


KW 17	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 22.04.	 Ostermontag						
Di 23.04.	Soljanka nach "Art des Hauses" (2, 4, 5, S), dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 701 kcal/Port. (a1a3fij)	Drei Rosinenquarkkekchen mit heißem Zimt-Apfelkompott (9,0 BE/Port.) 670 kcal/Port. (a1cg)	Königsberger Klopse (S) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Königsberger Klopse (S) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Kalbfleischstreifen in Sahnesoße (A) mit Pfifferlingen, dazu Kartoffelgratin (1, 2) (3,0 BE/Port.) 567 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Rote-Bete-Salat (S) 77 kcal/Port.	Mandarinen-Schmandkuchen 280 kcal/Port. (a1a2a3a5cfcgh1h2h3h5k)
Mi 24.04.	Sternchennudelsuppe mit Gemüsestreifen und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 362 kcal/Port. (a1a3cgcj)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße (1), Möhrengemüse und Spätzle (7,8 BE/Port.) 684 kcal/Port. (a1cfcgij)	Geschmorte Kohlroulade (1, 4, S) in deftiger Soße (S) mit Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 561 kcal/Port. (a1cfcgij)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße (1), Möhrengemüse und Spätzle (5,4 BE/Port.) 524 kcal/Port. (a1cfcgij)	Steak (S) mit Pfefferschmelzkäse (1) überbacken, Rahmsauce, Pariser Kartoffeln (5,6 BE/Port.) 595 kcal/Port. (a1cfcgij)	Farmersalat (Möhre, Apfel, Weißkraut, Sellerie) 126 kcal/Port. (cgij)	Stracciatellacreme 264 kcal/Port. (acfgh)
Do 25.04.	Balkangemüseintopf mit Putenfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 406 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Deftiger Rindergulasch (1, A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Ital. Nudel-Gemüsepfanne mit geriebenem Käse, dazu Tomaten-Basilikumsoße (5,8 BE/Port.) 570 kcal/Port. (a1fg)	Deftiger Rindergulasch (1, A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 488 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Gedünstete und gepfefferte Hähnchenbrust auf Blattspinat, dazu eine Wildreismischung (6,1 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1fgij)	Brokkolisalat 124 kcal/Port.	Quark-Rhabarber-Schichtspeise 156 kcal/Port. (acfgh)
Fr 26.04.	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,4 BE/Port.) 380 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Drei Eier in Kräutersoße mit Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 440 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße (1) und Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1cfcgij)	Zwei Eier in Kräutersoße mit Salzkartoffeln (3,0 BE/Port.) 339 kcal/Port. (a1cfcgij)	Ged. Wildlachs in Limettensoße, dazu grüne Bandnudeln mit Karottenstreifen (4,7 BE/Port.) 656 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Möhren-Birnensalat 139 kcal/Port.	Milchreis mit Beerenmus (g) 257 kcal/Port.

Unser Wochenangebot 1
KALT – Bunter Curry-Nudelsalat (S, S) mit einer panierten Frikadelle (S)
(6,3 BE/Port.) 925 kcal/Port. **4,79 €**

Unser Wochenangebot 2
KALT – Bunter Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, dazu Senf-Honigdressing (1) und ein Fünfkorn-Brötchen
(4,1 BE/Port.) 514 kcal/Port. **4,79 €**

3,60 € Wochenendeintopf
Pichelsteiner Eintopf mit Fleischwurst (2, 4, 6, S)
(1,7 BE/Port.) 288 kcal/Port. (a1cfcghij)

4,35 € Sonntagsbraten
Lende mit Hackfleischfüllung (S) in Soße, Blumenkohlgemüse, Kartoffeln, Vanillesahnepudding (1)
(6,3 BE/Port.) 616 kcal/Port. (a1cfcgij)



