

**ÜBER
25
JAHRE
gutes
ESSEN**



RASTENBERGER

ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

41. – 44. Kalenderwoche
05. Oktober – 01. November 2020



Bestellen Sie unter:
Tel. **036377-77 123**
RASTENBERG
036204-73920
ERFURT
Fax **036377-77 122**
www.bestellung-rastenberger.de
Lieferung frei Haus ab einer Portion!



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 41	3,70 € Menü 1	3,80 € Menü 2	3,80 € Menü 3	3,40 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,60 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,90 € Abendbrot
Mo 05.10.	Thüringer Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,S) (2,7 BE/Port.) 388 kcal/Port. (a1a2ij)	Putenragout in Waldpilz-sahnesoße, dazu Semmelknödel (4,8 BE/Port.) 504 kcal/Port. (acdfghi)	Thüringer Grützwurst ^(S) mit Zwiebeln und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 821 kcal/Port. (ij)	Putenragout in Waldpilz-sahnesoße, dazu Semmelknödel (3,6 BE/Port.) 380 kcal/Port. (acdfghi)	Salatplatte mit Grünkern-Käse-Medaillons, dazu Joghurt dressing ^(S) (2,6 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1cf)	Schweinesteak in Meerrettichpanade, Rahmsauce und Kartoffel-Karotten-Duo (4,7 BE/Port.) 577 kcal/Port. (a1cdfgij)	Gelber Bohnensalat ^(S) 60 kcal/Port.	Apfelkuchen 287 kcal/Port. (acghk)	Brot, Gemüsemix, Leberwurst ^(2,6) , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
Di 06.10.	Milchreis mit Apfelmus ^(S) , dazu Zucker und Zimt (9,7 BE/Port.) 693 kcal/Port. (g)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" ⁽¹⁾ mit Champignons, dazu Kartoffelpüree (5,2 BE/Port.) 608 kcal/Port. (a1cfghij)	3 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 276 kcal/Port. (a1cg)	2 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln (2,8 BE/Port.) 207 kcal/Port. (a1cg)	Kalte Hähnchenkeule mit Nudelsalat (3,7 BE/Port.) 740 kcal/Port. (acdfghij)	Lammhacksteak in Metaxa-Soße ^(h) , dazu Tomatenreis (6,8 BE/Port.) 615 kcal/Port. (a1cg)	Möhrensalat 164 kcal/Port.	Bananen-Creme-Dessert 214 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Tee-wurst ^(2,6) , Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1a2cghij)
Mi 07.10.	Veg. Möhreintopf, dazu ein Weizenbrötchen (2,5 BE/Port.) 215 kcal/Port. (a1a3i)	Königsberger Klopse ^(S) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1cfghij)	Gebr. Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,S) mit Blumenkohl, holländischer Soße und Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 695 kcal/Port. (acgij)	Königsberger Klopse ^(S) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 444 kcal/Port. (a1cfghij)	Gemüsesalat in Sauerrahm-Joghurt dressing, dazu ein Weizenbrötchen (2,8 BE/Port.) 282 kcal/Port. (acdfghij)	Schweinegulasch mit Pfifferlingen in Weißweinsauce ^(1,A) , dazu Butterspätzle (5,5 BE/Port.) 825 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Rettichsalat 168 kcal/Port. (cgj)	Pfirsich-Quarkspeise 183 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Bier-schinken ^(2,6,S) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
Do 08.10.	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Pilzsoße (6,1 BE/Port.) 578 kcal/Port. (a1cf)	Gekochtes Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße, dazu Kartoffelklöße (5,3 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1gij)	Backfisch vom Seelachs in Dillsoße, dazu Kürbis-kartoffelpüree (5,1 BE/Port.) 527 kcal/Port. (a1dgi)	Backfisch vom Seelachs in Dillsoße, dazu Kürbis-kartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1dgi)	Gemüsestiks mit Joghurt-Kräuter-Dip, dazu eine Laugenstange (1,9 BE/Port.) 219 kcal/Port. (acfgi)	Hähnchenroulade "Florentiner Art" in Soße ⁽¹⁾ , dazu Karotten-gemüse und Reis (4,3 BE/Port.) 507 kcal/Port. (acgij)	Bunter Salat (mit Gurke, Tomate, Mais, Blattsalat) 162 kcal/Port.	Panna Cotta mit Erdbeerpüree 242 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Zwiebel-mettwurst ^(2,6) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cg)
Fr 09.10.	Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (1,3 BE/Port.) 172 kcal/Port. (a1a3cfi)	Kasselerbraten ^(2,6,S) in deftiger Soße, dazu Sauerkraut ^(S) und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 418 kcal/Port. (a1gij)	Gemüseauflauf mit Kartoffelscheiben und Kräuter-Frischkäsesoße (4,4 BE/Port.) 521 kcal/Port. (a1cg)	Gemüseauflauf mit Kartoffelscheiben und Kräuter-Frischkäsesoße (3,6 BE/Port.) 414 kcal/Port. (a1cg)	Rheinischer Kartoffelsalat ^(S) mit einem Paar Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,S) , dazu Senf (2,8 BE/Port.) 475 kcal/Port. (gij)	Ged. Schollenfilet mit Mango-Senfcreme, dazu bunter Basmatireis (6,1 BE/Port.) 561 kcal/Port. (a1bdgij)	Weißkrautsalat mit Mandarine 172 kcal/Port. (cgj)	Rote Grütze mit Vanillesoße 191 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffel-salat, Mini-Wiener ^(2,4,6,S) , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cghij)

