

KW 13	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 25.03.	Gemüseintopf mit Jagdwurstwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 440 kcal/Port. (a1a3fij)	Eierspalten in Senfrahm mit Karotten und Spargel, dazu Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 468 kcal/Port. (a1cfdj)	Gegrillter Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Mischgemüse und Salzkartoffeln (5,1 BE/Port.) 731 kcal/Port. (a1cfdj)	Eierspalten in Senfrahm mit Karotten und Spargel, dazu Salzkartoffeln (3,1 BE/Port.) 331 kcal/Port. (a1cfdj)	Schweinegulasch mit Pfifferlingen in Weißweinsauce ^(A,1) , dazu Butterspätzle (5,4 BE/Port.) 862 kcal/Port. (a1cfdj)	Rettichsalat 110 kcal/Port. (cgj)	Cappuccinocreme 248 kcal/Port. (acfdh)
Di 26.03.	Reiseintopf mit bunter Gemüsemischung und Rindfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 342 kcal/Port. (a1a3cfdj)	Paniertes Jägerschnitzel ^(2,4,6,5) (Pan. Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Spirelli (7,7 BE/Port.) 864 kcal/Port. (a1cfdj)	Scharfe Thai-Gemüsepfanne ⁽³⁾ mit Cashewkernen, dazu Reis (7,1 BE/Port.) 548 kcal/Port. (a1bcdgh4ijjn)	Paniertes Jägerschnitzel ^(2,4,6,5) (Pan. Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Spirelli (5,8 BE/Port.) 633 kcal/Port. (a1cfdj)	Entenbrust in Soße ⁽¹⁾ mit Rahmwirsing ⁽⁸⁾ und Thüringer Klößen (6,8 BE/Port.) 718 kcal/Port. (a1cfdj)	Chinakohlsalat 63 kcal/Port.	Quarkduett Himbeer-Vanille 164 kcal/Port. (cgh)
Mi 27.03.	Gemüsesuppe mit Grießklößchen, dazu ein Weizenbrötchen (5,4 BE/Port.) 382 kcal/Port. (a1a3cij)	Kartoffelaufguss nach "Art des Hauses" mit Hackfleisch ⁽⁸⁾ , Tomaten und Käse überbacken (4,0 BE/Port.) 708 kcal/Port. (a1g)	Geschmorte Kasselrippchen ^(2,6,5) auf Sauerkraut ⁽⁸⁾ , dazu Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1)	Kartoffelaufguss nach "Art des Hauses" mit Hackfleisch ⁽⁸⁾ , Tomaten und Käse überbacken (3,2 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1g)	Edünnste Hähnchenbrust auf Sahne-Blattspinat mit roten Bandnudeln (5,6 BE/Port.) 595 kcal/Port. (a1cfdj)	Weißkrautsalat "griechischer Art" ⁽⁸⁾ 84 kcal/Port.	Schwendendessert mit Apfelmus ⁽⁸⁾ und Eierlikör ^(A) 188 kcal/Port. (cfdg)
Do 28.03.	Kartoffelsuppe mit Bockwurst ^(2,4,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 606 kcal/Port. (a1a3ij)	Vier mit Kirschen gefüllte Germknödel, dazu Vanillesoße (11,6 BE/Port.) 783 kcal/Port. (a1cfdh)	Pan. Seehecht mit Bärlauch-Käsesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (5,2 BE/Port.) 592 kcal/Port. (a1cfdgij)	Drei mit Kirschen gefüllte Germknödel, dazu Vanillesoße (8,8 BE/Port.) 592 kcal/Port. (a1cfdh)	Pan. Schnitzel ⁽⁸⁾ "Milano", dazu Bratensoße, Erbsen-Paprikagemüse, Rosmarinkartoffeln (5,6 BE/Port.) 845 kcal/Port. (a1cfdgij)	Möhrensalat mit Mandarine 149 kcal/Port.	Exotischer Kokos-Milchreis mit Mangopüree 306 kcal/Port. (g)
Fr 29.03.	Muschelnudelsuppe mit Geflügel- und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen (4,3 BE/Port.) 390 kcal/Port. (a1a3cfdj)	Schweinebratklöps ^(4,5) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Blumenkohl- und Salzkartoffeln (4,9 BE/Port.) 629 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Waldpilzpfanne mit bunten Schmetterlingsnudeln (5,9 BE/Port.) 462 kcal/Port. (a1cfdj)	Schweinebratklöps ^(4,5) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Blumenkohl- und Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 504 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Seelachs auf Ratatouillegemüse, dazu Vollkornreis mit Pistazien (5,5 BE/Port.) 581 kcal/Port. (a1dfh5)	Rote-Bete-Apfelsalat ⁽⁸⁾ 143 kcal/Port. (i)	Vanillemousse 225 kcal/Port. (acfdh)

