kcal/Port. (a1cfjij)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" ⁽¹⁾ mit Champignons und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1cfjij)	Nudel-Lachsgratin mit buntem Gemüse und Käse überbacken (6,1 BE/Port.) 952 kcal/Port. (a1a3cdfjij)	Chinakohlsalat 63 kcal/Port.	Puddingduo Schoko-Vanille 213 kcal/Port. (acfh)

Unser Wochenangebot 1

KALT – Bratfischfilet mit Remouladensoße⁽⁶⁾ und Kartoffelsalat⁽⁹⁾ (5,5 BE/Port.) 901 kcal/Port. (a1cdgij)

4,40 €

Unser Wochenangebot 2

KALT – Bauernsalat mit Gurken, Paprika, Balkankäse, Zwiebeln, Mais, Oliven⁽⁶⁾, dazu ein Zwiebelbrötchen (3,4 BE/Port.) 378 kcal/Port. (a1a3cgijl)

3,95 €

3,60 € Wochenendeintopf

Möhreneintopf⁽⁶⁾ mit Rindfleisch (2,1 BE/Port.) 243 kcal/Port. (a1a3cfjij)

4,35 € Sonntagsbraten

Entenkeule in Perlzwiebelsoße^(1,5,6) mit Rotkohl⁽⁶⁾ und Klößen, Frischobst (8,8 BE/Port.) 798 kcal/Port. (a1cfjij)



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 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); (l) Sellerie; (j) Senf; (k) Sesamsamen; (l) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg; (m) Lupinen; (n) Weichtiere

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.

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 mikrowellengeeigneten Haube abgedeckt, für ca. 3–4 Minuten bei 600 Watt erwärmt werden. Beachten Sie beim Erwärmen, dass die Assiette heiß wird!



RASTENBERGER

ERFURT | WEIMAR | JENA

ÜBER 25 JAHRE gutes ESSEN

Speiseplan

01.–04. Kalenderwoche
31. Dez. 2018 – 27. Jan. 2019



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@rastenberg.de
 Telefon: +49 36377-77123 // Fax: 36377-77122

KW 03	3,50 € Eintopf	3,60 € Menü 1	3,60 € Menü 2	3,15 € Kleiner Hunger	4,35 € Festtagsmenü	0,95 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*
Mo 14.01.	Bunter Gemüseintopf mit Fleischklößchen ^(S) , dazu ein Weizenbrötchen (4,8 BE/Port.) 491 kcal/Port. (a1a3fgj)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 473 kcal/Port. (a1cfj)	Zwei Gemüsefrikadellen auf Ratatouillegemüse, dazu Kräuterreis (7,2 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1cfj)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 369 kcal/Port. (a1cfj)	Minihaxe ^(R) vom Schwein mit Weinsauerkraut ^(A) und Erbspüree ^(S) (5,1 BE/Port.) 750 kcal/Port. (a1)	Möhrenrohkostsalat 167 kcal/Port.	Stracciatellacreme 264 kcal/Port. (acfgh)
Di 15.01.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 376 kcal/Port. (a1a3cfj)	Veg. Tortellini "Tricolore", dazu Käse-Kräutersoße (3,5 BE/Port.) 372 kcal/Port. (a1cfj)	Schweinebratklöps mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 649 kcal/Port. (a1cfj)	Schweinebratklöps mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 510 kcal/Port. (a1cfj)	Rindergulasch nach "Sauerbraten Art" mit Waldpilzen, dazu Semmelknödelscheiben (4,9 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1cfgh)	Brokkolisalat 124 kcal/Port.	Apfel-Zimt-Quark 207 kcal/Port. (cgh)
Mi 16.01.	Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,6 BE/Port.) 370 kcal/Port. (a1a3cfj)	Ratsherrngeschnetzeltes ^(1,5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1a3cfj)	Kräuter-Gurkenquark mit Salzkartoffeln und Butter (4,8 BE/Port.) 516 kcal/Port. (gk)	Ratsherrngeschnetzeltes ^(1,5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (2,7 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfj)	Schweinebraten "Badener Art" ⁽¹⁾ mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln (4,8 BE/Port.) 638 kcal/Port. (a1a3cfj)	Paprika-Mais-Salat 131 kcal/Port.	Diplomatenpudding ⁽¹⁾ (Vanillepudding, Biskuit ⁽⁴⁾ , Aprikosenkonfitüre ^(A)) 308 kcal/Port. (a1cfgh)
Do 17.01.	Weißkrauteintopf ^(S) mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 353 kcal/Port. (a1a3)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) (6,5 BE/Port.) 706 kcal/Port. (a1fij)	Chinesische Gemüsepfanne ^(S) süß-sauer mit Curryreis (7,0 BE/Port.) 444 kcal/Port. (a1cfj)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) (4,9 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1fij)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen mit Kartoffelsalat ^(S) (4,4 BE/Port.) 898 kcal/Port. (cgi)	Weißkrautsalat mit Mandarinen 149 kcal/Port. (cgi)	Mousse au Chocolat ^(S) mit weißen Schokoladenflocken 309 kcal/Port. (acfg)
Fr 18.01.	Thür. Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen (5,1 BE/Port.) 564 kcal/Port. (a1a3ij)	Vier Eierkuchen mit heißem Beerencocktail (8,9 BE/Port.) 616 kcal/Port. (a1cgh)	Schweineschinkenfleisch in Meerrettichsoße mit Klößchen (6,3 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1cfj)	Drei Eierkuchen mit heißem Beerencocktail (6,6 BE/Port.) 460 kcal/Port. (a1cgh)	Ged. Scholle in Frischkäse-Dillsoße mit rot-gelbem Möhrengemüse und Risoleekartoffeln (4,6 BE/Port.) 567 kcal/Port. (a1bcdfgij)	Gurkensalat 97 kcal/Port. (cgi)	Panna Cotta mit Orangensoße 223 kcal/Port. (g)