vege-tarisch



**3,80 €
Wochenendeintopf**
Blumenkohl-Kartoffelrahmsuppe mit Fleischbällchen^(S)
(2,3 BE/Port.) 363 kcal/Port. (a1cfghij)

**4,60 €
Sonntagsbraten**
Gefüllte Schweinelende in Soße⁽¹⁾, Fingermöhren und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch
(6,4 BE/Port.) 583 kcal/Port. (a1gij)

* 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 42	3,70 € Menü 1	3,80 € Menü 2	3,80 € Menü 3	3,40 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,60 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,90 € Abendbrot
Mo 12.10.	Linseneintopf mit Rauchfleisch ^(2,4,6,S) , dazu eine Scheibe Mischbrot (3,9 BE/Port.) 368 kcal/Port. (a1a2l)	Hühnerfricassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (6,2 BE/Port.) 454 kcal/Port. (a1cfghij)	2 Eierpannkuchen mit Kirschfüllung, dazu Mandelsoße (9,4 BE/Port.) 731 kcal/Port. (a1cgh1)	Hühnerfricassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (4,7 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1cfghij)	Schichtsalat mit Kochschinken ^(S,2,4,6) , dazu ein Roggenbrötchen (1,7 BE/Port.) 451 kcal/Port. (a1a2a3cgij)	Gepök. Schweinekrustenbraten in deftiger Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 450 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Selleriesalat mit Apfel 81 kcal/Port. (i)	Gefüllter Bienenstich 260 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Salami ^(2,6,S) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
Di 13.10.	Pilzpfanne, dazu Gnocchi (6,6 BE/Port.) 491 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Spaghetti "Carbonara" (Sahnesoße mit Kochschinken ^(2,4,6,S)) (2,8 BE/Port.) 318 kcal/Port. (acfgij)	Lachswürfel in Dillsoße, dazu Reis (5,9 BE/Port.) 538 kcal/Port. (acdfghij)	Spaghetti "Carbonara" (Sahnesoße mit Kochschinken ^(2,4,6,S)) (2,2 BE/Port.) 250 kcal/Port. (acfgij)	Salatteller mit Käse- und Schinkenstreifen ^(2,4,6,S) , dazu Joghurt dressing und 5-Korn-Brötchen (1,1 BE/Port.) 195 kcal/Port. (acgj)	Entenbrust in Soße ⁽¹⁾ , Rahmwirsing ^(S) und Thüringer Klöße (9,1 BE/Port.) 815 kcal/Port. (a1gi)	Gurkensalat 138 kcal/Port. (cgj)	Mangocreme 257 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Camembert, Fisch und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1a2cdgij)
Mi 14.10.	Käse-Porreesuppe mit Hackfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot (1,8 BE/Port.) 660 kcal/Port. (a1a2g)	Schweinebratklöpfchen in Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 672 kcal/Port. (a1cgij)	Curry- Gemüsepfanne in Kokossoße, dazu Zucchini-reis (7,1 BE/Port.) 571 kcal/Port. (a1gij)	Schweinebratklöpfchen in Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1cgij)	Eiersalat ^(S) mit Kochschinken ^(2,4,6,S) , dazu ein Roggenbrötchen (0,8 BE/Port.) 814 kcal/Port. (a1a2a3cdfghij)	Thüringer Knackwurst ^(2,6,S) auf Sauerkraut, dazu Erbspüree (4,2 BE/Port.) 454 kcal/Port. (g)	Chinakohlsalat mit Gurken und Möhren 57 kcal/Port.	Zitronen-Quarkspeise 183 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Eiersalat, Leberwurst ^(2,6) und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cg)