Unser Wochenangebot 1
KALT – Griechischer Gyrosalat⁽⁸⁾ mit Tzatziki⁽²⁾, dazu ein Baguettebrötchen
(4,0 BE/Port.) 1120 kcal/Port. (a1a2cfdgijk) **4,99 €**

Unser Wochenangebot 2
KALT – Chesalet (Paprika, Gurke, Tomate) mit Käse- und Kochschinkenstreifen^(2,4,6,5), dazu Joghurt dressing und ein Baguettebrötchen
(3,9 BE/Port.) 487 kcal/Port. (a1a2cfdgk) **4,25 €**

3,60 € Wochenendeintopf
Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch
(2,0 BE/Port.) 230 kcal/Port. (a1a3cfdgij)

4,35 € Sonntagsbraten
Sauerbraten vom Rind in Soße⁽¹⁾, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln, Frischobst
(6,3 BE/Port.) 631 kcal/Port. (a1cfdj)



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.



ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

13. – 16. Kalenderwoche
25. März – 21. April 2019

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

* 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 14	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 01.04.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 400 kcal/Port. (a1a3cfdj)	Lauch-Vollkornspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße und Mozzarella (6,2 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1fg)	Zwiebelbraten ⁽⁸⁾ im eigenen Saft ⁽¹⁾ mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 537 kcal/Port. (a1a3cfdj)	Zwiebelbraten ⁽⁸⁾ im eigenen Saft ⁽¹⁾ mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 409 kcal/Port. (a1a3cfdj)	Putenschnitzel "natur" in Currysoße, buntes Zucchini- und Pariser Kartoffeln (3,1 BE/Port.) 389 kcal/Port. (a1a3cfdj)	Kohlrabisalat 123 kcal/Port. (cgj)	Karamellcreme 244 kcal/Port. (fg)
Di 02.04.	Gräupcheneintopf mit Geflügel- und Weizenbrötchen (5,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a3cfdj)	Schinkenröhrei ⁽⁸⁾ mit Rahmspinat ⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 525 kcal/Port. (a1cfdj)	Mediterrane Gemüsepfanne ⁽⁸⁾ mit Hirtenkäse, dazu Kräuterreis (7,1 BE/Port.) 521 kcal/Port. (a1fg)	Schinkenröhrei ⁽⁸⁾ mit Rahmspinat ⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln (3,0 BE/Port.) 389 kcal/Port. (a1cfdj)	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" ^(1,4) (Rote-Betestreifen ⁽⁸⁾ , Champignons), dazu Böhmisches Knödel (4,9 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1cfdhij)	Pustzasalat (Weißkraut, Karotte, Gewürzgurken, Paprika, Mais) 117 kcal/Port.	Birne-Quittemascarpone-Creme 250 kcal/Port. (g)
Mi 03.04.	Vegetarische Blumenkohl-Kartoffelrahmsuppe, dazu ein Weizenbrötchen (4,6 BE/Port.) 424 kcal/Port. (a1a3cfdj)	Pan. Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Maisgemüse und Kartoffelpüree (6,1 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cfdj)	Sülze ^(2,3,5,6,5) mit Remouladensoße ⁽⁸⁾ , dazu Salzkartoffeln (5,3 BE/Port.) 739 kcal/Port. (a1cgij)	Pan. Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Maisgemüse und Kartoffelpüree (4,7 BE/Port.) 475 kcal/Port. (a1cfdj)	Burgunderbraten ⁽⁸⁾ in Rotweinsauce ^(1,4) , dazu Rosenkohl ⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 628 kcal/Port. (a1cgij)	Gelber Bohnensalat ⁽⁸⁾ 59 kcal/Port.	Schwarzwaldböcher (Schokopudding mit Likörkirschen ^(A)) 247 kcal/Port. (acfdh)
Do 04.04.	Hausmacher Linseneintopf mit Blutwurst ^(2,4,5) , dazu ein Weizenbrötchen (6,0 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1a3cfdj)	Grießbrei mit Apfelmus ⁽⁸⁾ , dazu Zucker und Zimt (9,4 BE/Port.) 648 kcal/Port. (a1g)	Gewürfeltes Rindfleisch in feiner Petersiliensoße, dazu Klöße (6,1 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1a3cfdj)	Grießbrei mit Apfelmus ⁽⁸⁾ , dazu Zucker und Zimt (8,1 BE/Port.) 541 kcal/Port. (a1g)	Zwei Schweinemedaillons mit Champignon- und Kräuterbandnudeln (5,1 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1cfdj)	Brokkolisalat 124 kcal/Port.	Zitronen-Joghurtmousse ⁽⁸⁾ 393 kcal/Port. (cfdg)
Fr 05.04.	Mex. Eintopf "Chili con Carne" mit Hackfleisch ⁽⁸⁾ , roten Bohnen, Mais, dazu ein Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 525 kcal/Port. (a1a3cfdj)	Wiener Wurstgulasch ^(1,2,4,6,5) mit Makkaroni (5,3 BE/Port.) 685 kcal/Port. (a1cfdj)	Vegetarisch gefüllte Kohlroulade ⁽¹⁾ in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 458 kcal/Port. (a1a5cfdj)	Wiener Wurstgulasch ^(1,2,4,6,5) mit Makkaroni (4,2 BE/Port.) 526 kcal/Port. (a1cfdj)	Gebr. Kap-Seehecht auf Basmatireis, dazu Tomatenragout (8,1 BE/Port.) 835 kcal/Port. (a1df)	Mixsalat mit Möhre und Mais 64 kcal/Port.	Heidelbeerjoghurt 175 kcal/Port. (g)

