

**ÜBER
25
JAHRE
gutes
ESSEN**



RASTENBERGER

ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

09. – 12. Kalenderwoche
25. Februar – 24. März 2019

Bestellen Sie unter:

Tel. **036377-77 123**

Fax **036377-77 122**

www.bestellung-rastenberger.de

Lieferung frei Haus ab einer Portion!

KW 09	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 25.02.	Kartoffeleintopf nach "Art des Hauses" mit Bockwurst ^(2, 4, 6, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (5,1 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1a3ij)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Möhrengemüse und Spätzle (7,8 BE/Port.) 684 kcal/Port. (a1cfigj)	Drei Eier in Kräutersoße mit Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 440 kcal/Port. (a1cfigj)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Möhrengemüse und Spätzle (5,4 BE/Port.) 524 kcal/Port. (a1cfigj)	Rotkohlroulade mit Wildfüllung ^(3, 5) in deftiger Soße ⁽⁴⁾ , dazu Kartoffelpüree (4,3 BE/Port.) 545 kcal/Port. (a1cfigj)	Pusztasalat (Weißkraut, Karotte, Gewürzgurke, Paprika, Mais) 117 kcal/Port.	Karamellcreme 244 kcal/Port. (fg)
Di 26.02.	Grüppcheneintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,4 BE/Port.) 380 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Ital. Nudel-Gemüsepfanne mit Tomaten-Basilikumsoße, dazu geriebener Hartkäse ⁽¹⁾ (6,8 BE/Port.) 570 kcal/Port. (a1fg)	Thüringer Grützwurst ^(2, 5) mit Zwiebeln und Sauerkraut ⁽⁵⁾ , dazu Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 744 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Thüringer Grützwurst ^(2, 5) mit Zwiebeln und Sauerkraut ⁽⁵⁾ , dazu Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 518 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Schweinebraten mit Pilzfüllung ⁽⁶⁾ in Soße ⁽¹⁾ , dazu Pfannengemüse und Kartoffelecken (4,8 BE/Port.) 650 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Brokkolisalat 124 kcal/Port.	Pfefferminzdessert ⁽⁴⁾ 484 kcal/Port. (acfgh)
Mi 27.02.	Soljanka nach "Art des Hauses" ^(2, 4, 5, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 701 kcal/Port. (a1a3fij)	Drei Rosinenquarkkeulchen mit heißem Zimt-Apfelkompott (9,0 BE/Port.) 670 kcal/Port. (a1cg)	Königsberger Klopse ⁽⁵⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Königsberger Klopse ⁽⁵⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Fischfilet "Florentiner Art" ^(1, 4) mit Spinat und Käse überbacken, dazu Tomatenreis (6,3 BE/Port.) 581 kcal/Port. (a1cdfgij)	Rote-Bete-Apfel-Salat ⁽⁵⁾ 143 kcal/Port.	Pfirsichquarkspeise 174 kcal/Port. (g)
Do 28.02.	Chinesische Gemüsesuppe ⁽³⁾ mit Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 329 kcal/Port. (a1a3cfigjk)	Deftiger Rindergulasch ^(1, 4) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1a3cfigjl)	Eine Brokkoli-Nussecke, dazu Gemüserahmsoße und Nudelreis (7,9 BE/Port.) 658 kcal/Port. (a1a4cfigh1h2)	Deftiger Rindergulasch ^(1, 4) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 488 kcal/Port. (a1a3cfigjl)	Schweinesteak "Strindberg" (Senf-Zwiebel-Eihülle) in Weißweinsoße ⁽⁴⁾ , Pariser Kartoffeln (4,2 BE/Port.) 642 kcal/Port. (a1cfigjl)	Möhren-Birnensalat 139 kcal/Port.	Tiramisu ⁽⁴⁾ 227 kcal/Port. (a1cfigj)
Fr 01.03.	Sternchennudelsuppe mit Gemüsestreifen und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 362 kcal/Port. (a1a3cgl)	Fischragout (Seelachs, Wildlachs) mit Wurzelgemüsestreifen in Senfrahm, dazu Kartoffelpüree (4,0 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1dfgij)	Wirsingkohlroulade ^(4, 5) mit deftiger Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 524 kcal/Port. (a1cfigj)	Fischragout (Seelachs, Wildlachs) mit Wurzelgemüsestreifen in Senfrahm, dazu Kartoffelpüree (3,0 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1dfgij)	Wildschweinbraten in Wacholder-soße ^(1, 4) , dazu Sahneporree und Thüringer Klöße (6,8 BE/Port.) 668 kcal/Port. (a1a3cfigjl)	Selleriesalat mit Apfel 97 kcal/Port. (i)	Milchreis mit Beerenmus 257 kcal/Port. (g)