Do 15.10.	Blumenkohl-Käse-Schnitzel mit Zitronen-Buttersoße und Salzkartoffeln (6,4 BE/Port.) 588 kcal/Port. (acfgij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel ^(2,4,6,S) (6,2 BE/Port.) 642 kcal/Port. (a1fij)	Gewürfeltes Rindfleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße (5,2 BE/Port.) 547 kcal/Port. (a1gi)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel ^(2,4,6,S) (4,5 BE/Port.) 477 kcal/Port. (a1fij)	Salatteller "Hawai" mit Hähnchenstreifen und Ananas, dazu Joghurt dressing (1,4 BE/Port.) 187 kcal/Port. (g)	Ofenfrisch gegrillte Schweinshaxe, dazu Kartoffelbrötchen (2,9 BE/Port.) 894 kcal/Port. (a1a3j)	Brokkolisalat 48 kcal/Port.	Pfefferminzdessert ^(h) 484 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Zwiebel-wurst ^(2,6) , Käse und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a2cghij)
Fr 16.10.	Reiseintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (2,6 BE/Port.) 199 kcal/Port. (a1a3i)	Grillbockwurst ^(2,4,6,S) auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (3,8 BE/Port.) 638 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Süße Mohnspätzle mit Zimtpflaumen und Vanillesoße (10,6 BE/Port.) 738 kcal/Port. (a1cfgh)	Grillbockwurst ^(2,4,6,S) auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (3,8 BE/Port.) 638 kcal/Port. (a1a3cfghij)	Paniertes Schweineschnitzel und Kartoffelsalat ^(S) (4,5 BE/Port.) 788 kcal/Port. (a1cgij)	Ged. Wildlachs in Limetten-Kartoffensoße, dazu grüne Bandnudeln (4,8 BE/Port.) 606 kcal/Port. (acdgij)	Rote-Bete-Apfelsalat ^(S) 73 kcal/Port.	Milchreis mit Kürbiskompott 232 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffel-salat ^(S) , Mini-Frikadelle ^(S) , Ei und Butter (2,6 BE/Port.) 485 kcal/Port. (a1a2cg)

vege-tarisch

In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten 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.
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!

**3,80 €
Wochenendeintopf**
Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch^(2,4,6,S)
(3,1 BE/Port.) 235 kcal/Port. (a3i)

**4,60 €
Sonntagsbraten**
Honigrbraten vom Schwein in Soße, Bohnengemüse und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch
(5,9 BE/Port.) 690 kcal/Port. (a1cfghij)

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



Süßes, sonst gibt's Saures

Am Abend des 31. Oktober werden mit diesem Spruch wieder verkleidete Vampire, Hexen und Geister durch die Straßen ziehen und um Süßigkeiten bitten. Halloween gewinnt in Deutschland zunehmend an Bedeutung, doch woher stammt dieses Fest?

Vermutlich liegen die Wurzeln in uralten keltischen Bräuchen. Ende Oktober verabschiedeten die Kelten den Sommer und gedachten den Verstorbenen. Um sich vor bösen Geistern zu schützen, entzündeten die Menschen Feuer und verkleideten sich.

