

**ÜBER  
25  
JAHRE  
gutes  
ESSEN**



**RASTENBERGER**

ERFURT | WEIMAR | JENA

# Speiseplan

**49. – 52. Kalenderwoche**

**30. November – 27. Dezember 2020**

Bestellen Sie unter: 

Tel. **036377-77 123**  
RASTENBERG

**036204-73920**  
ERFURT

Fax **036377-77 122**  
[www.bestellung-rastenberg.de](http://www.bestellung-rastenberg.de)  
Lieferung frei Haus ab einer Portion!



**Rastenberg Fertighaus- und Frischmenue GmbH**  
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg  
[www.rastenberg.de](http://www.rastenberg.de) // [info@rastenberg.de](mailto:info@rastenberg.de)  
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: 36377-77122

KW 49	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
<b>Mo</b> 30.11.	Veg. Kartoffeleintopf, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 316 kcal/Port. (acgij)	Sahniges Truthahngeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Kräuterspätzle (6,1 BE/Port.) 784 kcal/Port. (a1cdfgij)	Backfisch vom Seelachs, dazu Dillsoße und Gemüse-kartoffelpüree (5,0 BE/Port.) 526 kcal/Port. (a1dfgi)	Sahniges Truthahngeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Kräuterspätzle (4,7 BE/Port.) 611 kcal/Port. (a1cdfgij)	Salatplatte mit Valess, dazu Frenchdressing (1,2 BE/Port.) 182 kcal/Port. (a1a4cg)	Lasagne nach Art des Hauses mit Hackfleisch <sup>(6)</sup> und Käse überbacken (5,8 BE/Port.) 720 kcal/Port. (a1cg)	Gelber Bohnensalat 60 kcal/Port.	Mandarinenkuchen 149 kcal/Port. (acfhk)	Brot, Gemüsemix, Leberwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Di</b> 01.12.	Hähnchenfrischkäsepfanne mit Nudeln (5,9 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1fg)	Pan. Schweineschnitzel mit Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1fg)	3 Eier in Senf-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 330 kcal/Port. (a1cfjg)	2 Eier in Senf-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln (3,0 BE/Port.) 266 kcal/Port. (a1cfjg)	Wurstsalat <sup>(2,4,5,6,5)</sup> nach Art des Hauses, dazu eine Laugenstange (6,2 BE/Port.) 1150 kcal/Port. (a1a3cgij)	Hirschgulasch <sup>(A,1)</sup> "Hubertus Art", Rosenkohl <sup>(6)</sup> und Nuss-Spätzle (5,9 BE/Port.) 673 kcal/Port. (a1cfgh2j)	Gekochter Möhrensalat 48 kcal/Port.	Bananen-Creme-Dessert 214 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Wurstsalat <sup>(2,4,5,6,5)</sup> , Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Mi</b> 02.12.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot (3,8 BE/Port.) 359 kcal/Port. (a1a2)	Kasselerrippchen <sup>(2,6,5)</sup> auf Sauerkraut <sup>(S)</sup> , dazu Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 448 kcal/Port. (a1)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 620 kcal/Port. (a1cfjgij)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 444 kcal/Port. (a1cfjgij)	Mais-Lauch-Rösti mit Nudelsalat (3,5 BE/Port.) 597 kcal/Port. (acfhijkl)	Burgunderbraten in Rotweinsauce <sup>(A)</sup> , dazu Rahmwirsing <sup>(2,6,5)</sup> und Klöße (6,0 BE/Port.) 679 kcal/Port. (a1gij)	Rettichsalat 168 kcal/Port. (cgj)	Wintertraum-Honig-Zimt-Quark 179 kcal/Port. (fg)	Brot, Gemüsemix, Nudelsalat, Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Do</b> 03.12.	Veg. Reispfanne mit Gemüse, dazu Käsesoße (4,2 BE/Port.) 424 kcal/Port. (a1cfjg)	Gebr. Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,5)</sup> in Tomatensoße, dazu Spirelli (7,1 BE/Port.) 925 kcal/Port. (a1fgj)	Gedünstetes Hähnchenfilet in Chinagemüse, dazu Reis (6,3 BE/Port.) 505 kcal/Port. (abfg)	Gebr. Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,5)</sup> in Tomatensoße, dazu Spirelli (5,8 BE/Port.) 666 kcal/Port. (a1fgj)	Salateller mit Käse- und Schinkenstreifen <sup>(2,4,6,5)</sup> , Frenchdressing und Roggenbrötchen (4,4 BE/Port.) 492 kcal/Port. (a1a3cfjg)	Hausg. Schweinebraten mit Pilzfüllung, Soße <sup>(1)</sup> , Pfannengemüse und Kartoffelecken (3,8 BE/Port.) 608 kcal/Port. (acfhij)	Sommersalat (mit Gurke, Paprika, Mais, Blattsalat) 47 kcal/Port.	Walnusscreme 126 kcal/Port. (acgh3)	Brot, Gemüsemix, Zwiebelmettwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Fr</b> 04.12.	Nudeleintopf mit Gemüse und Rindfleisch, dazu Weizenbrötchen (4,5 BE/Port.) 353 kcal/Port. (a1a3cfi)	Milchreis mit heißen Waldbeeren (7,7 BE/Port.) 543 kcal/Port. (g)	Gulasch vom Schwein und Rind, dazu Knödel (4,7 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1cfjg)	Gulasch vom Schwein und Rind, dazu Knödel (3,5 BE/Port.) 437 kcal/Port. (a1cfjg)	Bratklößchen <sup>(6)</sup> auf Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> (3,9 BE/Port.) 901 kcal/Port. (a1cgj)	Ged. Rotbarsch mit Zitronensoße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (6,9 BE/Port.) 724 kcal/Port. (acdfghj)	Weißkrautsalat mit Mandarine 172 kcal/Port. (cgj)	Kirschgrütze mit Vanillesoße 188 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat, Mini-Wiener <sup>(2,4,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cghij)