Unser Wochenangebot 1

KALT – Herzhafter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomate und Gewürzgurke⁽⁵⁾, dazu ein Roggenbrötchen (4,7 BE/Port.) 551 kcal/Port. (a1a2a3a4cfigk)

4,79 €

Unser Wochenangebot 2

KALT – Bunter Salatmix mit Pfeffersteakstreifen⁽⁵⁾, dazu French-Dressing und ein Roggenbrötchen (4,2 BE/Port.) 609 kcal/Port. (a1a2cfigj)

4,89 €

3,60 €
Wochenendeintopf

Pichelsteiner Eintopf mit Fleischwurst^(2, 4, 6, 5) (1,7 BE/Port.) 288 kcal/Port. (a1cfighij)

4,35 €
Sonntagsbraten

Lende mit Hackfleischfüllung⁽⁵⁾ in Soße, Blumenkohlgemüse, Kartoffeln, Vanillesahnepudding⁽¹⁾ (6,3 BE/Port.) 616 kcal/Port. (a1cfigj)



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 10	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 04.03.	Thüringer Wurstsuppe ^(2, 4) mit Nudeln und Gemüsestreifen, dazu ein Weizenbrötchen (3,9 BE/Port.) 569 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (6,5 BE/Port.) 490 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (6,9 BE/Port.) 603 kcal/Port. (a1cfigj)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (5,3 BE/Port.) 454 kcal/Port. (a1cfigj)	Panierte Schweinemedaillons mit Sahneseife ⁽¹⁾ , Grillgemüse und Salzkartoffeln (6,3 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1cdfgij)	Rotkrautsalat 137 kcal/Port.	Joghurt-Mascarpone-Dessert "a la Hugo" (mit Holunderblütenstrup) 365 kcal/Port. (g)
Di 05.03.	Kesselgulaschsuppe ⁽¹⁾ vom Rind, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 463 kcal/Port. (a1a3l)	Spaghetti mit Käse-Hackfleischsoße ⁽⁵⁾ (6,2 BE/Port.) 685 kcal/Port. (a1fg)	Grießbrei mit heißen Pflaumen (7,7 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1g)	Spaghetti mit Käse-Hackfleischsoße ⁽⁵⁾ (4,8 BE/Port.) 524 kcal/Port. (a1fg)	Ged. Schollenfilet in Bärlauchsoße mit rot-gelben Möhrengemüse und Risoleekartoffeln (5,2 BE/Port.) 634 kcal/Port. (a1a3bcdfigj)	Rettichsalat 110 kcal/Port. (cgj)	Obstsalat ⁽⁶⁾ mit Mandeln und Sahnedekor 108 kcal/Port. (acfgh1)
Mi 06.03.	Balkangemüseintopf mit Putenfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 406 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 539 kcal/Port. (a1cfig)	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" (Apfel, Gurke, Zwiebel, Mayonnaise ⁽⁶⁾), dazu Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 720 kcal/Port. (cdfgij)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (2,9 BE/Port.) 406 kcal/Port. (a1cfig)	Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons und Butterspätzle (5,3 BE/Port.) 736 kcal/Port. (a1cfigj)	Grüner Bohnensalat 92 kcal/Port.	Bananencremedessert mit Schokosplittern 171 kcal/Port. (g)
Do 07.03.	Hausmacher Linseneintopf mit Knackwurst ^(2, 4, 6, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (6,1 BE/Port.) 690 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1cfigj)	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 in Schwarzbiersoße ^(1, 4) , dazu Rahmwirsing ⁽⁵⁾ und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 502 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Farmersalat (Möhre, Apfel, Weißkraut, Sellerie) 126 kcal/Port. (cgij)	Buttermilchdessert Birne-Vanille 221 kcal/Port. (cfj)
Fr 08.03.	Kohlrabieintopf mit Rauchfleisch ^(2, 6, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (4,0 BE/Port.) 376 kcal/Port. (a1a3cfigj)	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. (a1cfigj)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" ⁽¹⁾ mit Champignons und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1cfigj)	Gebr. Hähnchenbrust in Tomaten-Olivensugo ⁽⁶⁾ , dazu Gemüse Couscous (5,5 BE/Port.) 623 kcal/Port. (a1fi)	Mixsalat mit Tomate und Mais 61 kcal/Port.	Puddingduo Schoko-Vanille 213 kcal/Port. (acfgh)

