

**ÜBER
25
JAHRE
gutes
ESSEN**



RASTENBERGER

ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

**45. – 48. Kalenderwoche
02. – 29. November 2020**

Bestellen Sie unter:

Tel. **036377-77 123**
RASTENBERG

036204-73920
ERFURT

Fax **036377-77 122**
www.bestellung-rastenberg.de
Lieferung frei Haus ab einer Portion!




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

KW 45	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 02.11.	Kartoffelsuppe mit Geflügelwurstwürfeln, dazu eine Scheibe Mischbrot (4,3 BE/Port.) 372 kcal/Port. (a1a2ij)	Spaghetti mit Käse-Hackfleischsoße ⁽⁶⁾ (6,2 BE/Port.) 696 kcal/Port. (a1fg)	Buntes Eierfrikassee, dazu Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 292 kcal/Port. (a1cfdgij)	Buntes Eierfrikassee, dazu Salzkartoffeln (2,9 BE/Port.) 215 kcal/Port. (a1cfdgij)	Salatplatte "Nizza" mit Thunfisch und Joghurt-dressing, Mehrkornbrötchen (3,8 BE/Port.) 420 kcal/Port. (acdfg)	"Steak ou four" mit Würzfleisch überbacken, dazu Kartoffelecken (5,2 BE/Port.) 921 kcal/Port. (a1dfgij)	Gelber Bohnensalat 60 kcal/Port.	Kirschkuchen 323 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Leberwurst ^(2,6) , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
Di 03.11.	Milchreis mit Apfelmus ⁽⁶⁾ , dazu Zucker und Zimt (9,7 BE/Port.) 693 kcal/Port. (g)	Pan. Schweineschnitzel mit Blumenkohl, holländischer Soße ⁽⁶⁾ und Salzkartoffeln (5,4 BE/Port.) 639 kcal/Port. (acgij)	Thüringer Grützwurst mit Zwiebeln und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 821 kcal/Port. (ijj)	Thüringer Grützwurst mit Zwiebeln und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln (3,1 BE/Port.) 633 kcal/Port. (acgij)	Sächsischer Käsesalat mit Meerrettich, dazu 5-Korn-Brötchen (3,6 BE/Port.) 631 kcal/Port. (a1a3cgij)	Mutzbraten ⁽⁶⁾ in Schwarzbiersoße ⁽⁶⁾ , dazu Semmelknödel (2,5 BE/Port.) 479 kcal/Port. (a1ij)	Möhrenrohkostsalat 124 kcal/Port.	Kokosmousse mit Ananas 324 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Tee-wurst ^(2,6) , Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1a2cghij)
Mi 04.11.	Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben ^(1,2,3,6,S) , dazu eine Scheibe Mischbrot (4,2 BE/Port.) 450 kcal/Port. (a1a2)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 620 kcal/Port. (a1cfdgij)	Veg. Pilzgulasch, dazu Schleifennudeln (2,9 BE/Port.) 402 kcal/Port. (a1fgij)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 414 kcal/Port. (a1cfdgij)	Honigmarierte Hähnchenbrust mit Nudelsalat ⁽⁶⁾ (5,5 BE/Port.) 798 kcal/Port. (a1cfdgij)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ (3,0 BE/Port.) 1490 kcal/Port. (cgj)	Rettichsalat 168 kcal/Port. (cgj)	Vanillejoghurt auf Apfelkompott 193 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Bier-schinken ^(2,6,S) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
Do 05.11.	Spirelli mit Tomatensoße und Semmelbrösel (7,6 BE/Port.) 632 kcal/Port. (a1g)	Schweinesteak auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (2,7 BE/Port.) 530 kcal/Port. (a1g)	Backfisch vom Seelachs in Dillssoße, dazu Gemüserais (4,9 BE/Port.) 519 kcal/Port. (a1dgi)	Backfisch vom Seelachs in Dillssoße, dazu Gemüserais (3,5 BE/Port.) 437 kcal/Port. (a1dgi)	Fleischsalat ^(2,4,6,S) mit Mayonaise, dazu Butter und Mischbrot (2,5 BE/Port.) 1120 kcal/Port. (a1a3cg)	Hirschbraten in Wacholder-soße ⁽⁶⁾ , Sahneporree und Kartoffelklöße (5,8 BE/Port.) 525 kcal/Port. (a1gij)	Bunter Salat (mit Gurke, Tomate, Mais, Blattsalat) 162 kcal/Port.	Panna Cotta mit Orangensoße 217 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Zwiebel-mettwurst ^(2,6) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cg)
Fr 06.11.	Muschelnudelsuppe mit Geflügelfleisch und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen (3,6 BE/Port.) 327 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Gemüserahmsoße, dazu Vollkornspirelli (7,9 BE/Port.) 660 kcal/Port. (a1a4fgh)	Kasselerbraten ^(2,6,S) in deftiger Soße, dazu Sauerkraut ⁽⁶⁾ und Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 406 kcal/Port. (a1gij)	Kasselerbraten ^(2,6,S) in deftiger Soße, dazu Sauerkraut ⁽⁶⁾ und Salzkartoffeln (2,8 BE/Port.) 284 kcal/Port. (a1gij)	Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ mit Wiener-Wurstchen ^(2,4,6,S) (3,3 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1cgij)	Ged. Rotbarschfilet in Zitronensoße, Buttergemüse und Kartoffelpüree (4,7 BE/Port.) 598 kcal/Port. (acdfgij)	Weißkrautsalat mit Mandarine 172 kcal/Port. (cgj)	Gelbe Grütze mit Vanillesoße 118 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**