Im Laufe der Zeit und unter dem Einfluss verschiedener Rituale entstand so das „Fest am Vorabend zu Allerheiligen“ (auf Englisch „All Hallows' Evening“ oder abgekürzt „Hallows' E'en“ – Halloween). Irische Auswanderer brachten diese Tradition im 19. Jahrhundert in die USA, wo sich daraus bald ein Volksfest entwickelte. Durch clevere Marketing-Strategien erfreut sich Halloween seit Anfang der 1990er Jahre auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit. Ob Dekorationsartikel, Kostüme, „Grusel-Süßwaren“ oder Halloween-Partys, die Kommerzialisierung des Festes nimmt immer weiter zu.

Dabei wird der eigentliche Grund des Feiertages oft vergessen: die Reformation. In diesem Jahr wird bereits zum 500. Mal an den Thesenanschlag Martin Luthers 1517 in Wittenberg erinnert. Er wandte sich gegen die missbräuchlichen Praktiken der Kirche und setzte damit die Spaltung der Kirche in Gang.

Wir wünschen Ihnen am 31. Oktober einen angenehmen und erholsamen Feiertag! Ihr Team der Rastenberger!

Wussten Sie schon, wir suchen zur Verstärkung unseres Teams:
• Fleischer / Küchenfleischer
 Sollten Sie sich angesprochen fühlen oder weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an:
 Telefon: 036377 77177
 E-Mail: bewerbung@rastenberger.de



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 43	3,70 € Menü 1	3,80 € Menü 2	3,80 € Menü 3	3,40 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,60 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,90 € Abendbrot
Mo 19.10.	Kartoffeleintopf mit Fleischwurstwürfeln (2,4,6,5), dazu eine Scheibe Mischbrot (4,7 BE/Port.) 628 kcal/Port. (a1a2ij)	Wirsingroulade (6) in deftiger Soße (1), dazu Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 583 kcal/Port. (a1j)	Pan. Hähnchenschnitte, Rosmarinsoße und Möhengemüse, dazu Spätzle (7,8 BE/Port.) 684 kcal/Port. (a1cfdgij)	Pan. Hähnchenschnitte, Rosmarinsoße und Möhengemüse, dazu Spätzle (5,4 BE/Port.) 524 kcal/Port. (a1cfdgij)	Eisbergsalat mit Paprikastreifen und Mais, dazu Joghurtdressing und ein Roggenbrötchen (0,9 BE/Port.) 201 kcal/Port. (a1a2cg)	2 Schweinemedallions mit Champignonfleisch und Nudeln (5,7 BE/Port.) 626 kcal/Port. (a1a2cg)	Grüner Bohnensalat (6)	Erdbeer-Sahneschnitte	Brot, Gemüsemix, Leberwurst (2,6), Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