vegetarisch



**3,80 €  
Wochenendeintopf**

Pichelsteiner Eintopf mit Fleischwurst<sup>(2,4,6,5)</sup>  
(1,8 BE/Port.) 262 kcal/Port. (afgij)

**4,60 €  
Sonntagsbraten**

Gebackene Hähnchenkeule mit Rotkohl<sup>(6,5)</sup>, Soße<sup>(1)</sup> und Klößen, dazu Nachtisch  
(5,9 BE/Port.) 738 kcal/Port. (a1cgj)

\* 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 50	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
<b>Mo</b> 07.12.	Erbseneintopf mit einem Paar Wiener Würstchen <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu Mischbrot (5,3 BE/Port.) 623 kcal/Port. (a1a2j)	Hühnerfricassee mit Spargel, dazu Karottenreis (6,4 BE/Port.) 599 kcal/Port. (a1cfghj)	Bunte Nudeln mit Sahnsoße, Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> und Erbsen (7,4 BE/Port.) 665 kcal/Port. (a1cfghj)	Hühnerfricassee mit Spargel, dazu Karottenreis (4,5 BE/Port.) 429 kcal/Port. (a1cfghj)	Blattsalatvariation mit 2 Kartoffeltaschen, dazu Kräuterdressing <sup>(6)</sup> (3,4 BE/Port.) 439 kcal/Port. (fg)	Schweinefilet in Biersoße <sup>(1,A)</sup> , Bohnengemüse und Böhmisches Knödel (5,3 BE/Port.) 541 kcal/Port. (ac)	Selleriesalat mit Apfel 81 kcal/Port. (i)	Cassis-Schmandkuchen 258 kcal/Port. (acfhk)	Brot, Gemüsemix, Blutwurst <sup>(2,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Di</b> 08.12.	Veg. Bauernfrühstück mit Röstkartoffeln und Zwiebelsoße <sup>(1)</sup> (3,4 BE/Port.) 318 kcal/Port. (a1cg)	Gebr. Hähnchenbrustfilet mit Soße <sup>(1)</sup> , dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 772 kcal/Port. (a1cfghj)	Seelachswürfel in Dillsoße, dazu Reis (5,9 BE/Port.) 540 kcal/Port. (a1dfg)	Gebr. Hähnchenbrustfilet mit Soße <sup>(1)</sup> , dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 421 kcal/Port. (a1cfghj)	Tortellinisalat <sup>(2,4,6,5)</sup> (3,4 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1cgj)	Minihaxe vom Schwein auf Sauerkraut und Erbsenpüree (5,1 BE/Port.) 769 kcal/Port. (a1ij)	Gurkensalat 138 kcal/Port. (cgj)	Mascarpone-Quark-Dessert mit Mandarinen 414 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Camembert, Fisch und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1a2cdghj)