Reissuppe mit Geflügelfleisch (3,2 BE/Port.) 230 kcal/Port. (i)

**4,60 €
Sonntagsbraten**

Rinderschmorbraten in Gemüse-soße^(1,S) mit Rosenkohl und Klöße, dazu Nachtisch (5,7 BE/Port.) 509 kcal/Port. (a1cgij)

* 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 46	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 09.11.	Grüne Erbsensuppe mit Bockwurst ^(2,4,6,S) dazu eine Scheibe Mischbrot (4,1 BE/Port.) 576 kcal/Port. (a1a2gij)	Quarkstrudel mit Rosinen, dazu heiße Himbeeren (7,0 BE/Port.) 632 kcal/Port. (a1cfdghi)	Frikassee vom Huhn mit Champignons in Kapernsoße, dazu Reis (5,8 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1gl)	Frikassee vom Huhn mit Champignons in Kapernsoße, dazu Reis (4,4 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1gl)	Blattsalatvariation mit 2 Kartoffelstücken, dazu Kräuter dressing (2,5 BE/Port.) 301 kcal/Port. (fg)	Ged. Hähnchenbrust auf Sahneblattspinat, dazu Bandnudeln (4,8 BE/Port.) 536 kcal/Port. (a1cg)	Selleriesalat mit Apfel 81 kcal/Port. (i)	Mohnkuchen 234 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Salami ^(2,6,S) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
Di 10.11.	Tagliatelle mit Gorgonzola-Blattspinatsoße (6,8 BE/Port.) 532 kcal/Port. (a1cfdg)	Steak vom Schwein mit Rahm-Champignonsoße, dazu Eierspätzle (5,0 BE/Port.) 632 kcal/Port. (a1cfdg)	Schmorrippchen vom Schwein mit Bayrisch Kraut, dazu Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 554 kcal/Port. (a1)	Steak vom Schwein mit Rahm-Champignonsoße, dazu Eierspätzle (4,3 BE/Port.) 556 kcal/Port. (a1cfdg)	Eiersalat mit Kochschinken ^(2,4,5,6,S) , dazu ein Mehrkornbrötchen (3,3 BE/Port.) 979 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Rinderroulade "Hausfrauen Art" ^(1,2,6,S) mit Butterbohnen, dazu Kartoffelklöße (5,2 BE/Port.) 605 kcal/Port. (a1cfdgij)	Gurkensalat 138 kcal/Port. (cgj)	Blutorangenmousse 233 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Camembert, Eiersalat ^(2,4,5,6,S) und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1a2cdgij)
Mi 11.11.	Veg. Nudleintopf, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 330 kcal/Port. (a1a3cfi)	Schweinebratklaps in Soße ⁽¹⁾ , dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 685 kcal/Port. (a1cfdgij)	Hähnchen-Frischkäsepfanne, dazu Nudeln (5,8 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1cfdgij)	Hähnchen-Frischkäsepfanne, dazu Nudeln (4,2 BE/Port.) 409 kcal/Port. (a1cfdgij)	Salatplatte mit Käse und Kochschinken ^(2,4,6,S) , Joghurt dressing und ein Weizenbrötchen (3,6 BE/Port.) 360 kcal/Port. (acgij)	Seelachs mit Paprikaragout überbacken, dazu Butterreis (6,0 BE/Port.) 541 kcal/Port. (a1dfg)	Bunter Chinakohlsalat (mit Tomate, Mais, Paprika) 57 kcal/Port.	Waldbeerquark 164 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Fisch, Leberwurst ^(2,6) , und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cg)
Do 12.11.	Bunte Salami-Reis-Pfanne mit Gemüse, dazu Käsesoße (4,5 BE/Port.) 522 kcal/Port. (a1cfdgij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel ^(2,4,6,S) (6,2 BE/Port.) 642 kcal/Port. (a1fij)	Möhrengulasch, dazu Kartoffelpüree (4,0 BE/Port.) 303 kcal/Port. (a1gj)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel ^(2,4,6,S) (4,5 BE/Port.) 477 kcal/Port. (a1fij)	Couscoussalat mit Valess (8,3 BE/Port.) 725 kcal/Port. (a1a4cg)	Spanferkelrolle auf Sauerkraut, dazu Böhmisches Knödel (6,7 BE/Port.) 791 kcal/Port. (acfdgij)	Brokkolisalat 48 kcal/Port.	Nougatcreme 275 kcal/Port. (acfdg2)	Brot, Gemüsemix, Zwiebel-wurst ^(2,6) , Käsesalat und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a2cghij)
Fr 13.11.	Gemüseintopf mit Fleischbällchen, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 417 kcal/Port. (acfdg)	Geflügel-Currywurst-Pfanne und Kartoffelpüree (4,2 BE/Port.) 497 kcal/Port. (a1fgij)	Milchnudeln mit heißen Zimtbirnen (10,9 BE/Port.) 681 kcal/Port. (a1cg)	Geflügel-Currywurst-Pfanne und Kartoffelpüree (3,8 BE/Port.) 389 kcal/Port. (a1fgij)	Bratfisch mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ (4,5 BE/Port.) 1300 kcal/Port. (a1cdgij)	Thunfisch-Tomatenragout mit Gemüsebandnudeln (4,8 BE/Port.) 478 kcal/Port. (a1cdfi)	Rote-Bete-Salat 62 kcal/Port.	Milchreis mit Beerenmus 257 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffel-salat ⁽⁶⁾ , Mini-Frikadelle ⁽⁶⁾ 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**

Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch^(2,4,5) (3,8 BE/Port.) 373 kcal/Port. (a1i)

**4,60 €
Sonntagsbraten**

Hähnchenkeule in Rotwein-Zwiebelsauce^(1,A), dazu Sahneporree und Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 798 kcal/Port. (a1cg)

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



Wussten Sie schon,

erstmalig verwenden wir in unserem Speiseplan einen neuen fleischlosen Rohstoff **Valess**. Und „So wird **Valess** hergestellt“ – wie aus dem Rohstoff Milch, köstliche Schnitzel werden.

Nachdem *Adriaan Cornelis Kweldam*, Lebensmitteltechniker aus den Niederlanden und Erfinder von **Valess** das Patent an *FrieslandCampina* verkauft hatte, wurde im Innovationszentrum des Unternehmens **Valess** innerhalb von drei Jahren von einem Experten-Team perfektioniert. Die verschiedenen köstlichen Sorten werden heute auf folgende Weise hergestellt:

Der Prozess beginnt natürlich mit frischer Milch, die zunächst, ähnlich wie bei der Käseherstellung, schonend weiterverarbeitet wird – hierbei gewinnen wir wertvolle Proteine, die später für den Nährwert sorgen.

Für die herzhaft Konsistenz und die fleischartige Struktur von **Valess** werden im nächsten Schritt Pflanzenfasern hinzugefügt. Verfeinert mit Gewürzen, frischen Kräutern und speziellen Zutaten werden die entstandenen Milchschnitzelfasern in einer Teigmaschine zu einem **Valess** Teig verarbeitet.

Aus diesem **Valess** Teig werden dann die verschiedenen Produkte wie zum Beispiel Schnitzel oder Geschmetzeltes hergestellt. Für die **Valess** Schnitzel wird der Teig ausgewalzt, in Form gebracht und je nach Sorte mit verschiedenen leckeren Füllungen versehen. In der Panierstraße erhalten die **Valess** Produkte dann ihren knusprigen Mantel. Abschließend werden die Schnitzel kurz im Ofen gegart und dann gekühlt. Fertig ist das **Valess** Schnitzel.

