

**ÜBER
25
JAHRE
gutes
ESSEN**



RASTENBERGER

ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

25. – 28. Kalenderwoche
17. Juni – 14. Juli 2019



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

KW 25	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 17.06.	Kartoffeleintopf nach "Art des Hauses" mit Bockwurst ^(2, 4, 6, 9) , dazu ein Weizenbrötchen (5,1 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1a3ij)	Fischragout (Seelachs, Wildlachs) mit Wurzelgemüstreifen in Senfranh, dazu Kartoffelpüree (4,0 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1dfgij)	Ital. Nudel-Gemüsepfanne mit geriebenem Käse, dazu Tomaten-Basilikumsoße (6,8 BE/Port.) 570 kcal/Port. (a1dfgij)	Fischragout (Seelachs, Wildlachs) mit Wurzelgemüstreifen in Senfranh, dazu Kartoffelpüree (3,0 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1dfgij)	Panierte Schweinemedallions mit Sahnesoße ⁽⁹⁾ , Grillgemüse und Salzkartoffeln (6,3 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1cdfgij)	Pusztasalat (Weißkraut, Karotte, Gewürzgurke, Paprika, Mais) 117 kcal/Port.	Karamellcreme 244 kcal/Port. (fg)
Di 18.06.	Soljanka nach "Art des Hauses" ^(2, 4, 5, 9) , dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 701 kcal/Port. (a1a3fgj)	Drei Rosinenquarkkeulchen mit heißem Zimt-Apfelkompott (9,0 BE/Port.) 670 kcal/Port. (a1cg)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Möhrengemüse und Spätzle (7,8 BE/Port.) 684 kcal/Port. (a1cdfgij)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Möhrengemüse und Spätzle (5,4 BE/Port.) 524 kcal/Port. (a1cdfgij)	Rinderroulade ^(2, 6, 9) in deftiger Soße ^(1, 5, 9) mit Rotkohl ⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln (4,3 BE/Port.) 490 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Brokkolisalat 124 kcal/Port.	Melonenbecher (Melonen-Joghurtcreme auf Honigmelone) 237 kcal/Port. (g)
Mi 19.06.	Sternchennudelsuppe mit Gemüstreifen und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 362 kcal/Port. (a1a3cggj)	Deftiger Rindergulasch ^(1, A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(2, 4, 6, 9) mit Paprikasoße, dazu Spirelli (6,9 BE/Port.) 902 kcal/Port. (a1fgij)	Deftiger Rindergulasch ^(1, A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 488 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Gebr. Hähnchenbrust in Tomaten-Olivensugo ⁽⁹⁾ , dazu Gemüse-couscous (5,5 BE/Port.) 623 kcal/Port. (a1fi)	Möhren-Birnensalat 139 kcal/Port.	Mangocreme 384 kcal/Port. (acfgh)
Do 20.06.	Balkangemüseintopf mit Putenfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 406 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Königsberger Klopse ⁽⁹⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Eine Brokkoli-Nussecke, dazu Gemüserahmsauce und Nudelreis (7,9 BE/Port.) 658 kcal/Port. (a1a4cdfgh1h2i)	Königsberger Klopse ⁽⁹⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Steak ⁽⁹⁾ mit Pfefferschmelzkäse ⁽¹⁾ überbacken, dazu Rahmsauce und Pariser Kartoffeln (3,9 BE/Port.) 604 kcal/Port. (a1cdfgij)	Rote-Bete-Salat ⁽⁹⁾ 77 kcal/Port.	Frischer Erdbeerquark 134 kcal/Port. (g)
Fr 21.06.	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,4 BE/Port.) 380 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Drei Eier in Kräutersoße mit Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 440 kcal/Port. (a1cdfgij)	Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu bunter Reis (5,9 BE/Port.) 835 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Zwei Eier in Kräutersoße mit Salzkartoffeln (3,0 BE/Port.) 339 kcal/Port. (a1cdfgij)	Gedünstetes Wildlachsfilet auf Sahneblattspinat, dazu Bandnudeln (4,8 BE/Port.) 707 kcal/Port. (a1cdfgij)	Bunter Sommersalat (Gurke, Paprika, Mais) 114 kcal/Port.	Milchreis mit Beerenmus 257 kcal/Port. (g)