Unser Wochenangebot 1
KALT – Fleischkäse^(2,4,6,5) mit Kartoffelsalat⁽⁸⁾
(4,3 BE/Port.) 795 kcal/Port. (cgij) **4,10 €**

Unser Wochenangebot 2
KALT – Bunte Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen, dazu French-Dressing und ein Bärlauchbrötchen
(3,6 BE/Port.) 496 kcal/Port. (a1a3cfdj) **4,89 €**

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

4,35 € Sonntagsbraten
Rinderroulade "Hausfrauen Art"^(2,6,5), deftige Soße^(1,5), Rotkohl⁽⁸⁾, Klöße, Rote Grütze⁽¹⁾
(8,9 BE/Port.) 768 kcal/Port. (a1cfdj)



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, das...



KW 15	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 08.04.	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)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Pilzpfanne nach "Art des Hauses" (6,7 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cfghij)	Fischpfanne mit Seelachs und Gemüsestreifen in Zitronen-Butter-Soße, dazu Kartoffelpüree (2,4 BE/Port.) 388 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, dazu Geflügelsoupe ⁽¹⁾ und Mandelreis (6,4 BE/Port.) 602 kcal/Port. (a1cfgh1ij)	Rote-Bete-Salat ⁽⁶⁾ 77 kcal/Port.	Apfel-Quarkspeise mit Sultaninen 235 kcal/Port. (gl)
Di 09.04.	Weißkrauteintopf ⁽⁶⁾ mit Lammfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 390 kcal/Port. (a1a3)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 586 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Thüringer Knackwurst ^(2, 4, 6, 9) mit Sauerkraut ⁽⁶⁾ und Erbsenpüree ⁽⁶⁾ (4,8 BE/Port.) 661 kcal/Port. (a1ij)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 438 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	"Steak ⁽⁶⁾ au Four" - mit Würzfleisch ⁽⁶⁾ und Käse überbacken, dazu Kartoffelecken (5,2 BE/Port.) 921 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Gurkensalat 97 kcal/Port. (cgj)	Obstsalat ⁽⁶⁾ mit Mandeln und Sahnedekor 108 kcal/Port. (acfh1)
Mi 10.04.	Nudeleintopf mit buntem Gemüse und Rindfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (5,1 BE/Port.) 389 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Putenragout in Waldpilzsahe-Soße ^(1, 9) , dazu Semmelknödel (5,3 BE/Port.) 489 kcal/Port. (a1cdfghij)	Bärlauch-Gurkenquark mit Kartoffeln und Butter (4,9 BE/Port.) 498 kcal/Port. (g)	Putenragout in Waldpilzsahe-Soße ^(1, 9) , dazu Semmelknödel (4,1 BE/Port.) 371 kcal/Port. (a1cdfghij)	Rinderhacksteak nach "mexikanischer Art" mit Kräuternudeln (6,4 BE/Port.) 703 kcal/Port. (a1f)	Rotkraut-Apfelsalat 128 kcal/Port. (i)	Sahnejoghurt "griechischer Art" mit Honig und Aprikose 297 kcal/Port. (gl)