Di 20.10.	Veg. Tortellini mit Käse-Kräutersoße (3,5 BE/Port.) 370 kcal/Port. (acfgij)	Geflügelbratwurst in Soße (1), Rahmwirsing (6) und Kartoffelpüree (3,9 BE/Port.) 599 kcal/Port. (a1gj)	Ged. Seelachsfilet in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cdfgij)	Ged. Seelachsfilet in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln (5,1 BE/Port.) 367 kcal/Port. (a1cdfgij)	Herzhafter Rindfleischsalat (6), dazu ein Roggenbrötchen (5,7 BE/Port.) 606 kcal/Port. (a1a3c)	Hausgem. Schweinebraten mit Pilzfüllung in Soße, Pfannengemüse und Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 533 kcal/Port. (acfgij)	Kohlrabi-Mais-Radieschen-Salat	Walnusscreme	Brot, Gemüsemix, Rindfleischsalat (6), Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1a2cghij)
Mi 21.10.	Kürbis-Kartoffel-Rahmsuppe mit Fleischbällchen (6), dazu ein Mischbrot (2,9 BE/Port.) 377 kcal/Port. (a1a3cgij)	Thüringer Schlachteplatte (2,4,5) auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 895 kcal/Port. (a1j)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 539 kcal/Port. (a1cg)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (2,9 BE/Port.) 406 kcal/Port. (a1cg)	Salatplatte mit geräuchertem Lachs, dazu Frenchdressing (1,4 BE/Port.) 253 kcal/Port. (a1cdgj)	Rindergeschneitzeltes (6) "Stroganoff", dazu Spätzle (6,6 BE/Port.) 699 kcal/Port. (a1cfdg)	Tomatensalat	Apfel-Quarkspeise mit Rosinen	Brot, Gemüsemix, Tee-wurst (2,6), Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
Do 22.10.	Grießbrei mit heißen Erdbeeren (7,5 BE/Port.) 572 kcal/Port. (a1g)	Deftiger Rindergulasch (1) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1cgij)	Chinesische Gemüsepfanne süß-sauer, dazu Curry-Reis (7,2 BE/Port.) 444 kcal/Port. (a1cfdgij)	Deftiger Rindergulasch (1) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 488 kcal/Port. (a1cfdgij)	Kalte Kartoffelspalten mit Zwiebel-Petersilien-Quark (5,3 BE/Port.) 528 kcal/Port. (a1g)	Cordon Bleu (2,4,6) vom Schwein mit Kürbisgemüse, dazu Kartoffelpüree (5,4 BE/Port.) 725 kcal/Port. (a1cfdgij)	Kohlrabisalat	Buttermilchdessert "Gartenfrucht"	Brot, Gemüsemix, Zwiebelmettwurst (2,6), Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cg)
Fr 23.10.	Thüringer Wurstsuppe (2,4,5) mit Nudeln, dazu ein Weizenbrötchen (2,7 BE/Port.) 491 kcal/Port. (a1a3cij)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 586 kcal/Port. (acgij)	Fleischkäse (6) mit Buttergemüse, Soße (1) und Röstzwiebelspätzle (3,8 BE/Port.) 481 kcal/Port. (a1cfdgij)	Fleischkäse (6) mit Buttergemüse, Soße (1) und Röstzwiebelspätzle (3,1 BE/Port.) 412 kcal/Port. (a1cfdgij)	Fruchtiger Kartoffelsalat mit Kochschinken-Remouladen-Röllchen (2,4,6,5) (3,8 BE/Port.) 638 kcal/Port. (cgij)	Gebr. Kabeljaufilet auf Regenbogenkarotten, Zitronenbuttersoße und Kartoffelpüree (3,3 BE/Port.) 426 kcal/Port. (a1df)	Möhrenrohkostsalat	"Pudding-Duo" Schoko-Vanille	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat, Mini-Wiener (2,4,6,5), Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cgij)