Unser Wochenangebot 1

KALT – Rheinischer Kartoffelsalat mit einem Paar Wiener Würstchen^(1, 2, 3, 4, 6, 5) und Senf (3,2 BE/Port.) 463 kcal/Port. (cgij)

3,90 €

Unser Wochenangebot 2

KALT – Bunte Salatplatte "Hawaii" mit Hähnchenstreifen und Ananas, dazu Joghurt dressing und ein Fünfkorn-Brötchen (4,6 BE/Port.) 513 kcal/Port. (a1a2a3a4figk)

4,89 €

3,60 €
Wochenendeintopf

Möhreneintopf⁽⁵⁾ mit Rindfleisch (2,1 BE/Port.) 243 kcal/Port. (a1a3cfigj)

4,35 €
Sonntagsbraten

Entenkeule in Perlwiebelsoße^(1, 5, 6) mit Rotkohl⁽⁵⁾ und Klößen, Frischobst (8,8 BE/Port.) 798 kcal/Port. (a1cfigj)



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!



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

KW 11	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 11.03.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 376 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Veg. Tortellini "Tricolore", dazu Käse-Kräutersoße (3,5 BE/Port.) 372 kcal/Port. (a1cfdgij)	Hacksteak vom Schwein in Bratensoße mit Sahneporree und Salzkartoffeln (4,8 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Hacksteak vom Schwein in Bratensoße mit Sahneporree und Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 509 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Hirschgulasch "Hubertus Art" (A, 1) mit Rosenkohl (6) und Nuss-Spätzle (6,0 BE/Port.) 644 kcal/Port. (a1cfdgh2j)	Möhrenrohkostsalat 167 kcal/Port.	Stracciatellacreme 264 kcal/Port. (acfdgh)
Di 12.03.	Weißkrauteintopf (6) mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 353 kcal/Port. (a1a3)	Vier Eierkuchen mit heißem Pfirsichkompott (9,4 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1cgh)	Schweineschinkenfleisch in Meerrettichsoße mit Klößen (6,3 BE/Port.) 708 kcal/Port. (a1cgh)	Drei Eierkuchen mit heißem Pfirsichkompott (7,0 BE/Port.) 468 kcal/Port. (a1cgh)	Steak (6) mit Pfefferschmelzkäse (1, 4, 6) überbacken, Rahmsoße (6), Pariser Kartoffeln (3,9 BE/Port.) 604 kcal/Port. (a1cfdgij)	Blumenkohlsalat 121 kcal/Port.	Waldbeerquark 164 kcal/Port. (cgh)
Mi 13.03.	Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,6 BE/Port.) 370 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Ratsherrngeschneitzeltes (1, 5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Kräuter-Gurkenquark mit Salzkartoffeln und Butter (4,8 BE/Port.) 516 kcal/Port. (g)	Ratsherrngeschneitzeltes (1, 5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (2,7 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Gedünstetes Wildlachsfilet auf Sahneblattspinat, dazu Bandnudeln (4,8 BE/Port.) 707 kcal/Port. (a1cfdg)	Paprika-Mais-Salat 131 kcal/Port.	Diplomatenpudding (1) (Vanillepudding, Biskuit (4), Aprikosenkonfitüre (4)) 308 kcal/Port. (a1cfdgh)
Do 14.03.	Kartoffel-Bärlauchrahmsuppe mit Fleischklößchen (6), dazu ein Weizenbrötchen (6,1 BE/Port.) 616 kcal/Port. (a1a3fdg)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (2, 4, 6, 5) (6,5 BE/Port.) 706 kcal/Port. (a1fij)	Chinesische Gemüsepfanne (6) süß-sauer mit Curryreis (7,0 BE/Port.) 444 kcal/Port. (a1cfdgij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (2, 4, 6, 5) (4,9 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1fij)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen mit Kartoffelsalat (6) (4,4 BE/Port.) 898 kcal/Port. (cgh)	Weißkrautsalat mit Mandarinen 149 kcal/Port. (cgh)	Mousse au Chocolat (6) mit weißen Schokoladenflocken 309 kcal/Port. (acfdgh)
Fr 15.03.	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 396 kcal/Port. (a1a3fi)	Zwei Gemüsefrikadellen auf Rata-touillegemüse, dazu Kräuterreis (7,2 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1cf)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße (1), dazu Kaiser-gemüse und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 473 kcal/Port. (a1cfdgij)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße (1), dazu Kaiser-gemüse und Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 369 kcal/Port. (a1cfdgij)	Minihaxe (6) vom Schwein mit Weinsauerkraut (4) und Erbspüree (6) (5,1 BE/Port.) 750 kcal/Port. (a11)	Gurkensalat 97 kcal/Port. (cgh)	Panna Cotta mit Orangensoße 223 kcal/Port. (g)