Do 11.04.	Ratsherregulaschuppe ^(1, 9) , dazu ein Kartoffelbrötchen (4,9 BE/Port.) 506 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Veg. gefüllte grüne Paprikaschote in Tomatensoße, dazu Reis (8,2 BE/Port.) 585 kcal/Port. (a1cfij)	Nudelaufbau mit Kochschinken ^(2, 4, 6, 9) , Tomaten, Erbsen, Mais, Brokkoli und Käsesoße ^(1, 2, 4) überbacken (6,4 BE/Port.) 689 kcal/Port. (a1cfghij)	Nudelaufbau mit Kochschinken ^(2, 4, 6, 9) , Tomaten, Erbsen, Mais, Brokkoli und Käsesoße ^(1, 2, 4) überbacken (4,7 BE/Port.) 516 kcal/Port. (a1cfghij)	Ofenfrisch gegrillte Schweinshaxe mit einem Kartoffelbrötchen und Senf (2,9 BE/Port.) 894 kcal/Port. (a1a3j)	Möhrenrohkostsalat 167 kcal/Port.	Tiramisu ^(A) 227 kcal/Port. (a1cfgh)
Fr 12.04.	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,3 BE/Port.) 387 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Zwei Eierkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, dazu heißes Apfelkompott (9,5 BE/Port.) 649 kcal/Port. (a1cg)	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln (6,6 BE/Port.) 681 kcal/Port. (a1cdfghij)	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln (5,1 BE/Port.) 537 kcal/Port. (a1cdfghij)	Ged. Seelachsfilet in körniger Dijon-Senfsoße, Fingermöhren und bunter Reis (6,4 BE/Port.) 637 kcal/Port. (a1dfghij)	Frühlingsalat (Kohlrabi, Radieschen, Mais) 127 kcal/Port.	Gelbe Grütze (Pflirsich-Mango) mit Vanillesoße 159 kcal/Port. (g)

Unser Wochenangebot 1

KALT – Eiersalat⁽⁶⁾ mit Kochschinken^(2, 4, 6, 9), dazu ein Karottenbrötchen⁽⁶⁾

(3,9 BE/Port.) 851 kcal/Port. (a1a2a4a5cdfghij)

3,99 €

Unser Wochenangebot 2

KALT – Blattsalatvariation mit Kräuterdressing⁽⁶⁾, dazu zwei Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuter-Füllung

(2,9 BE/Port.) 326 kcal/Port. (fg)

4,70 €

3,60 € Wochenendeintopf

Erbseintopf⁽⁶⁾ mit einem Paar Wiener Würstchen^(1, 2, 3, 4, 6, 9)

(4,0 BE/Port.) 554 kcal/Port. (a1ij)

