

**ÜBER
25
JAHRE
gutes
ESSEN**



RASTENBERGER
ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

05. – 08. Kalenderwoche
28. Januar – 24. Februar 2019

Bestellen Sie unter:

Tel. **036377-77 123**
Fax **036377-77 122**

www.bestellung-rastenberg.de
Lieferung frei Haus ab einer Portion!



KW 05	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 28.01.	Rosenkohleintopf mit Rauchfleisch ^(2, 6, S) , dazu ein Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 440 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 415 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gegrillter Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Rotkohlgemüse ^(S) und Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 671 kcal/Port. (a1cfcgij)	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln (2,8 BE/Port.) 307 kcal/Port. (a1cfcgij)	Schweinegulasch mit Pfifferlingen in Weißweinsauce ^(A, 1) , dazu Butterspätzle (5,4 BE/Port.) 862 kcal/Port. (a1cfcgij)	Rettichsalat (110 kcal/Port. (cgl))	Cappuccinocreme (248 kcal/Port. (acfcgh))
Di 29.01.	Reiseintopf mit bunter Gemüsemischung und Rindfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 342 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Paniertes Jägerschnitzel ^(2, 4, 6, S) (Pan. Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Spirelli (7,7 BE/Port.) 864 kcal/Port. (a1cfcgij)	Scharfe Thai-Gemüsepfanne ^(S) mit Cashewkernen, dazu Reis (7,1 BE/Port.) 548 kcal/Port. (a1bcdcfgh4ijjn)	Paniertes Jägerschnitzel ^(2, 4, 6, S) (Pan. Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Spirelli (5,8 BE/Port.) 633 kcal/Port. (a1cfcgij)	Hähnchenröllchen mit Spinatfüllung auf buntem Karottengemüse, dazu Gemüsekartoffelpüree (3,1 BE/Port.) 466 kcal/Port. (a1cfcgij)	Chinakohlsalat (63 kcal/Port.)	Wintertraum - Honig-Zimtquark (185 kcal/Port. (cgh))
Mi 30.01.	Kartoffelsuppe mit Bockwurst ^(2, 4, 6, S) , dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 606 kcal/Port. (a1a3ij)	Vier mit Pflaumenmus gefüllte Germknödel, dazu Vanillesoße (11,6 BE/Port.) 763 kcal/Port. (a1cfcgh)	Pan. Flunderfilet mit Dillsahnesoße, dazu Bandnudeln (6,4 BE/Port.) 634 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Drei mit Pflaumenmus gefüllte Germknödel, dazu Vanillesoße (8,8 BE/Port.) 577 kcal/Port. (a1cfcgh)	Pan. Schnitzel ^(S) "Milano", dazu Bratensoße, Erbsen-Paprikagemüse, Rosmarinkartoffeln (5,6 BE/Port.) 845 kcal/Port. (a1cfcgij)	Weißkrautsalat "griechischer Art" ⁽ⁱ⁾ (84 kcal/Port.)	Vanillepudding mit Sauerkirschen (169 kcal/Port. (g))
Do 31.01.	Gemüsesuppe mit Grießklößchen, dazu ein Weizenbrötchen (5,4 BE/Port.) 382 kcal/Port. (a1a3cij)	Kartoffelauflauf mit buntem Gemüse, Kochschinken ^(2, 4, 6, S) und Käsesoße überbacken (4,8 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1cfcgij)	Thüringer Schlachteplatte ^(2, 4, 6, S) auf Sauerkraut ^(S) , dazu Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 880 kcal/Port. (a1cfcgij)	Kartoffelauflauf mit buntem Gemüse, Kochschinken ^(2, 4, 6, S) und Käsesoße überbacken (3,6 BE/Port.) 318 kcal/Port. (a1cfcgij)	Entenbrust in Soße ⁽¹⁾ mit Rahmwirsing ^(S) und Thüringer Klöße (6,8 BE/Port.) 718 kcal/Port. (a1cfcgij)	Möhrensalat mit Mandarine (149 kcal/Port.)	Milchreis mit Zimt-Apfelkompott (232 kcal/Port. (g))
Fr 01.02.	Asiatische Nudelsuppe ^(S) mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (6,1 BE/Port.) 448 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Schweinebratklops ^(4, S) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 653 kcal/Port. (a1cfcgij)	Waldpilzpfanne mit bunten Schmetterlingsnudeln (5,9 BE/Port.) 462 kcal/Port. (a1cfcgij)	Schweinebratklops ^(4, S) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 514 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gedünstetes Kap-Seehechtfilet in Kapern-Gurkenrahmsauce mit Kartoffel-Karottenpüree (3,3 BE/Port.) 493 kcal/Port. (a1cfcgij)	Rote-Bete-Apfelsalat ^(S) (143 kcal/Port. (i))	Eierlikörcreme ^(A) (446 kcal/Port. (acfcgh))