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

ÜBER 25 JAHRE
gutes ESSEN

Speiseplan

17. – 20. Kalenderwoche
22. April – 19. Mai 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 18	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 29.04.	Hausmacher Linseneintopf mit Knackwurst (2, 4, 6, S), dazu ein Weizenbrötchen (6,1 BE/Port.) 690 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Kartoffelaufbau mit Waldpilzen, Gemüsestreifen und Käse (4,4 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1cfcgij)	Hühnerfrikassee mit weißem und grünem Spargel, dazu Karottenreis (6,5 BE/Port.) 608 kcal/Port. (a1cfcgij)	Hühnerfrikassee mit weißem und grünem Spargel, dazu Karottenreis (4,5 BE/Port.) 436 kcal/Port. (a1cfcgij)	Panierte Schweinemedaillons mit Sahnesoße (S), Grillgemüse und Salzkartoffeln (6,3 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1cfcgij)	Rotkrautsalat 137 kcal/Port.	Joghurt-Müsl-Dessert mit Früchten 146 kcal/Port. (a3a4efgh1h2kl)
Di 30.04.	Kohlrabieintopf mit Rauchfleisch (2, 4, S), dazu ein Weizenbrötchen (4,0 BE/Port.) 376 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Ausgelöstes gepökeltes Eisbein (2, 6, S) auf Weinsauerkraut (A), Salzkartoffeln und Senf (3,9 BE/Port.) 598 kcal/Port. (a1j)	Vier Hefeklöße mit karamellisierten Birnen (9,9 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1cg)	Drei Hefeklöße mit karamellisierten Birnen (7,3 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1cg)	Rinderschmorbraten "Esterhazy" in Gemüsesoße (1), dazu Rosenkohl (S) und Klöße (6,7 BE/Port.) 615 kcal/Port. (a1cgij)	Mixsalat mit Tomate und Mais 61 kcal/Port.	Sektcreme (A) auf Rhabarber 344 kcal/Port. (acfgh)
Mi 01.05.	KALTLIEFERUNG Kasselerbraten (2, 6, S) in deftiger Soße (1) mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln (a1a3cfcgij) (4,1 BE/Port.) 401 kcal/Port. Bestellschluss: 24.04.2019, Mindestens haltbar bis: 04.05.2019 3,60 €						
Do 02.05.	Kesseltulaschsuppe (1) vom Rind, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 463 kcal/Port. (a1a3l)	Spaghetti Carbonara (S) (Sahnesoße mit Kochschinken (2, 4, 6, S)) (6,3 BE/Port.) 548 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gemüsecurry mit Paprika, Ananas, Pfirsich, Sultaninen, gerösteten Mandeln, dazu Basmatireis (8,9 BE/Port.) 615 kcal/Port. (a1fh1ij)	Spaghetti Carbonara (S) (Sahnesoße mit Kochschinken (2, 4, 6, S)) (4,9 BE/Port.) 419 kcal/Port. (a1cfcgij)	Ged. Schollenfilet in Bärlauchsoße, dazu rot-gelbes Möhrengemüse und Risoleekartoffeln (5,2 BE/Port.) 634 kcal/Port. (a1a3bcfcgij)	Kohlrabisalat 123 kcal/Port. (cgij)	Mangocreme 384 kcal/Port. (acfgh)
Fr 03.05.	Nudeintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,6 BE/Port.) 370 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Grießbrei mit heißem Waldbeerkompott (7,5 BE/Port.) 546 kcal/Port. (a1g)	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Rahmsauce (1, S) und Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln (5,5 BE/Port.) 597 kcal/Port. (a1cfcgij)	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Rahmsauce (1, S) und Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 478 kcal/Port. (a1cfcgij)	Lasagne mit Hackfleisch (S) und Tomatensoße (5,8 BE/Port.) 720 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Grüner Bohnensalat 92 kcal/Port.	Puddingduo Schoko-Vanille 213 kcal/Port. (acfgh)

Unser Wochenangebot 1
KALT – Bratfischfilet mit Remouladensoße (S) und Kartoffelsalat (S)
(5,5 BE/Port.) 901 kcal/Port. **4,39 €**

Unser Wochenangebot 2
KALT – Griechische Salatplatte (mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven (S)) mit Fetakäse und Kräuterdressing (S), dazu ein Zwiebelbrötchen (3,3 BE/Port.) 360 kcal/Port. (a1a3g) **4,69 €**

3,60 € Wochenendeintopf
Möhreneintopf (S) mit Rindfleisch (2,1 BE/Port.) 243 kcal/Port. (a1a3cfcgij)

4,35 € Sonntagsbraten
Kalbsbraten in Rahmsauce (1), dazu Buttererbsen und Kartoffelpüree, Frischobst (5,8 BE/Port.) 580 kcal/Port. (a1a3cfcgij)



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



Rhabarberkuchen

Die ersten warmen Sonnenstrahlen, bunte Blumen und Vogelgezwitscher kündigen es an: der Frühling ist endlich da! Auch kulinarisch hat er einiges im Gepäck. In den nächsten Wochen finden Sie in unserem Speiseplan süß-saure Dessertvariationen mit einem vielseitigen Gemüse – dem Rhabarber! Obwohl dieser in der deutschen Küche vorzugsweise in Nachtischen oder Kuchen verwendet und oft als Obst angesehen wird, ist der Rhabarber botanisch gesehen ein Gemüse. Aber ganz egal ob Gemüse oder Obst, lecker ist er in jedem Fall! Eine köstliche Kuchenvariation mit Rhabarber finden Sie nachfolgend:

Zutaten

- Für den Teig:**
300 g Mehl
125 g Margarine
125 g Zucker
1 Ei
eine Prise Salz
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
 abgeriebene Schale einer Zitrone
- Für den Belag:**
1 kg Rhabarber
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
150 g Butter
2-3 Eier
 süße oder saure Sahne
- Zum Verfeinern:**
50 g Butter
 Puderzucker

Den frischen Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Das Gemisch über Nacht stehen lassen, damit sich Saft bildet. Am nächsten Tag den Rhabarber abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig verkneten. Anschließend 30 Minuten kühl stellen, ausrollen und auf ein gut gefettetes Blech legen. Den aufgefangenen Rhabarbersaft mit Sahne auf einen halben Liter auffüllen. Die Flüssigkeit mit dem Puddingpulver zu einem steifen Pudding kochen. Die Butter zum heißen Pudding geben, abkühlen lassen und anschließend die Eier unterheben. Die Puddingmasse nun mit den Rhabarberstücken vermischen und auf den Teig geben. Den Kuchen ca. 20-30 Minuten bei 200 °C backen. Nach dem Abkühlen mit Butter bestreichen, Puderzucker darüber bestreuen und genießen.

Lassen Sie sich den Kuchen schmecken und probieren Sie auch unsere leckeren Dessertvariationen mit Rhabarber!



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 19	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 06.05.	Chinesische Gemüsesuppe ⁽³⁾ mit Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 329 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Veg. Tortellini "Tricolore", dazu Käse-Kräutersoße (3,5 BE/Port.) 372 kcal/Port. (a1cfdgij)	Schweinebratklops mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 649 kcal/Port. (a1cfdgij)	Schweinebratklops mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 510 kcal/Port. (a1cfdgij)	Nudel-Lachsgratin ⁽³⁾ mit buntem Gemüse und Käse überbacken (6,1 BE/Port.) 952 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Möhrenrohkostsalat 167 kcal/Port.	Mousse au Chocolat ⁽⁶⁾ mit weißen Schokoladenflocken 309 kcal/Port. (acfdgh)
Di 07.05.	Kartoffel-Bärlauchrahmsuppe mit Fleischklößchen ⁽⁶⁾ , dazu ein Weizenbrötchen (6,1 BE/Port.) 616 kcal/Port. (a1a3fdgi)	Vier Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen und Schokocrema (8,3 BE/Port.) 715 kcal/Port. (a1cgh)	Schweineschinkenfleisch in Meerrettichsoße mit Klößen (6,3 BE/Port.) 708 kcal/Port. (a1cfdgij)	Drei Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen und Schokocrema (5,9 BE/Port.) 521 kcal/Port. (a1cgh)	Rindergulasch nach "Sauerbraten Art" mit Waldpilzen, dazu Semmelknödelscheiben (4,9 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1cfdgh)	Weißkrautsalat mit Mandarinen 149 kcal/Port. (cgh)	Joghurt-Mascarpone-Dessert mit Rhabarber 263 kcal/Port. (acfdgh)
Mi 08.05.	Italienische Gemüsesuppe "Minestrone" mit Muschelnudeln, dazu ein Ciabattabrötchen (5,7 BE/Port.) 369 kcal/Port. (a1a2a3cfdgik)	Ratscherrengeschnetzeltes ^(1,5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" (Apfel, Gurke, Zwiebel, Mayonnaise ⁽⁶⁾), dazu Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 720 kcal/Port. (cdgj)	Ratscherrengeschnetzeltes ^(1,5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (2,7 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Schweinesteak "Strindberg" (Senf-Zwiebel-Eihülle) in Weißweinsauce ⁽⁴⁾ , Pariser Kartoffeln (4,2 BE/Port.) 642 kcal/Port. (a1cfdgij)	Paprika-Mais-Salat 131 kcal/Port.	Panna Cotta mit Himbeerpüree 242 kcal/Port. (g)
Do 09.05.	Weißkrauteintopf ⁽⁶⁾ 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)	Zwei Gemüsefrikadellen auf Ratatouillegemüse, dazu Kräuterreis (7,2 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1cf)	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)	Blumenkohlsalat 121 kcal/Port.	Bananencremedessert mit Schokosplittern 171 kcal/Port. (g)
Fr 10.05.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 376 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Chinesische Gemüsepfanne ⁽³⁾ süß-sauer mit Curryreis (7,0 BE/Port.) 444 kcal/Port. (a1cfdgij)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 473 kcal/Port. (a1cfdgij)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kaisergemüse 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)	Diplomatenpudding ⁽¹⁾ (Vanillepudding, Biskuit ⁽⁴⁾), Aprikosenkonfitüre ⁽⁴⁾ 308 kcal/Port. (a1cfdgh)

Unser Wochenangebot 1
 KALT – Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel, Schinkenstreifen^(2,6,5) und Schnittlauch, dazu ein Bärlauchbrötchen (4,6 BE/Port.) 471 kcal/Port. (a1a3) **5,69€**

Unser Wochenangebot 2
 KALT – Salatteller mit Cevapcici (gegrillte Hackfleischröllchen aus Rindfleisch), dazu French-Dressing und ein Bärlauchbrötchen (3,7 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1a3cghij) **4,79€**

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.