Das Ergebnis: **Valess** bietet vegetarischen Genuss auf Basis von Milch. In jedem Bissen steckt wertvolles Calcium und Eiweiß sowie eine gute Portion pflanzlicher Ballaststoffe. Daher ist **Valess** eine leckere und ausgewogene Abwechslung zu Fleisch und Fisch.

Quelle: www.valess.de/ueber-valess/herstellung

Wussten Sie schon, wir suchen zur Verstärkung unseres Teams:

• **Fleischer / Küchenfleischer / Köche**

Sollten Sie sich angesprochen fühlen oder weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an:

Telefon: 036377 77177 E-Mail: bewerbung@rastenberger.de



Ihr Team der Rastenberger wünscht Ihnen einen guten Appetit!

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 47	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 16.11.	Pürierte Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,S) , dazu eine Scheibe Mischbrot (4,2 BE/Port.) 482 kcal/Port. (a1a2gij)	Wirsingkohlroulade in deftiger Soße, dazu Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 490 kcal/Port. (a1j)	Spaghetti mit Bolognese "Jäger Art" ⁽¹⁾ (mit Hackfleisch vom Schwein und Pilzen) (5,5 BE/Port.) 631 kcal/Port. (a1gl)	Spaghetti mit Bolognese "Jäger Art" ⁽¹⁾ (mit Hackfleisch vom Schwein und Pilzen) (4,1 BE/Port.) 474 kcal/Port. (a1gl)	Eisbergsalat mit Paprika, Mais und Joghurt dressing, dazu ein Mehrkornbrötchen (3,3 BE/Port.) 247 kcal/Port. (a1a2cg)	Rinder- Rahnsteak in Soße ⁽¹⁾ , dazu Pfannengemüse und Butterspätzle (5,9 BE/Port.) 683 kcal/Port. (a1fgij)	Grüner Bohnensalat ⁽⁵⁾ 39 kcal/Port.	Streuselkuchen 201 kcal/Port. (acfgkh)	Brot, Gemüsemix, Leberwurst ^(2,6) , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
Di 17.11.	Veg. Tortellini mit Tomaten-Kräuter-Ragout (6,9 BE/Port.) 554 kcal/Port. (a1cg)	Schinkenrührei ⁽⁵⁾ mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1cg)	Lachswürfel in Dillssoße, dazu Reis (5,9 BE/Port.) 540 kcal/Port. (acdfgij)	Lachswürfel in Dillssoße, dazu Reis (4,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (acdfgij)	Frischer Obststeller mit Naturjoghurt und Honig (5,4 BE/Port.) 369 kcal/Port. (g)	Schweinefleischroulade in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rosenkohl ⁽⁶⁾ und Kartoffelpüree (4,5 BE/Port.) 746 kcal/Port. (a1cghij)	Kohlrabi-Mais-Radieschen-Salat 90 kcal/Port.	Schweden-Dessert ^(A) (Vanillepudding mit Apfelmus und Eierlikör) 169 kcal/Port. (cg)	Brot, Gemüsemix, Tee-wurst ^(2,6) , Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1a2cghij)