Unser Wochenangebot 1
WARM – Deftiges "Salzburger Bierfleisch"^(1, A) vom Rind mit Semmelknödeln^(2, 4)
(5,9 BE/Port.) 620 kcal/Port. (a1a3cefghijklm) **4,75 €**

Unser Wochenangebot 2
KALT – Fruchtlige Salatvariation mit Weintrauben, Mandeln, Käse und Croûtons, dazu Joghurt dressing und ein Walnussbrötchen
(3,9 BE/Port.) 506 kcal/Port. (a1a3cfgh1h2h3) **4,95 €**

**3,60 €
Wochenendeintopf**
Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch
(2,0 BE/Port.) 230 kcal/Port. (a1a3cfcgij)

**4,35 €
Sonntagsbraten**
Sauerbraten in Soße⁽¹⁾, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln, Frischobst (6,3 BE/Port.) 631 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 06	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 04.02.	Gräupcheneintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Bunte Kartoffel-Gemüsepfanne mit Paprikasoße (5,2 BE/Port.) 414 kcal/Port. (a1cfcgij)	Kräuterbraten ^(S) im eigenen Saft ⁽¹⁾ mit Buttergemüse und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 664 kcal/Port. (a1cfcgijk)	Kräuterbraten ^(S) im eigenen Saft ⁽¹⁾ mit Buttergemüse und Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 514 kcal/Port. (a1cfcgijk)	Gebrautes Putensteak auf Ratatouillegemüse, dazu eine Wildreisemischung (6,8 BE/Port.) 628 kcal/Port. (a1f)	Selleriesalat mit Apfel (97 kcal/Port. (i))	Zitronen-Joghurtmousse ^(S) (393 kcal/Port. (cfcg))
Di 05.02.	Hausmacher Linseneintopf mit Blutwurst ^(2, 4, S) , dazu ein Weizenbrötchen (6,0 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Schinkenrührei ^(S) mit Rahmspinat ^(S) und Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 525 kcal/Port. (a1cfcg)	Pesto-Spaghetti mit cremiger Tomaten-Hirtenkäsesoße (7,6 BE/Port.) 810 kcal/Port. (a1cfcgij)	Schinkenrührei ^(S) mit Rahmspinat ^(S) und Salzkartoffeln (3,0 BE/Port.) 389 kcal/Port. (a1cfcg)	Burgunderbraten ^(S) in Rotweinsauce ^(1, A) , dazu Rosenkohl ^(S) und Klöße (7,1 BE/Port.) 735 kcal/Port. (a1cfcgij)	Pusztasalat (Weißkraut, Karotte, Gewürzgurken, Paprika, Mais) (117 kcal/Port.)	Tiramisu ^(A) (227 kcal/Port. (a1cfcgh))
Mi 06.02.	Vegetarische Blumenkohl-Kartoffelrahmsuppe, dazu ein Weizenbrötchen (4,6 BE/Port.) 424 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Pan. Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Maisgemüse und Kartoffelpüree (6,1 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cfcgij)	Sülze ^(2, 3, 5, 6, S) mit Remouladensoße ^(S) , dazu Salzkartoffeln (5,3 BE/Port.) 739 kcal/Port. (a1cfcgij)	Pan. Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Maisgemüse und Kartoffelpüree (4,7 BE/Port.) 475 kcal/Port. (a1cfcgij)	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" ^(1, A) (Rote-Betestreifen ^(S) , Champignons), dazu Böhmisches Knödel (4,9 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1cfcghij)	Gelber Bohnensalat ^(S) (59 kcal/Port.)	Birne-Quitte-Mascarpone-Creme (250 kcal/Port. (g))
Do 07.02.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 400 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Grießbrei mit kaltem Erdbeerkompott, dazu Zucker und Zimt (8,3 BE/Port.) 604 kcal/Port. (a1g)	Gekochtes Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße ^(6, 7) , dazu Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 525 kcal/Port. (a1cfcgij)	Grießbrei mit kaltem Erdbeerkompott, dazu Zucker und Zimt (7,0 BE/Port.) 497 kcal/Port. (a1g)	Zwei Schweinemedaillons mit Champignonemüse, dazu Kräuterbandnudeln (5,1 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1cfcgij)	Brokkolisalat (124 kcal/Port.)	Karamellcreme (244 kcal/Port. (fg))
Fr 08.02.	Mex. Eintopf "Chili con Carne" mit Hackfleisch ^(S) , roten Bohnen, Mais, dazu ein Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 525 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Wiener Wurstgulasch ^(1, 2, 4, 6, S) mit Makkaroni (5,3 BE/Port.) 685 kcal/Port. (a1cfcgij)	Vegetarisch gefüllte Kohlroulade ⁽¹⁾ in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 458 kcal/Port. (a1a5cfcgij)	Wiener Wurstgulasch ^(1, 2, 4, 6, S) mit Makkaroni (4,2 BE/Port.) 526 kcal/Port. (a1cfcgij)	Forelle "Müllerin Art" mit Butterkartoffeln (4,4 BE/Port.) 763 kcal/Port. (a1dfg)	Mixsalat mit Möhre und Mais (64 kcal/Port.)	Heidelbeerjoghurt (175 kcal/Port. (g))