<b>Mi</b> 09.12.	Weißkrauteintopf <sup>(6)</sup> mit Rindfleisch, dazu Mischbrot (3,6 BE/Port.) 357 kcal/Port. (a1a2)	Schweinebratklöpfchen in Soße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 698 kcal/Port. (a1cgij)	Gewürfeltes Schweinefleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelköbelle (5,2 BE/Port.) 592 kcal/Port. (a1fgl)	Gewürfeltes Schweinefleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelköbelle (3,6 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1fgl)	Salateller mit Süßkartoffel-Bratling, dazu Joghurt dressing (2,4 BE/Port.) 277 kcal/Port. (cgf)	Gebr. Schollenfilet mit Waldpilzlauchgemüse <sup>(1)</sup> , dazu Mangoldreis (6,6 BE/Port.) 657 kcal/Port. (acdfghil)	Chinakohlsalat mit Paprika 27 kcal/Port.	Marzipan-Grießflammerie 241 kcal/Port. (a1fgh1)	Brot, Gemüsemix, Eiersalat, Leberwurst <sup>(2,6)</sup> und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cdghj)
<b>Do</b> 10.12.	Gemüseschnitzel mit Frischkäse-Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln (5,9 BE/Port.) 674 kcal/Port. (a1a5cfghj)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel <sup>(2,4,6,5)</sup> (6,2 BE/Port.) 642 kcal/Port. (a1fij)	Ratsherrengeschnetzeltes mit Röstzwiebelkartoffelpüree (3,9 BE/Port.) 556 kcal/Port. (a1fij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel <sup>(2,4,6,5)</sup> (4,5 BE/Port.) 477 kcal/Port. (a1fij)	Eiersalat <sup>(6)</sup> mit Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu ein Weizenbrötchen (3,3 BE/Port.) 979 kcal/Port. (a1a3cdfghj)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> (3,0 BE/Port.) 1490 kcal/Port. (cgj)	Brokkolisalat 48 kcal/Port.	Mousse au Chocolat 238 kcal/Port. (acfhg)	Brot, Gemüsemix, Eiersalat <sup>(2,4,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Fr</b> 11.12.	Reiseintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,3 BE/Port.) 358 kcal/Port. (a1a3i)	Spaghetti "Bolognese" (mit Hackfleisch vom Schwein) mit ital. Hartkäse (5,2 BE/Port.) 550 kcal/Port. (a1g)	4 Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren (10,3 BE/Port.) 613 kcal/Port. (a1cg)	Spaghetti "Bolognese" (mit Hackfleisch vom Schwein) mit ital. Hartkäse (3,8 BE/Port.) 443 kcal/Port. (a1g)	Bratfisch mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> (4,5 BE/Port.) 1300 kcal/Port. (a1cdghj)	Rinderroulade <sup>(2,6,5)</sup> in deftiger Soße <sup>(1,5)</sup> , dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 496 kcal/Port. (acfhj)	Rote-Bete-Salat 73 kcal/Port.	Zimt-Milchreis mit Glühwein-Kirschen <sup>(A)</sup> 176 kcal/Port. (fgh1)	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , Mini-Frikadelle <sup>(6)</sup> , 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.rastenberg.de](http://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