Unser Wochenangebot 1

KALT – Honigmarinierte Hähnchenbrust auf buntem Nudelsalat^(1,5,9)
(6,1 BE/Port.) 774 kcal/Port. (a1cdfjij) **3,99 €**

Unser Wochenangebot 2

KALT – Chopsalat (Paprika, Gurke, Tomate) mit Käse- und Kochschinkenstreifen^(2,4,6,5), dazu Joghurt dressing und ein Baguettebrötchen (3,9 BE/Port.) 487 kcal/Port. (a1a2cfjk) **4,25 €**

3,60 € Wochenendeintopf

Reissuppe mit Gemüse und Geflügel Fleisch (3,3 BE/Port.) 242 kcal/Port. (a1cfjij)

4,35 € Sonntagsbraten

Putenrollbraten mit Geflügelsoße⁽¹⁾, Blumenkohlgemüse, Pariser Kartoffeln, Götterspeise⁽¹⁾ (5,9 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1cfjij)



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 04	3,50 € Eintopf	3,60 € Menü 1	3,60 € Menü 2	3,15 € Kleiner Hunger	4,35 € Festtagsmenü	0,95 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*
Mo 21.01.	Balkangemüseintopf mit Putenfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 406 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Kartoffelauflauf mit Waldpilzen, Gemüsestreifen und Käse überbacken (4,4 BE/Port.) 551 kcal/Port. (a1cfjij)	Deftiger Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Makkaroni (5,4 BE/Port.) 707 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Deftiger Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Makkaroni (4,2 BE/Port.) 547 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Ged. Seelachsfilet in Currysoße, dazu buntes Zucchini Gemüse und Basmatireis (6,2 BE/Port.) 581 kcal/Port. (a1a3cdfjij)	Bunter Krautsalat mit Äpfeln 166 kcal/Port. (cgit)	Erdnusschmandcreme ^(A) 568 kcal/Port. (acefgh5)
Di 22.01.	Möhren-Sellerieintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 465 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Kasselerbraten ^(2,6,5) in deftigem Soße ⁽¹⁾ mit Wirsinggemüse ^(S) und Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 411 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Spaghetti mit Linsenbolognese, dazu geriebener Hartkäse ⁽¹⁾ (8,2 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1fj)	Kasselerbraten ^(2,6,5) in deftigem Soße ⁽¹⁾ mit Wirsinggemüse ^(S) und Salzkartoffeln (3,1 BE/Port.) 314 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Kalbfiletstreifen in Sahnesoße ^(A) mit Pfefferlingen, dazu Kartoffelgratin ^(1,2,4) (3,0 BE/Port.) 567 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Mixsalat mit Tomate und Mais 61 kcal/Port.	Rote Grütze ⁽¹⁾ mit Waldbeeren und Vanillesoße 205 kcal/Port. (a1g)
Mi 23.01.	Käse ⁽⁴⁾ – Porreesuppe mit Hackfleisch ^(S) , dazu ein Weizenbrötchen (3,9 BE/Port.) 797 kcal/Port. (a1a3fg)	Thüringer Knackwurst ^(2,6,5) auf deftigem Grünkohl ^(S) , dazu Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 576 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Milchreis, dazu Mandarinenkompott (9,6 BE/Port.) 689 kcal/Port. (g)	Milchreis, dazu Mandarinenkompott (7,9 BE/Port.) 553 kcal/Port. (g)	Feurige Hähnchenbrust nach mexikanischer Art, dazu bunte Nudeln (6,2 BE/Port.) 591 kcal/Port. (a1cfjij)	Blumenkohlsalat 121 kcal/Port.	Buttermilchdessert Birne-Vanille 221 kcal/Port. (cfg)
Do 24.01.	Italienische Gemüsesuppe "Minestrone" mit Muschelnudeln, dazu ein Ciabattabrötchen (5,7 BE/Port.) 369 kcal/Port. (a1a2a3cfjik)	Sahniges Truthahngeschnetzeltes mit Kräuterspätzle (6,3 BE/Port.) 810 kcal/Port. (a1cdfjij)	Geschmorte Kohlroulade ^(1,4,5) in deftigem Soße mit Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 561 kcal/Port. (a1cfjij)	Sahniges Truthahngeschnetzeltes mit Kräuterspätzle (4,8 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1cdfjij)	Heldranger Sauerbraten in herzhafter Soße, Rotkohlgemüse ^(S) und Klöße (7,4 BE/Port.) 654 kcal/Port. (a1cgij)	Waldorfsalat (mit Ananas, Apfel, Walnüssen) 195 kcal/Port. (cgh3ij)	Mascarpone-Quarkdessert mit "Original MÜHL-HÄUSER" Pflaumenmus ⁽¹⁾ 398 kcal/Port. (g)
Fr 25.01.	Gelber Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^(2,4,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen (6,4 BE/Port.) 512 kcal/Port. (a1a3j)	Seelachs in Kartoffelpanade ^(1,4) mit Kräutersoße und Salzkartoffeln (5,1 BE/Port.) 603 kcal/Port. (a1cdfjij)	Heißer Apfelstrudel mit saftigen Apfelstücken und Rosinen, dazu heiße Vanillesoße (8,0 BE/Port.) 655 kcal/Port. (a1cgh)	Pan. Seelachsfilet mit Kräutersoße und Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 286 kcal/Port. (a1cdfjij)	Lasagne mit Hackfleisch ^(S) und Tomatensoße (5,8 BE/Port.) 720 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Bunter Bohnensalat ^(S) 40 kcal/Port.	Schoko-Minzpudding 236 kcal/Port. (acfg)