Unser Wochenangebot 1
KALT – Tortellinisalat⁽⁹⁾ mit buntem Gemüse (Brokkoli, Paprika, Karotten, Erbsen), Kochschinken^(2, 4, 6, 9) und Mayonnaise (3,6 BE/Port.) 440 kcal/Port. (a1cgj) **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) **4,49 €**

**3,60 €
Wochenendeintopf**
Pichelsteiner Eintopf mit Fleischwurst^(2, 4, 6, 9) (1,7 BE/Port.) 288 kcal/Port. (a1cdfgij)

**4,35 €
Sonntagsbraten**
Lende mit Hackfleischfüllung⁽⁹⁾ in Soße, Blumenkohl Gemüse, Kartoffeln, Vanillesahnepudding⁽¹⁾ (6,3 BE/Port.) 616 kcal/Port. (a1cdfgij)



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 26	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 24.06.	Kesselgulaschsuppe ⁽¹⁾ vom Rind, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 463 kcal/Port. (a1a3l)	Kartoffelauflauf mit Waldpilzen, Gemüstreifen und Käse (4,4 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1cdfgij)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (6,9 BE/Port.) 603 kcal/Port. (a1cdfgij)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (5,3 BE/Port.) 454 kcal/Port. (a1cdfgij)	Wildschweinbraten in Wacholder-soße ^(1, A) , dazu Sahneporree und Thüringer Klöße (6,8 BE/Port.) 668 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Rotkrautsalat 137 kcal/Port.	Stracciatellacreme 264 kcal/Port. (acfgh)
Di 25.06.	Kohlrabieintopf mit Rauchfleisch ^(2, 4, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (4,0 BE/Port.) 376 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Ausgelöstes gepökeltes Eisbein ^(2, 6, 9) auf Weinsauerkraut ^(h) , Salzkartoffeln und Senf (3,9 BE/Port.) 598 kcal/Port. (a1j)	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)	Gebratene Honigforelle mit Mandelbutter und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 839 kcal/Port. (a1dfgh1)	Mixsalat mit Tomate und Mais 61 kcal/Port.	Joghurt-Müsli-Dessert mit Früchten 146 kcal/Port. (a3a4efgh1h2kl)
Mi 26.06.	Bunte Gemüsesuppe mit Schweinefleisch und Grießklößchen, dazu ein Weizenbrötchen (4,8 BE/Port.) 424 kcal/Port. (a1a3cggj)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 539 kcal/Port. (a1cdfgij)	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" (Apfel, Gurke ⁽⁹⁾ , Zwiebel, Mayonnaise ⁽⁹⁾), dazu Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 720 kcal/Port. (cdfgij)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (2,9 BE/Port.) 406 kcal/Port. (a1cdfgij)	Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons und Butterspätzle (5,3 BE/Port.) 736 kcal/Port. (a1cdfgij)	Kohlrabisalat 123 kcal/Port. (cgj)	Zitronenquarkspeise 169 kcal/Port. (cfgh)
Do 27.06.	Nudeintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,6 BE/Port.) 370 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	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. (a1cdfgij)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" ⁽¹⁾ mit Champignons und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1cdfgij)	Feurige Hähnchenbrust nach mexikanischer Art, dazu bunte Nudeln (6,2 BE/Port.) 591 kcal/Port. (a1cdfgij)	Tomatensalat 65 kcal/Port.	Erdbeertorte "to go" (im Becher geschichtet) 165 kcal/Port. (a1cdfgij)
Fr 28.06.	Hausmacher Linseneintopf mit Knackwurst ^(2, 4, 6, 9) , dazu ein Weizenbrötchen (6,1 BE/Port.) 690 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Makkaronipfanne mit Tomatenhack ⁽⁹⁾ , Zucchini und Käse (6,4 BE/Port.) 769 kcal/Port. (a1g)	Grießbrei mit heißem Sauerkirschkompott (7,6 BE/Port.) 566 kcal/Port. (a1g)	Makkaronipfanne mit Tomatenhack ⁽⁹⁾ , Zucchini und Käse (5,0 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1g)	Rinderschmorbraten in Schwarzbiersoße ^(1, A) , dazu Rahmwirsing ⁽⁹⁾ und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 502 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Grüner Bohnensalat 92 kcal/Port.	Kokosmousse auf Ananas 429 kcal/Port. (acfgh)