## 24 Türchen

... versüßen uns traditionell die Vorweihnachtszeit und verkürzen vor allem den Kindern die Wartezeit auf den Weihnachtsmann. Die Wurzeln der Adventskalender liegen im deutschsprachigen Raum und lassen sich bis ins 19. Jahrhundert zurückverfolgen. Um die verbleibende Zeit bis Weihnachten zu veranschaulichen, wurden beispielsweise 24 Kreidestriche an die Tür gemalt, die die Kinder jeden Tag wegwischen durften. Bei einer weiteren Variante wurden nach und nach 24 weihnachtliche Bilder an die Wand gehängt.

1902 wurde in Hamburg der erste gedruckte Kalender in Form einer Weihnachtsuhr veröffentlicht. Ein Jahr später wurde ein Bogen mit 24 Bildern zum Ausschneiden und Aufkleben herausgebracht. Ungefähr ab 1920 kamen Kalender auf den Markt, so wie wir sie heute noch kennen – mit 24 Türchen zum Aufklappen. Diese traten nun ihren weltweiten Siegeszug an. 1958 kam der erste mit Schokolade gefüllte Kalender auf den Markt. Heute gibt es hunderte verschiedene Variationen für Groß und Klein. Eine Gemeinsamkeit bleibt aber allen: sie sollen Vorfreude in die Weihnachtszeit bringen.

Auch wir haben zwei „Türchen“ für Sie vorbereitet. Wie gewohnt, können Sie sich vor den Adventswochenenden leckere Plätzchen und Stollen von der *Buttstädter Vollkornbäckerei* direkt nach Hause bestellen. Weiterhin bieten wir Ihnen für die Feiertage unsere selbstgemachten Fertiggerichte an (Bestellschluss 07.12.2020, 12.00 Uhr). Die Flyer für beide Aktionen haben Sie bereits im letzten Speiseplan erhalten. Natürlich finden Sie diese auch im Internet. Ab dem 04.01.2020 sind wir wieder mit unserem regulären Angebot für Sie da.

**Wir wünschen Ihnen nun eine schöne Vorweihnachtszeit und viel Freude beim Öffnen der Adventskalender. Ihr Team aus Rastenberg.**

Quelle: [www.mein-adventskalender.de/adventskalender-geschichte/](http://www.mein-adventskalender.de/adventskalender-geschichte/)

Nutzen Sie auch in der Weihnachtszeit das Angebot von *Weilepp Hofladen & Landwirtschaft!* Die Bestellformulare für die verschiedenen Wurstbeutel erhalten Sie bei Ihrem Auslieferungsfahrer. Natürlich können Sie auch telefonisch, per Fax oder per E-Mail bestellen.



**Rastenberger Fertighaus- und Frischmenue GmbH**  
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg  
[www.rastenberger.de](http://www.rastenberger.de) // [info@rastenberger.de](mailto:info@rastenberger.de)  
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: 36377-77122