Unser Wochenangebot 1

KALT – Fruchtiger Geflügelsalat (6) mit Mandarinen und Champignons, dazu ein Walnussbrötchen

(3,9 BE/Port.) 534 kcal/Port. (a1a3cfdgh2h3ij)

4,79 €

Unser Wochenangebot 2

KALT – Salatplatte mit Partyfrikadellen (6), dazu French-Dressing und ein Walnussbrötchen

(3,2 BE/Port.) 311 kcal/Port. (a1a3cfdgh1h2h3ij)

4,89 €

3,60 € Wochenendeintopf

Reissuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch

(3,3 BE/Port.) 242 kcal/Port. (a1cfdgij)

4,35 € Sonntagsbraten

Putenrollbraten mit Geflügelsoße (1), Karottengemüse, Pariser Kartoffeln, Götterspeise (1) (6,3 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1cfdgij)



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.



Karneval weltweit!

Der Karneval in anderen Ländern unterscheidet sich deutlich von dem in den deutschen Fastnachtshochburgen Mainz und Köln. Wir möchten Ihnen heute gern einige Karnevalsbräuche vorstellen:

In **Russland** nennen sich die Festlichkeiten in der Fastnachtswoche **Maslenitsa**. Dies heißt übersetzt so viel wie **Butterwoche**. In der Vergangenheit kamen an diesen Tagen hauptsächlich Milchprodukte auf den Tisch. Auch heute werden auf den Jahrmärkten sieben Tage lang heiße Pfannkuchen, die sogenannten Blini, als Symbol der Sonne gereicht. Dazu wird Honig, Kaviar und Wodka serviert. Höhepunkt der Veranstaltung ist der Sonntag, der den Namen **Tag der Vergebung** trägt. An diesem Tag bitten gläubige Menschen um Entschuldigung und verzeihen einander.

Eine der bekanntesten Veranstaltungen zum Thema Karneval in anderen Ländern ist **Mardi Gras** in den **USA**. Um vor der 40-tägigen Fastenzeit nochmals Kräfte zu sammeln, wurden in der „Woche der sieben fetten Tage“ zur Vorbereitung viele „fette Nahrungsmittel“ verzehrt. Den Abschluss bildet der Karnevalsdienstag **Mardi Gras** („Fetter Dienstag“). Mittlerweile wird der Begriff in den USA stellvertretend für alle Faschingsfeste, die zwischen dem 11.11. und Aschermittwoch stattfinden, verwendet – besonders im Süden der USA. New Orleans ist vor allem dafür bekannt, dass dort bunte Perlenketten aus Plastik oder Münzen von den Umzugswagen in die Menge geworfen werden. Traditionell wird ein Königskuchen („King Cake“) mit Kaffee, Zimt, Beeren und Sahne gegessen.

In **Finnland** feiert man Karneval nicht mit Paraden, Kostümen oder speziellen Gerichten, sondern eher mit traditionellen Veranstaltungen. Höhepunkt der Feierlichkeiten ist der Faschingsdienstag, auch **Laskiainen** genannt. Besonders in Helsinki dreht sich alles ums Rodeln. Ein alter Aberglaube besagt, dass sich durch ausgiebiges Schlittschuhfahren die Ernte des kommenden Jahres steigern lässt.

Fröhliche Karnevalstage wünscht Ihnen Ihr Team der Rastenberger!

Nutzen Sie die letzte Bestellmöglichkeit für leckere Wurstwaren aus frischer Hausschlachtung. Noch bis zum 29.03.2019 können Sie sich verschiedene Wurstbeutel von **Weilepp Hofladen & Landwirtschaft** bestellen. Die Flyer erhalten Sie bei unseren Auslieferungsfahrern. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch ganz bequem per Telefon, Fax oder E-Mail abgeben.