Unser Wochenangebot 1
WARM – Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu Vanille-Apfelsoße
(11,9 BE/Port.) 970 kcal/Port. (a1cgh) **4,35 €**

Unser Wochenangebot 2
KALT – Gemischte Salatplatte mit Schinkenstreifen^(2, 4, 6, S) und Eierspalten, dazu Kräuterdressing und ein Roggenbrötchen
(3,7 BE/Port.) 498 kcal/Port. (a1a2cg) **4,75 €**

**3,60 €
Wochenendeintopf**
Soljanka nach "Art des Hauses"^(2, 4, 5, 6, S)
(1,8 BE/Port.) 556 kcal/Port. (a1fij)

**4,35 €
Sonntagsbraten**
Rinderroulade "Hausfrauen Art"^(2, 6, S), deftige Soße^(1, S), Rotkohl^(S), Klöße, Rote Grütze⁽¹⁾ (8,9 BE/Port.) 768 kcal/Port. (a1cfcgij)



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!



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 07	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 11.02.	Pürierte Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen ^(1, 2, 3, 4, 6, 9) , dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 526 kcal/Port. (a1a3ij)	Fischpfanne mit Seelachs und Gemüsestreifen in Zitronen-Butter-Soße, dazu Kartoffelpüree (3,2 BE/Port.) 508 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Karottenspätzle mit Blattspinat-Champignon-Frischkäsesoße (7,3 BE/Port.) 721 kcal/Port. (a1cdfgij)	Fischpfanne mit Seelachs und Gemüsestreifen in Zitronen-Butter-Soße, dazu Kartoffelpüree (2,4 BE/Port.) 388 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Schweinesteak ⁽⁸⁾ mit Meerrettichpanade, dazu Rahmsoße ⁽⁸⁾ und ein Kartoffel-Karotten-Duo (3,7 BE/Port.) 599 kcal/Port. (a1cdfgij)	Rote-Bete-Salat ⁽⁸⁾ 77 kcal/Port.	Apfel-Quarkspeise mit Sultaninen 235 kcal/Port. (gl)
Di 12.02.	Gulaschsuppe ⁽¹⁾ vom Schwein, dazu ein Weizenbrötchen (4,0 BE/Port.) 623 kcal/Port. (a1a3l)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 586 kcal/Port. (a1a3cfij)	Thüringer Knackwurst ^(2, 4, 6, 9) mit Sauerkraut ⁽⁸⁾ und Erbspüree ⁽⁸⁾ (4,8 BE/Port.) 661 kcal/Port. (a1ij)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 438 kcal/Port. (a1a3cfij)	Pfefferhacksteak (Rind) in Soße ^(1, 5, 9) , buntes Western-Gemüse (Bohnen, Mais, Paprika), Kartoffelecken (5,9 BE/Port.) 984 kcal/Port. (a1cfij)	Gurkensalat 97 kcal/Port. (cgj)	Obstsalat ⁽⁸⁾ mit Mandeln und Sahnedekor 108 kcal/Port. (acfh1)