Mi 18.11.	Hausmacher Linseneintopf mit Knackwurst ^(2,6,S) , dazu eine Scheibe Mischbrot (5,6 BE/Port.) 699 kcal/Port. (a1a2i)	Thüringer Schlachteplatte ^(2,4,S) auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 895 kcal/Port. (a1j)	Veg. Nudelaufwurf mit Erbsen, Mais und Tomaten, dazu Käsesoße (5,9 BE/Port.) 645 kcal/Port. (a1cg)	Veg. Nudelaufwurf mit Erbsen, Mais und Tomaten, dazu Käsesoße (4,7 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1cg)	Chefsalat m. Blattsalaten, Kochschinken ^(2,4,6,S) , Käse, Joghurt dressing und Roggenbrötchen (3,8 BE/Port.) 688 kcal/Port. (a1a1cg)	Hähnchencurry mit orientalischem Gewürzreis (6,1 BE/Port.) 660 kcal/Port. (a1ij)	Tomatensalat 74 kcal/Port.	Spekulatius-Tiramisu ^(A) 263 kcal/Port. (a1cgh)	Brot, Gemüsemix, Salami ^(2,4,6,S) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
Do 19.11.	Grießbrei mit Apfelmus ⁽⁶⁾ , dazu Zucker und Zimt (8,2 BE/Port.) 602 kcal/Port. (a1g)	Mediterrane Zucchini-pfanne ⁽⁵⁾ mit Feta-Käse und Tomatenreis (6,8 BE/Port.) 506 kcal/Port. (a1g)	Pan. Hähnchenschnitte, Soße und Balkangemüse, dazu Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 496 kcal/Port. (acgij)	Pan. Hähnchenschnitte, Soße und Balkangemüse, dazu Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 418 kcal/Port. (a1cgij)	Hausgemachte Bratkartoffeln mit Sülze ^(1,2,5,6,S) , dazu Remouladensoße (6,5 BE/Port.) 1040 kcal/Port. (a1cgij)	Gewürzsauerbraten in Soße ⁽¹⁾ , dazu Kirschkohl ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 517 kcal/Port. (a1gij)	Kohlrabisalat 81 kcal/Port. (cgj)	Sahnejoghurt griech. Art mit Honig und Aprikose 297 kcal/Port. (gl)	Brot, Gemüsemix, Zwiebel-mettwurst ^(2,6) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cg)
Fr 20.11.	Thüringer Wurstsuppe ^(2,4,S) mit Nudeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 619 kcal/Port. (a1a3cij)	Gemüse-Vollkornbratung auf Kohlrabi-Karottengemüse, dazu Schnittlauchsoße u. Salzkartoffeln (5,4 BE/Port.) 513 kcal/Port. (a1cghij)	Wiener Wurstgulasch ⁽⁵⁾ mit Nudeln (5,3 BE/Port.) 696 kcal/Port. (a1gij)	Wiener Wurstgulasch ⁽⁵⁾ mit Nudeln (3,8 BE/Port.) 507 kcal/Port. (a1gij)	Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ mit Bockwurst ^(2,4,6,S) , dazu Senf (2,7 BE/Port.) 721 kcal/Port. (cgij)	Gebr. Schollenfilet auf Waldpilzlauchgemüse, dazu Sahnepüree (4,6 BE/Port.) 569 kcal/Port. (a1bcdfgij)	Möhren-Mandarinen-Salat 164 kcal/Port.	Schokopudding und Vanillesoße 214 kcal/Port. (acgh)	Brot, Gemüsemix, Kartoffel-salat, Mini-Wiener ^(2,4,6,S) , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cgij)