Unser Wochenangebot 1
KALT – Kasseleraufschnitt^(2, 4, 6) auf Kartoffelsalat⁽⁹⁾ (3,0 BE/Port.) 470 kcal/Port. (cgj) **3,99 €**

Unser Wochenangebot 2
KALT – Bunter Salatmix mit Pfeffersteakstreifen⁽⁹⁾ und French-Dressing, dazu ein Gerstenspitzenbrötchen (4,2 BE/Port.) 609 kcal/Port. (a1a2cfij) **4,99 €**

**3,60 €
Wochenendeintopf**
Möhreneintopf⁽⁹⁾ mit Rindfleisch (2,1 BE/Port.) 243 kcal/Port. (a1a3cdfgij)

**4,35 €
Sonntagsbraten**
Entenkeule in Perlzwiebelsoße^(1, 5, 9) mit Rotkohl⁽⁸⁾ und Klößen, Frischobst (8,8 BE/Port.) 798 kcal/Port. (a1cdfgij)



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

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

KW 27	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 01.07.	Italienische Gemüsesuppe "Minestrone" mit Muschelnudeln, dazu ein Ciabattabrötchen (5,7 BE/Port.) 369 kcal/Port. (a1a2a3cfcgik)	Ratsherrnengeschnetzeltes ^(1,5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Wirsingkohlroulade ^(4,5) mit deftiger Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 524 kcal/Port. (a1cfcgij)	Ratsherrnengeschnetzeltes ^(1,5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (2,7 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Fischfilet "Florentiner Art" ^(1,4) mit Spinat und Käse überbacken, dazu Tomatenreis (6,3 BE/Port.) 581 kcal/Port. (a1cfcgij)	Weißkrautsalat mit Mandarinen 149 kcal/Port. (cgj)	Mousse au Chocolat ⁽⁶⁾ mit weißen Schokoladenflocken 309 kcal/Port. (acfgh)
Di 02.07.	Thür. Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen (5,1 BE/Port.) 564 kcal/Port. (a1a3ij)	Rote Bandnudeln mit Drei-Käse-Soße (6,2 BE/Port.) 712 kcal/Port. (a1cfcgij)	Hacksteak vom Schwein in Bratensoße mit Möhren-Zucchini Gemüse und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 636 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Hacksteak vom Schwein in Bratensoße mit Möhren-Zucchini Gemüse und Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 491 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Rindergulasch nach "Sauerbraten Art" mit Waldpilzen, dazu Semmelknödelscheiben (4,9 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1cfcgh)	Blumenkohlsalat 121 kcal/Port.	Bananencremedessert mit Schokosplittern 171 kcal/Port. (g)
Mi 03.07.	Chinesische Gemüsesuppe ⁽³⁾ mit Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 329 kcal/Port. (a1a3cfcgijk)	Vier Eierkuchen mit heißem Mango-Ananaskompott (9,4 BE/Port.) 633 kcal/Port. (a1cgh)	Schweineschinkenfleisch in Meerrettichsoße mit Klößen (6,3 BE/Port.) 708 kcal/Port. (a1cfcgij)	Drei Eierkuchen mit heißem Mango-Ananaskompott (7,0 BE/Port.) 473 kcal/Port. (a1cgh)	Schweinesteak "Strindberg" (Senf-Zwiebel-Eihülle) in Weißweinsauce ^(A) , Pariser Kartoffeln (4,2 BE/Port.) 642 kcal/Port. (a1cfcgij)	Möhrenrohkostsalat 167 kcal/Port.	Panna Cotta mit Himbeerpüree 242 kcal/Port. (g)
Do 04.07.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 376 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Tortellini mit Fleischfüllung ^(2,5) , dazu fruchtiges Tomaten-Kräuterragout (7,0 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1cfcg)	Blumenkohl-Käse-Medailon mit holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (6,5 BE/Port.) 490 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Tortellini mit Fleischfüllung ^(2,5) , dazu fruchtiges Tomaten-Kräuterragout (5,3 BE/Port.) 423 kcal/Port. (a1cfcg)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen mit Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (4,4 BE/Port.) 898 kcal/Port. (cgj)	Paprika-Mais-Salat 131 kcal/Port.	Sekt-Mascarpone-creme ^(A) mit frischen Erdbeeren 253 kcal/Port. (acfcghl)
Fr 05.07.	Weißkrauteintopf ⁽⁶⁾ mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 353 kcal/Port. (a1a3)	Zwei Gemüsekugeln auf Rata-touillegemüse, dazu Kräuterreis (7,2 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 473 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gebratenes Hähnchenfilet in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 369 kcal/Port. (a1cfcgij)	Minihaxe ⁽⁶⁾ vom Schwein mit Weinsauerkraut ^(A) und Erbspüree ⁽⁵⁾ (5,1 BE/Port.) 750 kcal/Port. (a11)	Gurkensalat 97 kcal/Port. (cgj)	Puddingduo Schoko-Vanille 213 kcal/Port. (acfcgh)