Mi 13.02.	Weißkrauteintopf ⁽⁸⁾ mit Lammfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 390 kcal/Port. (a1a3)	Hausgemachter Nudelauflauf mit Hackfleisch ⁽⁸⁾ und Käse überbacken (7,0 BE/Port.) 750 kcal/Port. (a1fg)	Zwiebel-Petersilienquark mit Kartoffeln und Butter (4,7 BE/Port.) 559 kcal/Port. (gk)	Hausgemachter Nudelauflauf mit Hackfleisch ⁽⁸⁾ und Käse überbacken (5,3 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1fg)	Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, dazu Geflügelsoße ⁽¹⁾ und Mandelreis (6,4 BE/Port.) 602 kcal/Port. (a1cfghij)	Rotkraut-Apfelsalat 128 kcal/Port. (i)	Schwarzwaldböcher (Schokopudding mit Likörkirschen ⁽⁸⁾) 247 kcal/Port. (acfh)
Do 14.02.	Nudeleintopf mit buntem Gemüse und Rindfleischwürfeln, dazu ein Kartoffelbrötchen (5,1 BE/Port.) 389 kcal/Port. (a1a3cfij)	Zwei Eierkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, dazu heißes Apfelkompott (9,5 BE/Port.) 649 kcal/Port. (a1cg)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 526 kcal/Port. (a1cfij)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 450 kcal/Port. (a1cfij)	Ofenfrisch gegrillte Schweinshaxe mit einem Kartoffelbrötchen und Senf (2,9 BE/Port.) 894 kcal/Port. (a1a3j)	Möhrenrohkostsalat 167 kcal/Port.	Sahnejoghurt "griechischer Art" mit Honig und Aprikose 297 kcal/Port. (gl)
Fr 15.02.	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,3 BE/Port.) 387 kcal/Port. (a1a3cfij)	Veg. gefüllte grüne Paprikaschote in Tomatensoße, dazu Reis (8,2 BE/Port.) 585 kcal/Port. (a1cfij)	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)	Gebratenes Schollenfilet mit Waldpilz-Lauchgemüse ⁽⁸⁾ und Sahnekartoffelpüree (3,1 BE/Port.) 458 kcal/Port. (a1bcdfgij)	Waldorfsalat (mit Ananas, Apfel, Walnüssen) 195 kcal/Port. (cgh3ij)	Vanillemousse 225 kcal/Port. (acfh)

Unser Wochenangebot 1
KALT – Herzhafte "Brotzeitplatte" mit Schinken^(2, 4, 6, 9), Knacker^(2, 6, 9), Käse, Obazda und Weißkrautsalat^(2, 3, 9), dazu ein Gerstenspitzenbrötchen (3,5 BE/Port.) 782 kcal/Port. (a1a2a3a4fgijk) **4,95 €**

Unser Wochenangebot 2
KALT – Salatteller mit Cevapcici (gegrillte Hackfleischröllchen aus Rindfleisch), dazu French-Dressing und ein Gerstenspitzenbrötchen (4,2 BE/Port.) 604 kcal/Port. (a1a2cgij) **4,95 €**

3,60 € Wochenendeintopf
Erbseintopf mit einem Paar Wiener Würstchen^(1, 2, 3, 4, 6, 9) (4,0 BE/Port.) 554 kcal/Port. (a1ij)

4,35 € Sonntagsbraten
Kalbsbraten in Rahmsoße⁽¹⁾, dazu Butterbohnen und Kartoffelpüree, Götterspeise⁽¹⁾ (5,3 BE/Port.) 511 kcal/Port. (a1a3cfij)



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.