KW 51	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
<b>Mo</b> 14.12.	Kartoffeleintopf nach Art des Hauses mit Bockwurst <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu Mischbrot (2,6 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1a2ij)	Thüringer Bratwurst <sup>(4,5)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> , Bayrisch Kraut <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 723 kcal/Port. (a1ij)	Pan. Hähnchenschnitte, Soße und Möhren-Kohlrabigemüse, dazu Spätzle (4,8 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1cfigj)	Pan. Hähnchenschnitte, Soße und Möhren-Kohlrabigemüse, dazu Spätzle (3,7 BE/Port.) 418 kcal/Port. (a1cfigj)	Sächsischer Käsesalat mit Meerrettich, dazu ein Gerstenspitzbrötchen (3,6 BE/Port.) 631 kcal/Port. (a1a3a5cgij)	Gedünstete. Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Pfeffer-soße <sup>(6)</sup> , dazu Mandelreis (6,4 BE/Port.) 670 kcal/Port. (a1gh1j)	Grüner Bohnensalat <sup>(6)</sup>	Eierschecke	Brot, Gemüsemix, Leberwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Di</b> 15.12.	Rote Bandnudeln mit Gorgonzola-Blattspinatsoße (6,1 BE/Port.) 877 kcal/Port. (a1cfigj)	Nudelaufguss mit Mais, Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , Tomaten, Erbsen und Käsesoße (5,7 BE/Port.) 663 kcal/Port. (a1cfigj)	3 Rosinenquarkkeulchen mit heißem Apfel-Zimt-Kompott (10,3 BE/Port.) 655 kcal/Port. (a1cg)	Nudelaufguss mit Mais, Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , Tomaten, Erbsen und Käsesoße (4,6 BE/Port.) 518 kcal/Port. (a1cfigj)	Salatplatte "Nizza" mit Thunfisch und Joghurt dressing, dazu Mehrkornbrötchen (4,5 BE/Port.) 564 kcal/Port. (a1cfigj)	Rinderschmorbraten in Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln (4,9 BE/Port.) 540 kcal/Port. (a1fgij)	Kohlrabi-Mais-Radieschen-Salat	Zimtcreme mit Apfelkompott	Brot, Gemüsemix, Käsesalat, Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Mi</b> 16.12.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot (3,7 BE/Port.) 319 kcal/Port. (a1a2i)	Geschmorte Kohlroulade <sup>(4,5)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> , dazu Salzkartoffeln (4,8 BE/Port.) 407 kcal/Port. (a1cfigj)	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 290 kcal/Port. (a1cfigj)	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln (2,9 BE/Port.) 214 kcal/Port. (a1cfigj)	Salatplatte mit Pulled Pork <sup>(6)</sup> , dazu Joghurt dressing (4,7 BE/Port.) 569 kcal/Port. (g)	Putenbrustbraten in herzhafter Soße <sup>(1)</sup> mit Pfannengemüse und Schinkenkartoffeln <sup>(6)</sup> (3,8 BE/Port.) 585 kcal/Port. (a1f)	Tomatensalat	Rotweincrème <sup>(4)</sup>	Brot, Gemüsemix, Fleischsalat <sup>(2,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Do</b> 17.12.	Grießbrei mit heißen Pflaumen (7,7 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1g)	Deftiger Gulasch <sup>(1)</sup> vom Schwein mit Makkaroni (5,4 BE/Port.) 660 kcal/Port. (a1fj)	Schweinekotelett in Paprikasoße, dazu Kartoffelpüree (4,0 BE/Port.) 628 kcal/Port. (a1fg)	Deftiger Gulasch <sup>(1)</sup> vom Schwein mit Makkaroni (4,0 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1fj)	KALT – Marinierte Heringfilets mit Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 560 kcal/Port. (cdgj)	Pan. Schweinemedallion mit Sahnesoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (5,9 BE/Port.) 739 kcal/Port. (a1cdfgij)	Kohlrabisalat	Mascarpone-Kaffee-Dessert	Brot, Gemüsemix, Zwiebelmehlwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Fr</b> 18.12.	Grünpfanneintopf mit Geflügelfleisch, dazu Weizenbrötchen (5,2 BE/Port.) 391 kcal/Port. (a1a3i)	Kartottenspätzle mit Spinat-Champignon-Frischkäsesoße (4,9 BE/Port.) 470 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Schweinsteak auf Letschogemüse, dazu Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1f)	Schweinsteak auf Letschogemüse, dazu Salzkartoffeln (3,3 BE/Port.) 389 kcal/Port. (a1f)	Griechischer Gyrossalat, dazu Tzatziki und Fladenbrot (3,3 BE/Port.) 812 kcal/Port. (acfgij)	Heldranger Sauerbraten in herzhafter Soße <sup>(1)</sup> , Rosenkohl <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 429 kcal/Port. (a1g)	Möhren-Mandarinen-Salat	Vanillepudding mit Sauerkirschen	Brot, Gemüsemix, Salami <sup>(2,4,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cghij)

vegetarisch



### 3,80 € Wochenendeintopf

Vierländer Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (1,5 BE/Port.) 278 kcal/Port. (a1ij)