vege-tarisch



3,80 € Wochenendeintopf

Steckrübeneintopf mit Rauchfleisch^(2,6,S) (2,1 BE/Port.) 270 kcal/Port. (a1a3cghij)

4,60 € Sonntagsbraten

Entenbrust⁽¹⁾ mit Rahmwirsing⁽⁵⁾, dazu Klöße und Nachtisch (5,6 BE/Port.) 643 kcal/Port. (a1g)

* 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 48	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 23.11.	Gemüseintopf mit Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,S) , dazu eine Scheibe Mischbrot (3,5 BE/Port.) 379 kcal/Port. (a1a2gij)	Schleifennudeln mit Rahm-Brokkolisohle (5,7 BE/Port.) 527 kcal/Port. (a1cghij)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüsesoße (4,5 BE/Port.) 741 kcal/Port. (a1dfgi)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüsesoße (3,5 BE/Port.) 585 kcal/Port. (a1dfgi)	Salatplatte mit Hähnchenstreifen, dazu French-Dressing und Roggenbrötchen (3,4 BE/Port.) 388 kcal/Port. (a1a3cgj)	Rinderhacksteak auf Grillgemüse, dazu Kartoffelgratin (5,7 BE/Port.) 813 kcal/Port. (a1cghij)	Rotkrautsalat 83 kcal/Port.	Himbeer-Kuchenschnitte 191 kcal/Port. (acghk)	Brot, Gemüsemix, Blutwurst ^(2,6,S) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
Di 24.11.	Mit Kirschen gefüllte Germknödel, dazu Vanillesoße (12,6 BE/Port.) 826 kcal/Port. (a1cgh)	Pan. Jagdwurstschnitte ^(2,6,S) mit Tomatensoße, dazu Spirelli (7,1 BE/Port.) 925 kcal/Port. (a1cgj)	Vegetarische Paprikaschote in Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln (4,9 BE/Port.) 400 kcal/Port. (a1cghij)	Pan. Jagdwurstschnitte ^(2,6,S) mit Tomatensoße, dazu Spirelli (5,7 BE/Port.) 666 kcal/Port. (a1cgj)	Griech. Gyrossalat mit Tzaziki und Fladenbrot (3,3 BE/Port.) 812 kcal/Port. (acghij)	Hähnchen Cordon Bleu in Soße ⁽¹⁾ , dazu Zuckerrüben und Salzkartoffeln (5,7 BE/Port.) 656 kcal/Port. (a1cgij)	Gurkensalat 138 kcal/Port. (cgj)	Zitronen-Joghurtmousse ⁽⁵⁾ 288 kcal/Port. (cfg)	Brot, Gemüsemix, Camembert, Fisch und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1a2cdgij)
Mi 25.11.	Asiatische Nudelsuppe mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,8 BE/Port.) 464 kcal/Port. (a1a3cghij)	Gemüstrudel (Brokkoli, Blumenkohl, Mais, Weisskohl, Porree) mit Karottensoße (4,5 BE/Port.) 606 kcal/Port. (a1cghij)	Schweinebraten in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 510 kcal/Port. (a1cghij)	Schweinebraten in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln (3,0 BE/Port.) 389 kcal/Port. (a1cghij)	Ruccolasalat mit Tomate-Mozzarella, dazu Balsamicodressing und ein Weizenbrötchen (3,1 BE/Port.) 445 kcal/Port. (a1a2g)	Paniertes Seehechtfilet mit Bärlauch-Käsesoße, dazu Gnocchi (7,1 BE/Port.) 793 kcal/Port. (a1bcdfgij)	Selleriesalat nach "Hausfrauen Art" 33 kcal/Port.	Diplomatenpudding 272 kcal/Port. (a1cgh)	Brot, Gemüsemix, Ei, Leberwurst ^(2,6) , und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cg)
Do 26.11.	Gehacktestippen dazu Böhmisches Knödel (4,8 BE/Port.) 664 kcal/Port. (a1cgh)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree (4,3 BE/Port.) 587 kcal/Port. (a1fgj)	Spaghetti mit Möhrenbolognese (5,6 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1cg)	Spaghetti mit Möhrenbolognese (4,4 BE/Port.) 340 kcal/Port. (a1cg)	Salatplatte mit Pulled Pork, dazu Joghurt dressing ⁽⁵⁾ und Mehrkornbrötchen (4,0 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cdf)	Ged. Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Pfeffersoße, dazu Risi Bisi (Erbsenreis) (6,9 BE/Port.) 623 kcal/Port. (a1cghij)	Blumenkohlsalat 44 kcal/Port.	Glühweingelee ^(A,S) mit Zimt-Schlagcreme 223 kcal/Port. (acghl)	Brot, Gemüsemix, Zwiebelwurst ^(2,6) , Käse und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a2cghij)
Fr 27.11.	Ratsherregulaschsuppe vom Schwein, dazu eine Scheibe Mischbrot (4,4 BE/Port.) 479 kcal/Port. (a1a2cghij)	4 Eierkuchen mit heißen Waldbeeren (6,4 BE/Port.) 509 kcal/Port. (a1cgh)	Römerbraten ^(1,2,4,6,S) mit Buttergemüse, Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree (4,1 BE/Port.) 506 kcal/Port. (a1a3cghij)	Römerbraten ^(1,2,4,6,S) mit Buttergemüse, Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree (3,4 BE/Port.) 399 kcal/Port. (a1a3cghij)	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ (4,5 BE/Port.) 788 kcal/Port. (a1cgij)	Ged. Seelachs in Dijon-Senfsoße, Fingermöhren und Butterkartoffeln (4,7 BE/Port.) 584 kcal/Port. (a1dfgij)	Rote-Bete-Apfelsalat ⁽⁶⁾ 73 kcal/Port.	Mascarpone-Dessert mit Erdbeerpüree 235 kcal/Port. (acgh)	Brot, Gemüsemix, Kartoffel-salat ⁽⁶⁾ , Mini-Frikadelle ⁽⁵⁾ Ei und Butter (2,6 BE/Port.) 485 kcal/Port. (a1a2cg)

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

Gräupcheneintopf mit Rindfleisch (3,0 BE/Port.) 277 kcal/Port. (a3i)

4,60 € Sonntagsbraten

Hirschgulasch^(A) "Hubertus Art", dazu Rosenkohl und Spätzle, dazu Nachtisch (5,9 BE/Port.) 673 kcal/Port. (a1cgh2ij)