Auf in den Schnee!

Kaum fallen die ersten weißen Flocken, zieht es viele Wintersportfans nach draußen auf die Skipisten. Besonders beliebt sind die schneereichen Hänge in Österreich mit den unzähligen Pistenkilometern. Doch nicht nur für die zahlreichen Abfahrten ist die Region bekannt, sondern auch für die legendären „Après-Ski-Partys“. Viele Winterurlauber lassen einen langen Tag auf Skiern oder dem Snowboard gerne auf einer gemütlichen Hütte ausklingen. Hier kann man sich bei einer heißen Tasse Glühwein aufwärmen oder sich bei typischen Après-Ski-Hits warmtanzen.

Natürlich darf nach einem anstrengenden Schneetag auch gutes Essen nicht fehlen. Eine deftige Brotzeit, Knödel in allen Variationen oder ein herzhafter Braten sind feste Bestandteile auf den Speisekarten der Skihütten. Kaiserschmarren, Germknödel oder Apfelstrudel sind für den „süßen Hunger“ mit dabei. In unserem „Wochenangebot“ haben wir vier Klassiker ausgewählt - probieren Sie unsere Menüs und genießen Sie den leckeren „Hüttenzauber“.

Guten Appetit wünschen Ihre „Rastenberger“.

Leckere Wurstwaren aus frischer Hausschlachtung von **Weilepp Hofladen & Landwirtschaft** können Sie sich direkt nach Hause bestellen. Die Flyer erhalten Sie bei Ihrem Auslieferungsfahrer. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch telefonisch, per Fax oder per E-Mail abgeben.