Unser Wochenangebot 1

KALT – Drei Bratklößchen^(S) mit Kartoffelsalat (4,3 BE/Port.) 905 kcal/Port. (a1cgij) **4,10 €**

Unser Wochenangebot 2

KALT – Blattsalatvariation mit Kräuterdressing^(S), dazu zwei Kartoffelstücken mit Frischkäse-Kräuter-Füllung (2,9 BE/Port.) 326 kcal/Port. (fg) **4,70 €**

3,60 € Wochenendeintopf

Linseneintopf mit einem Paar Wiener Würstchen^(1,2,3,4,6,5) (3,6 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1a3cfjij)

4,35 € Sonntagsbraten

Honigbraten^(S) in Soße mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt (6,9 BE/Port.) 772 kcal/Port. (a1cfjij)



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 mikrowellengeeigneten Haube abgedeckt, für ca. 3–4 Minuten bei 600 Watt erwärmt werden. Beachten Sie beim Erwärmen, dass die Assiette heiß wird!



Frohes Neues

Liebe Kunden,

für das neue Jahr 2019 wünschen wir Ihnen alles Gute, Gesundheit und vor allem viel Glück. Zum Jahreswechsel erwarten uns überall kleine Glücksboten – vierblättrige Kleeblätter, Marienkäfer, Fliegenpilze, Hufeisen und viele mehr. Die meisten Glücksbringer haben eine lange Tradition. Beispielsweise galt der Eber bereits bei den germanischen Völkern als heiliges Tier und symbolisierte Fruchtbarkeit, Wohlstand sowie Reichtum. Und die kleinen „Glücksschweine“ sind auch heute noch beliebte Symbole. Schornsteinfeger sind als Glücksbringer ebenfalls berühmt. In früheren Zeiten waren die Kaminkehrer unentbehrlich, denn mit einem verstopften Kamin konnten die Menschen weder heizen noch ihre Mahlzeiten zubereiten. Außerdem war die Gefahr von Hausbränden groß. Die Rettung waren die Schornsteinfeger, die die Schloten säuberten und so das „Glück“ zurück ins Haus brachten.

Eine „Portion Glück“ für alle Salatliebhaber haben wir in diesem Jahr im Angebot. Denn ab sofort können Sie aus zwei leckeren Wochenangeboten wählen. Neben einem deftigen Klassiker bieten wir Ihnen auch wöchentlich wechselnde, frische Salatvariationen an.

Guten Appetit wünschen Ihre „Rastenberger“.

Wie Sie sicher alle aus den Medien entnommen haben, wird der gesetzliche Mindestlohn zum **01.01.2019** angepasst.

Dies bedeutet leider auch für uns, die Preise für unsere Speisen anzupassen.

Folgende neue Preise sind ab 01.01.2019 gültig:

Eintopf: **3,50 €**; Menü 1/2: **3,60 €**; Kleiner Hunger: **3,15 €**; Festtagsmenü: **4,35 €**; Beilagensalat: **0,95 €**; Dessert: **1,25 €**; Wochenendeintopf: **3,60 €**; Sonntagsbraten: **4,35 €**

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis und hoffen Sie auch weiterhin zu unseren treuen Kunden zählen zu können!

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

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