vegetarisch



3,80 €
Wochenendeintopf
 Erbseneintopf mit einem Paar Wiener (1,2,3,4,6,5)
 (4 BE/Port.) 554 kcal/Port. (a1gj)

4,60 €
Sonntagsbraten
 Kalbsbraten in Rahmsoße (1), Butterbohnen und Kartoffelpüree, dazu Nachtisch (5,1 BE/Port.) 543 kcal/Port. (acgij)

* 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 44	3,70 € Menü 1	3,80 € Menü 2	3,80 € Menü 3	3,40 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,60 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,90 € Abendbrot
Mo 26.10.	Mexikanischer Eintopf "Chili con Carne" (6), dazu eine Scheibe Mischbrot (2,4 BE/Port.) 467 kcal/Port. (a1a3f)	Hähnchenkeule in Soße (1), dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 695 kcal/Port. (a1cfdgij)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüseris (4,5 BE/Port.) 741 kcal/Port. (a1dfgj)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüseris (4,5 BE/Port.) 741 kcal/Port. (a1dfgj)	Ruccolasalat mit Tomate-Mozzarella, Balsamicodressing und Roggenbrötchen (1,7 BE/Port.) 331 kcal/Port. (a1a2g)	Überbackenes Nudel-Lachs-Gratin (6)	Rotkrautsalat	Pflaumenkuchen	Brot, Gemüsemix, Blutwurst (2,6,5), Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
Di 27.10.	Veg. Mantelchen auf Pfannengemüse, dazu Frischkäsesoße (5,3 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cgij)	Pan. Jagdwurstschnitte (2,6,5) mit Tomatensoße, dazu Spirelli (4,6 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1cfdgij)	Gefüllte Paprikaschote (6) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (4,9 BE/Port.) 574 kcal/Port. (acfgij)	Pan. Jagdwurstschnitte (2,6,5) mit Tomatensoße, dazu Spirelli (4,6 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1cfdgij)	2 Tortilla- Wraps, gefüllt mit Hähnchen, Gurke, Paprika (5,5 BE/Port.) 495 kcal/Port. (acfgij)	Rindergulasch nach "Sauerbraten Art" und Kartoffelklöße (4,6 BE/Port.) 537 kcal/Port. (a1fgj)	Gurkensalat	Erdnusschmandcreme (A)	Brot, Gemüsemix, Camembert, Fisch und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1a2cdgij)
Mi 28.10.	Wirsingkohleintopf mit Knackwurst (6)	Spaghetti mit Linsenbolognese (8,1 BE/Port.) 676 kcal/Port. (a1gj)	Hackfleisch-Krautgulasch mit Böhmischem Knödeln (5,0 BE/Port.) 609 kcal/Port. (acfgij)	Hackfleisch-Krautgulasch mit Böhmischem Knödeln (3,8 BE/Port.) 468 kcal/Port. (acfgij)	Griechischer Gyrossalat (6), dazu Tzatziki und Fladenbrot (1,2 BE/Port.) 689 kcal/Port. (acfgij)	Wildschweinbraten in Wacholdersoße (1, A), dazu Sahneporree und Salzkartoffeln (5,8 BE/Port.) 604 kcal/Port. (a1gij)	Chinakohlsalat mit Gurken und Möhren	Erdbeerquark mit Schokosahne und Pistazien (194 kcal/Port. (gh5)	Brot, Gemüsemix, Eiersalat, Leberwurst (2,6), und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cg)
Do 29.10.	Penne mit Pesto-Soße (6,3 BE/Port.) 785 kcal/Port. (a1bcfgij)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße (1), dazu Kartoffelpüree (4,3 BE/Port.) 587 kcal/Port. (a1fgj)	Köttbullar (6) in Preiselbeer-rahmsoße, dazu Gemüse-kartoffelpüree (3,8 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Köttbullar (6) in Preiselbeer-rahmsoße, dazu Gemüse-kartoffelpüree (2,9 BE/Port.) 424 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Chefsalat m. Kochschinken (2,4,6,5) und Käse, dazu Joghurtdressing und Roggenbrötchen (1,0 BE/Port.) 221 kcal/Port. (a1a2cg)	Gepfefferte Hähnchenbrust auf Sahne-Blattspinat, dazu Wildreis (6,6 BE/Port.) 584 kcal/Port. (a1fgij)	Blumenkohlsalat	Eierlikörcreme (A)	Brot, Gemüsemix, Zwiebelwurst (2,6), Käse und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a2cghij)
Fr 30.10.	Sojajanka (2,4,5,6,5) nach Art des Hauses, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 701 kcal/Port. (a1a3gij)	4 Eierkuchen mit heißen Pfirsichen (7,9 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1cg)	Hausgemachter Nudelauflauf mit Hackfleisch (6) und Käse überbacken (7,0 BE/Port.) 750 kcal/Port. (a1fg)	Hausgemachter Nudelauflauf mit Hackfleisch (6) und Käse überbacken (7,0 BE/Port.) 750 kcal/Port. (a1fg)	1 Paar Wiener (2,4,6,5) mit Kartoffelsalat (2,7 BE/Port.) 695 kcal/Port. (cgij)	Gebr. Kap-Seehechtfilet auf Tomatenragout, dazu Basmatireis (7,9 BE/Port.) 1120 kcal/Port. (a1df)	Rote-Bete-Salat	Mascarpone-Quark-Dessert mit Mühlhäuser Pflaumenmus (398 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat (6), Mini-Frikadelle (6) Ei und Butter (2,6 BE/Port.) 485 kcal/Port. (a1a2cg)

vegetarisch

In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten 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.

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

3,80 €
Wochenendeintopf
 Kesselgulaschsuppe (1) vom Rind
 (1,8 BE/Port.) 340 kcal/Port. (a1)

4,60 €
Sonntagsbraten
 Kaninchenragout in Kerbelrahm, Porree und Kartoffelpüree, dazu Nachtisch (5,0 BE/Port.) 680 kcal/Port. (a1fgj)