Unser Wochenangebot 1
KALT – Käsesalat mit Edamer, Gewürzgurken⁽⁵⁾, Paprika und einer pikanten Meerrettichnote, dazu ein Zwiebelbrötchen (3,5 BE/Port.) 640 kcal/Port. (a1a3a5cgcjl) **4,49 €**

Unser Wochenangebot 2
KALT – Bauernsalat mit Gurken, Paprika, Balkankäse, Zwiebeln, Mais, Oliven⁽⁶⁾, dazu ein Zwiebelbrötchen (3,4 BE/Port.) 378 kcal/Port. (a1a3cgcjil) **3,99 €**

3,60 € Wochenendeintopf
Reissuppe mit Gemüse und Geflügel Fleisch (3,3 BE/Port.) 242 kcal/Port. (a1cfcgij)

4,35 € Sonntagsbraten
Putenrollbraten mit Geflügelsoße⁽¹⁾, Karottengemüse, Pariser Kartoffeln, Götterspeise⁽¹⁾ (6,3 BE/Port.) 543 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.



Bratwurstduft liegt in der Luft!

Neben den Thüringer Klößen ist sie die Liebesspeise im grünen Herz von Deutschland: die **Original Thüringer Rostbratwurst!** Gerade jetzt im Sommer zieht überall der Duft von dampfenden Holzkohlegrills entlang. Ganz klassisch, mit Brötchen und Senf, ist sie bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt.

Wie lange genau die Thüringer Bratwurst bereits gefertigt wird, ist nicht exakt belegt. Aus historischen Quellen geht aber hervor, dass bereits 1404 im Arnstädter Kloster Geld für Bratwurstdärme ausgegeben wurde. Das älteste niedergeschriebene Rezept findet sich in der „Ordnung für das Fleischerhandwerk zu Weimar, Jena und Buttstädt“ vom 02. Juli 1613. Im „Thüringisch-Erfurtischen Kochbuch“ von 1797 wurde ein weiteres Bratwurstrezept veröffentlicht. Seitdem trat die Bratwurst nicht nur in Thüringen, sondern auch in der ganzen Welt ihren Siegeszug an. Dabei gibt es „DIE“ Thüringer Bratwurst gar nicht – die Rezepte sind thüringenerweit sehr verschieden. Jeder Metzger hat sein ganz eigenes, lange überliefertes Geheimrezept, welches er streng hütet.

Die Thüringer lieben „ihre“ Bratwurst und das zeigt sich nicht nur auf dem Teller. Jährlich wird beim großen Angrillen auf dem Erfurter Domplatz mit der „Rostkultur“ die Spezialität gefeiert. Im Bratwurstmuseum Holzhausen dreht sich ebenfalls alles um die leckere Wurst. Sogar ein „Bratwurstkönig“ wird alle zwei Jahre neu gewählt und selbst in flüssiger Form gibt es die beliebte Speise – als hochprozentigen Bratwurstschnaps.

Lassen auch Sie sich an warmen Sommertagen unser „Thüringer Nationalgericht“ schmecken!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team der Rastenberger!



Bitte beachten Sie:
Zum 1. Juli 2019 ändern sich unsere AGB.