* 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 20	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 13.05.	Bunte Spätzlesuppe mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 428 kcal/Port. (a1a3a5cfdgij)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (6,5 BE/Port.) 490 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	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)	Ged. Seelachsfilet in Currysoße, dazu buntes Zucchini Gemüse und Basmatireis (6,2 BE/Port.) 581 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Rettichsalat 110 kcal/Port. (cgh)	Rhabarber-Erdbeer-Joghurt-Kuchen ⁽⁶⁾ 278 kcal/Port. (a1a2a3a5cfdgh1h2h3h5k)
Di 14.05.	Möhren-Sellerieeintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 465 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Mariniertes Rostbrätel ⁽⁶⁾ in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree (3,4 BE/Port.) 678 kcal/Port. (a1cfdgij)	Spaghetti mit Linsenbolognese, dazu geriebener Käse (8,2 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1fgh)	Mariniertes Rostbrätel ⁽⁶⁾ in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree (2,6 BE/Port.) 480 kcal/Port. (a1cfdgij)	Heldranger Sauerbraten in herzhafter Soße, Rosenkohl Gemüse ⁽⁶⁾ und Klöße (5,1 BE/Port.) 583 kcal/Port. (a1cgh)	Chinakohlsalat mit Paprikastreifen 43 kcal/Port.	Obstsalat ⁽⁶⁾ mit Mandeln und Sahnedekor 108 kcal/Port. (acfdgh1)
Mi 15.05.	Gelber Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^(2,4,5) , dazu ein Weizenbrötchen (6,4 BE/Port.) 512 kcal/Port. (a1a3gh)	Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu bunter Reis (5,9 BE/Port.) 835 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	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 Waldbeeren und Vanillesoße 205 kcal/Port. (a1g)
Do 16.05.	Käse-Porreesuppe mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ , dazu ein Weizenbrötchen (3,9 BE/Port.) 797 kcal/Port. (a1a3fg)	Kräuter-Gurkenquark mit Salzkartoffeln und Butter (4,8 BE/Port.) 516 kcal/Port. (g)	Sahniges Truthahngeschnetzeltes ⁽⁶⁾ mit Kräuterspätzle (6,3 BE/Port.) 810 kcal/Port. (a1cdfgij)	Sahniges Truthahngeschnetzeltes ⁽⁶⁾ mit Kräuterspätzle (4,8 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1cdfgij)	Rinderroulade ^(1,2,6,5) in deftiger Soße ^(1,5) mit Rotkohl ⁽⁵⁾ und Salzkartoffeln (4,3 BE/Port.) 490 kcal/Port. (a1cfdgij)	Bunter Krautsalat mit Äpfeln 166 kcal/Port. (cgh)	Pfirsichquarkspeise 174 kcal/Port. (g)
Fr 17.05.	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 396 kcal/Port. (a1a3fi)	Seelachs in Kartoffelpanade ⁽¹⁾ mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cdfgij)	Heißer Apfelstrudel mit saftigen Apfelstücken und Rosinen, dazu heiße Vanillesoße (8,0 BE/Port.) 655 kcal/Port. (a1cgh)	Pan. Seelachsfilet mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 280 kcal/Port. (a1cdfgij)	Schweinebraten mit Pilzfüllung ⁽⁶⁾ in Soße ⁽¹⁾ , dazu Pfannengemüse und Kartoffelecken (4,8 BE/Port.) 650 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Bunter Bohnensalat ⁽⁵⁾ 40 kcal/Port.	Schoko-Minzpudding 236 kcal/Port. (acfdgh)

Unser Wochenangebot 1
 KALT – Kartoffelsalat⁽⁶⁾ mit Mayonnaise, dazu grüner Spargel und Kochschinken^(2,4,6,5) (3,7 BE/Port.) 606 kcal/Port. (cgh) **4,49€**

Unser Wochenangebot 2
 KALT – Fruchttige Salatvariation mit Weintrauben, Mandeln, Käse und Croûtons, dazu Joghurt Dressing und ein Walnussbrötchen (3,9 BE/Port.) 506 kcal/Port. (a1a3cfdgh1h2h3) **4,95€**

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 Schweizer Rahmwirsing und Salzkartoffeln, Fruchtojoghurt (5,8 BE/Port.) 749 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 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