WEILEPP
Hofladen & Landwirtschaft

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 12	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 18.03.	Bunte Spätzlesuppe mit Geflügel-fleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 428 kcal/Port. (a1a3a5cfdgij)	Kartoffelaufauflauf mit Waldpilzen, Gemüstreifen und Käse überbacken (4,4 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1cfdgij)	Deftiger Schweinegulasch (1) mit Makkaroni (5,4 BE/Port.) 707 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Deftiger Schweinegulasch (1) mit Makkaroni (4,2 BE/Port.) 547 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Seelachs-Gemüseröllchen in Senf-rahm, dazu buntes Kartoffelpüree (3,9 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1dfgij)	Bunter Krautsalat mit Äpfeln 166 kcal/Port. (cgh)	Erdnusschmandcreme (4) 568 kcal/Port. (acfdgh5)
Di 19.03.	Möhren-Sellerieeintopf mit Rind-fleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 465 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Kasselerbraten (2, 6, 5) in deftiger Soße (1) mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 401 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Spaghetti mit Linsenbolognese, dazu geriebener Käse (1) (8,2 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1fgh)	Kasselerbraten (2, 6, 5) in deftiger Soße (1) mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln (3,2 BE/Port.) 307 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Kalbfleischstreifen in Sahnesoße (4) mit Pfefferlingen, dazu Kartoffelgratin (1, 2, 4) (3,0 BE/Port.) 567 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Chinakohlsalat mit Paprikastreifen 43 kcal/Port.	Joghurt-Müсли-Dessert mit Früchten 146 kcal/Port. (a1a3cfdgh4kl)
Mi 20.03.	Käse (4) – Porreesuppe mit Hack-fleisch (6), dazu ein Weizenbrötchen (3,9 BE/Port.) 797 kcal/Port. (a1a3fg)	Mariniertes Rostbrätel (6) in Soße (1) mit Zwiebeln und Kartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 691 kcal/Port. (a1cfdgij)	Milchreis, dazu Blaubeerkompott (8,5 BE/Port.) 648 kcal/Port. (g)	Milchreis, dazu Blaubeerkompott (6,8 BE/Port.) 515 kcal/Port. (g)	Feurige Hähnchenbrust nach mexikanischer Art, dazu bunte Nudeln (6,2 BE/Port.) 591 kcal/Port. (a1cfdgij)	Frühlingsalat (Kohlrabi, Radieschen, Mais) 127 kcal/Port.	Rote Grütze (1) mit Wald-beeren und Vanillesoße 205 kcal/Port. (a1g)
Do 21.03.	Italienische Gemüsesuppe "Mine-strone" mit Muschelnudeln, dazu ein Ciabattabrötchen (5,7 BE/Port.) 369 kcal/Port. (a1a2a3cfdgik)	Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu bunter Reis (5,9 BE/Port.) 835 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Geflügelbratwurst (4, 5) in Soße (1), dazu Rahmwirsing (6) und Kartoffelpüree (3,9 BE/Port.) 599 kcal/Port. (a1cfdgij)	Geflügelbratwurst (4, 5) in Soße (1), dazu Rahmwirsing (6) und Kartoffelpüree (2,9 BE/Port.) 460 kcal/Port. (a1cfdgij)	Heldranger Sauerbraten in herz-hafter Soße, Rotkohlgemüse (6) und Klöße (7,4 BE/Port.) 654 kcal/Port. (a1cghij)	Waldorfsalat (mit Ananas, Apfel, Walnüssen) 195 kcal/Port. (cgh3ij)	Apfel-Quarkspeise 235 kcal/Port. (cgh)
Fr 22.03.	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 Petersiliensoße und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cfdgij)	Heißer Apfelstrudel mit saftigen Apfelstücken und Rosinen, dazu heiße Vanillesoße (8,0 BE/Port.) 655 kcal/Port. (a1cgh)	Pan. Seelachsfilet mit Petersilien-soße und Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 280 kcal/Port. (a1cfdgij)	Lasagne mit Hackfleisch (6) und Tomatensoße (5,8 BE/Port.) 720 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Bunter Bohnensalat (6) 40 kcal/Port.	Schoko-Minzpudding 236 kcal/Port. (acfdgh)

Unser Wochenangebot 1

KALT – Paniertes Schweineschnitzel mit garniertem Kartoffelsalat (6)

(4,9 BE/Port.) 741 kcal/Port. (a1cgh)

3,99 €

Unser Wochenangebot 2

KALT – Salatteller mit geräuchertem Forellenfilet, dazu Kräuterdressing (6) und ein Bärlauchbrötchen

(4,3 BE/Port.) 665 kcal/Port. (a1a3cdf)

4,49 €

3,60 € Wochenendeintopf

Linseneintopf mit einem Paar Wiener Würstchen (1, 2, 3, 4, 6, 5)

(3,6 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1a3cfdgij)

4,35 € Sonntagsbraten

Honigbraten (6) in Soße mit Erbsen-gemüse und Salzkartoffeln, Frucht-joghurt (6,9 BE/Port.) 772 kcal/Port. (a1cfdgij)



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!

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