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

* 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 08	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 18.02.	Fischtopf mit Seelachs ⁽⁴⁾ , Wildlachs und buntem Gemüse, dazu ein Ciabattabrötchen (5,2 BE/Port.) 618 kcal/Port. (a1a2a3cdfgik)	Süße Mohnspätzle mit Zimtpflaumen und Vanillesoße (12,4 BE/Port.) 808 kcal/Port. (a1cfgh)	Thüringer Bratwurst ^(4, 5) in deftiger Soße ⁽¹⁾ mit Wirsinggemüse ⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 717 kcal/Port. (a1a3cfij)	Thüringer Bratwurst ^(4, 5) in deftiger Soße ⁽¹⁾ mit Wirsinggemüse ⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln (3,2 BE/Port.) 571 kcal/Port. (a1a3cfij)	Gebr. Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Pfeffersoße, dazu Gemüsebandnudeln (5,3 BE/Port.) 595 kcal/Port. (a1cfij)	Weißkrautsalat mit Paprika 88 kcal/Port.	Mascarpone-Quarkdessert mit Mandarinen 382 kcal/Port. (g)
Di 19.02.	Tomaten-Reiseintopf mit Gemüse und Fleischbällchen ^(4, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (6,0 BE/Port.) 624 kcal/Port. (a1a3fji)	Deftiger Schweinegulasch mit Spirelli (6,0 BE/Port.) 762 kcal/Port. (a1a3cfij)	Mediterrane Gemüsepfanne ⁽⁸⁾ mit Hirtenkäse, dazu Kräuterreis (7,1 BE/Port.) 521 kcal/Port. (a1fg)	Deftiger Schweinegulasch mit Spirelli (4,7 BE/Port.) 553 kcal/Port. (a1a3cfij)	Gewürzsauerbraten in Bratensoße ⁽¹⁾ mit Rotkohlgemüse ⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 491 kcal/Port. (a1cgij)	Bunter Bohnensalat ⁽⁸⁾ 40 kcal/Port.	Schwedendessert mit Apfelmus ⁽⁸⁾ und Eierlikör ⁽⁸⁾ 188 kcal/Port. (cfh)
Mi 20.02.	Muschelnudelsuppe mit Geflügelfleisch und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen (4,3 BE/Port.) 390 kcal/Port. (a1a3cfij)	Milchreis mit Apfelmus ⁽⁸⁾ , dazu Zimt und Zucker (10,6 BE/Port.) 739 kcal/Port. (g)	Hackbraten ^(4, 6, 9) in Thymian-Soße ⁽¹⁾ mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (4,8 BE/Port.) 552 kcal/Port. (a1cfij)	Milchreis mit Apfelmus ⁽⁸⁾ , dazu Zimt und Zucker (8,8 BE/Port.) 604 kcal/Port. (g)	Ged. Seelachsfilet in körniger Dijon-Senfsoße, Fingermöhren und bunter Reis (6,4 BE/Port.) 637 kcal/Port. (a1dfgij)	Chinakohlsalat mit Tomatenwürfeln 49 kcal/Port.	Buttermilchdessert Orange-Limette 217 kcal/Port. (cfh)
Do 21.02.	Möhren-Kohlrabieintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 387 kcal/Port. (a1a3cfij)	Putenragout in Waldpilzsahnesoße ⁽¹⁾ , dazu Semmelknödel ⁽²⁾ (5,3 BE/Port.) 489 kcal/Port. (a1cdfghij)	Überbackener Gemüseauflauf mit Kartoffelscheiben und Kräuter-Frischkäsesoße (3,9 BE/Port.) 518 kcal/Port. (a1cfgh)	Putenragout in Waldpilzsahnesoße ⁽¹⁾ , dazu Semmelknödel ⁽²⁾ (4,1 BE/Port.) 371 kcal/Port. (a1cdfghij)	Schweinefleischroulade in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rosenkohlgemüse ⁽⁸⁾ und Kartoffelpüree (3,9 BE/Port.) 608 kcal/Port. (a1cfgh)	Möhren-Ananassalat 178 kcal/Port.	Gelbe Grütze (Pflirsich-Mango) mit Vanillesoße 159 kcal/Port. (g)
Fr 22.02.	Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben ^(1, 2, 3, 6, 9) , dazu ein Weizenbrötchen (4,3 BE/Port.) 510 kcal/Port. (a1a3cfij)	Spaghetti Bolognese ⁽⁸⁾ mit ital. Hartkäse ^(1, 2) (6,3 BE/Port.) 593 kcal/Port. (a1g)	Feuriges Gemüse-Chili mit Kidneybohnen, Paprika und Mais, dazu Couscous (8,3 BE/Port.) 616 kcal/Port. (a1cfgh)	Spaghetti Bolognese ⁽⁸⁾ mit ital. Hartkäse ^(1, 2) (4,7 BE/Port.) 451 kcal/Port. (a1g)	Geschmortes Lammragout in Soße ⁽¹⁾ , dazu Speckbohnen ⁽⁸⁾ und Thüringer Klöße (6,7 BE/Port.) 751 kcal/Port. (a1fij)	Blumenkohlsalat 121 kcal/Port.	Blutorangenmousse 233 kcal/Port. (acfh)

Unser Wochenangebot 1
KALT – "Tiroler Kartoffelsalat" mit Schinkenwürfeln^(2, 3, 5) und Bergkäse, dazu Leberkäse bayrischer Art^(2, 4, 6, 9) (3,3 BE/Port.) 805 kcal/Port. (cgij) **4,50 €**

Unser Wochenangebot 2
KALT – Bunter Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, dazu Senf-Honigdressing⁽¹⁾ und ein Fünfkorn-Brötchen (4,1 BE/Port.) 514 kcal/Port. (a1a2a3a4cfghijk) **4,95 €**

3,60 € Wochenendeintopf
Kesseltulaschsuppe vom Rind (1,8 BE/Port.) 340 kcal/Port. (a1l)

4,35 € Sonntagsbraten
Kümmelbraten⁽⁸⁾ in deftiger Soße⁽¹⁾, dazu Porreegemüse und Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt (5,8 BE/Port.) 685 kcal/Port. (a1a3cfij)



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!

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