4,35 € Sonntagsbraten

Kaninchenragout in Kerbelrahm⁽¹⁾, Porreegemüse, Kartoffelpüree, Fruchtyoghurt (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 16	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 15.04.	Tomaten-Reiseintopf mit Gemüse und Fleischbällchen ^(4, 9) , dazu ein Weizenbrötchen (6,0 BE/Port.) 624 kcal/Port. (a1a3fjg)	Deftiger Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Spirelli (6,0 BE/Port.) 762 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Vanillemilchreis mit heißem Waldbeerkompott (7,7 BE/Port.) 568 kcal/Port. (g)	Deftiger Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Spirelli (4,7 BE/Port.) 553 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Gewürzsauerbraten in Bratensoße ⁽¹⁾ mit Rotkohlgemüse ⁽⁶⁾ und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 491 kcal/Port. (a1cfghij)	Weißkrautsalat mit Paprika 88 kcal/Port.	Mascarpone-Quarkdessert mit Mandarinen 382 kcal/Port. (g)
Di 16.04.	Möhren-Kohlrabieintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 387 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoupe ⁽¹⁾ , dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 526 kcal/Port. (a1cfghij)	Überbackener Gemüseaufbau mit Kartoffelscheiben und Kräuter-Frischkäsesoße (3,9 BE/Port.) 518 kcal/Port. (a1cfghij)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoupe ⁽¹⁾ , dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 450 kcal/Port. (a1cfghij)	Schweinefleischroulade in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rosenkohlgemüse ⁽⁶⁾ und Kartoffelpüree (3,9 BE/Port.) 608 kcal/Port. (a1cfghij)	Blumenkohlsalat 121 kcal/Port.	Buttermilchdessert "Gartenfrucht" (Erdbeer, Rhabarber, Himbeer) 217 kcal/Port. (cfgh)
Mi 17.04.	Asiatische Nudelsuppe ⁽⁶⁾ mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (6,1 BE/Port.) 448 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Rote Bandnudeln, dazu Gorgonzola-Blattspinatsoße (7,2 BE/Port.) 726 kcal/Port. (a1cfghij)	Hackbraten ^(4, 6, 9) in Thymiansoße ⁽¹⁾ mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (4,8 BE/Port.) 552 kcal/Port. (a1cfghij)	Hackbraten ^(4, 6, 9) in Thymiansoße ⁽¹⁾ mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 421 kcal/Port. (a1cfghij)	Forelle "Müllerin Art" mit Butterkartoffeln (4,4 BE/Port.) 763 kcal/Port. (a1dfg)	Chinakohlsalat mit Tomatenwürfeln 49 kcal/Port.	Vanillepudding mit Sauerkirschen 169 kcal/Port. (g)
Do 18.04.	Fischtopf mit Seelachs ⁽⁴⁾ , Wildlachs und buntem Gemüse, dazu ein Ciabattabrötchen (5,2 BE/Port.) 618 kcal/Port. (a1a2a3cdfghij)	Süße Mohnspätzle mit Zimtpflaumen und Vanillesoße (12,4 BE/Port.) 808 kcal/Port. (a1cfgh)	Thüringer Bratwurst ^(4, 9) in deftiger Soße ⁽¹⁾ mit Wirsinggemüse ⁽⁶⁾ und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 717 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Thüringer Bratwurst ^(4, 9) in deftiger Soße ⁽¹⁾ mit Wirsinggemüse ⁽⁶⁾ und Salzkartoffeln (3,2 BE/Port.) 571 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Mildes Hähnchen-Curry mit Kokosmilch und Zuckerschoten, dazu orientalisches Gewürzreis (6,8 BE/Port.) 689 kcal/Port. (a1fij)	Bunter Bohnensalat ⁽⁶⁾ 40 kcal/Port.	Eierlikörcreme ^(A) 446 kcal/Port. (acfhg)

Karfreitag

Unser Wochenangebot 1

KALT – Kartoffelsalat⁽⁶⁾ mit Bockwurst^(2, 4, 6, 9), dazu Senf

(3,2 BE/Port.) 627 kcal/Port. (cgij)

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 €



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!



Frohe Ostern!

Wie in den letzten Jahren können Sie sich zum Osterfest wieder leckere Gebäckvariationen von der **Buttstädter Vollkornbäckerei** bestellen. Vom 10. bis 17.04.2019 liefern wir Ihnen die süßen Leckereien direkt nach Hause. Den Flyer für die Gebäck-Aktion finden Sie im Speiseplan.

Natürlich müssen Sie auch während der Osterfeiertage nicht auf unsere selbstgemachten Menüs verzichten. **Ihre Bestellung für die Ostermenüs nehmen wir bis zum 08.04.2019 entgegen. Die Auslieferung erfolgt als Kaltlieferung in 16. Kalenderwoche (16.–18.04.2019).** Die Gerichte können Sie sich wie die Wochenendmenüs selbst erwärmen. Den Bestellflyer für die Ostermenüs finden Sie ebenfalls im Speiseplan.

Nachfolgend hier nochmal ein Überblick über alle angebotenen Gerichte:

- **Gedünstetes Kabeljaufilet auf Regenbogenkarotten, dazu Zitronen-Buttersoße und buntes Kartoffelpüree** (Mindestens haltbar bis: 20.04.2019)
- **Kesselgulaschsuppe vom Rind** (Mindestens haltbar bis: 20.04.2019)
- **Osterlamm in Knoblauchrahm, dazu Speckbohnen und Pariser Kartoffeln** (Mindestens haltbar bis: 21.04.2019)
- **Entenkeule in Orangensoße, dazu Apfel-Rotkohl und Klöße** (Mindestens haltbar bis: 22.04.2019)

Schöne Ostertage und einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team aus Rastenberg!

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