* 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 28	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 08.07.	Bunte Spätzlesuppe mit Geflügel Fleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 428 kcal/Port. (a1a3a5cfcgij)	Chinesische Gemüsepfanne ⁽⁶⁾ süß-sauer mit Curryreis (7,0 BE/Port.) 444 kcal/Port. (a1cfcgijk)	Deftiger Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Makkaroni (5,4 BE/Port.) 707 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Deftiger Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Makkaroni (4,2 BE/Port.) 547 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Seelachs-Gemüseröllchen in Senfrum, dazu buntes Kartoffelpüree (3,9 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1dfgij)	Rettichsalat 110 kcal/Port. (cgj)	Pfirsichquarkspeise 174 kcal/Port. (g)
Di 09.07.	Möhren-Sellerieeintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 465 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Kasselerbraten ^(2,6,5) in deftiger Soße ^(1,5) mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 401 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Spaghetti mit Linsenbolognese, dazu geriebener Käse (8,2 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1fcgij)	Kasselerbraten ^(2,6,5) in deftiger Soße ^(1,5) mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln (3,2 BE/Port.) 307 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Kalbfleischstreifen in Sahnesoße ^(A) mit Pfefferlingen, dazu Kartoffelgratin ^(1,2) (3,0 BE/Port.) 567 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Chinakohlsalat mit Paprikastreifen 43 kcal/Port.	Obstsalat ⁽⁶⁾ mit Mandeln und Sahnedekor 108 kcal/Port. (acfcgh1)
Mi 10.07.	Gelber Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^(2,4,5) , dazu ein Weizenbrötchen (6,4 BE/Port.) 512 kcal/Port. (a1a3gcj)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1cfcgij)	Milchreis, dazu tropisches Früchtekompott (9,0 BE/Port.) 649 kcal/Port. (g)	Milchreis, dazu tropisches Früchtekompott (7,3 BE/Port.) 513 kcal/Port. (g)	Heldranger Sauerbraten in herzhafter Soße, Rosenkohlgemüse ⁽⁵⁾ und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 567 kcal/Port. (a1cgcjij)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 127 kcal/Port.	Fruchtige Kirschrütze mit Vanillesoße 202 kcal/Port. (g)
Do 11.07.	Bunter Gemüseintopf mit Fleischklößchen ⁽⁵⁾ , dazu ein Weizenbrötchen (4,8 BE/Port.) 491 kcal/Port. (a1a2a3a4a5fci)	Paprika-Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Butter (4,9 BE/Port.) 503 kcal/Port. (g)	Geflügelbratwurst ^(4,5) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Bayrisch Kraut ⁽⁶⁾ und Kartoffelpüree (4,4 BE/Port.) 610 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Geflügelbratwurst ^(4,5) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Bayrisch Kraut ⁽⁶⁾ und Kartoffelpüree (3,3 BE/Port.) 468 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Lasagne mit Hackfleisch ⁽⁶⁾ und Tomatensoße (5,8 BE/Port.) 720 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Bunter Bohnensalat ⁽⁵⁾ 40 kcal/Port.	Vanillepudding mit frischen Erdbeeren 136 kcal/Port. (g)
Fr 12.07.	Käse-Porreesuppe mit Hackfleisch ⁽⁶⁾ , dazu ein Weizenbrötchen (3,9 BE/Port.) 797 kcal/Port. (a1a3fcg)	Seelachs in Kartoffelpfanne ⁽¹⁾ mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cfcgij)	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. (a1cfcgij)	Putenbruststreifen mit Champignons in Senf-Orangensoße ⁽³⁾ , dazu Pfeffernudeln (6,5 BE/Port.) 671 kcal/Port. (a1cfcgij)	Bunter Krautsalat mit Äpfeln 166 kcal/Port. (cgij)	Heidelbeerjoghurt 175 kcal/Port. (g)

Unser Wochenangebot 1
KALT – Fruchtiger Kartoffelsalat mit Kochschinken^(2,4,6,5), Mandarinen, Ananas und Mango (3,4 BE/Port.) 397 kcal/Port. (cgij) **3,99 €**

Unser Wochenangebot 2
KALT – Bunter Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, dazu Senf-Honigdressing⁽¹⁾ und ein Fünfkorn-Brötchen (4,1 BE/Port.) 514 kcal/Port. (a1a2a3a4cfcgjk) **5,39 €**

3,60 € Wochenendeintopf
Linseneintopf mit einem Paar Wiener Würstchen^(1,2,3,4,6,5) (3,6 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1a3cfcgij)

4,35 € Sonntagsbraten
Honigbraten⁽⁵⁾ in Soße mit Schweizer Rahmwirsing und Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt (5,8 BE/Port.) 749 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.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