### 4,60 € Sonntagsbraten

Knusprige Entenkeule in Soße<sup>(1)</sup>, Rotkohl<sup>(6,5)</sup> und Klöße, dazu Nachtsch (6,2 BE/Port.) 979 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 52	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
<b>Mo</b> 21.12.	"Hausmacher" Linseneintopf mit Blutwurst <sup>(6)</sup> , dazu Mischbrot (5,6 BE/Port.) 550 kcal/Port. (a1a2)	Heißer Apfelstrudel mit saftigen Apfelstücken und Rosinen, dazu Vanillesoße (2,3 BE/Port.) 204 kcal/Port. (a1cgh)	Pan. Jagdwurstschnitte <sup>(2,6,5)</sup> mit Tomatensoße, dazu Spirelli (7,1 BE/Port.) 925 kcal/Port. (a1cfigj)	Pan. Jagdwurstschnitte <sup>(2,6,5)</sup> mit Tomatensoße, dazu Spirelli (5,8 BE/Port.) 666 kcal/Port. (a1cfigj)	Blattsalat mit 2 Gemüsefrikadellen, dazu Kräuterdressing <sup>(6)</sup> (2,9 BE/Port.) 266 kcal/Port. (a1cf)	Kalbsfleischstreifen in Sahnesoße <sup>(4)</sup> mit Pfifferlingen, dazu Kartoffel-Kürbisgratin (3,3 BE/Port.) 556 kcal/Port. (a1cfigl)	Rotkrautsalat	Bratapfelkuchen	Brot, Gemüsemix, Bier-schinken <sup>(2,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Di</b> 22.12.	Mediterrane Gemüsepfanne <sup>(6)</sup> mit Kräuterreis und Balkankäse (6,9 BE/Port.) 502 kcal/Port. (a1fg)	Thüringer Grützwurst <sup>(6)</sup> mit Zwiebeln und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 821 kcal/Port. (ij)	Pan. Funderfilet mit Dillsahnesoße und Kartoffelstampf (4,3 BE/Port.) 465 kcal/Port. (a1dfg)	Thüringer Grützwurst <sup>(6)</sup> mit Zwiebeln und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln (3,1 BE/Port.) 633 kcal/Port. (ij)	Spaghettisalat mit Knoblauchdressing, Salami <sup>(1,2,6,5)</sup> und Oliven <sup>(6)</sup> (3,6 BE/Port.) 497 kcal/Port. (a1cfigijk)	Hähnchen Cordon Bleu in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Balkangemüse und Reis (8,8 BE/Port.) 815 kcal/Port. (a1gj)	Gurkensalat	Mohn-Marzipan-Joghurt	Brot, Gemüsemix, Camembert, Fisch und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1a2cdgij)
<b>Mi</b> 23.12.	Gulaschsuppe <sup>(1)</sup> vom Schwein, dazu ein Weizenbrötchen (3,7 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1a2a3l)	Spaghetti mit Sahnesoße und Gemüse (7,3 BE/Port.) 563 kcal/Port. (a1cfigij)	Hackfleisch-Krautgulasch mit Böhmisches Knödel (5,0 BE/Port.) 607 kcal/Port. (acfgij)	Hackfleisch-Krautgulasch mit Böhmisches Knödel (3,8 BE/Port.) 467 kcal/Port. (acfgij)	Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> mit Bockwurst <sup>(2,4,5,6,5)</sup> , dazu Senf (2,7 BE/Port.) 721 kcal/Port. (cgij)	Ged. Wildlachs auf Sahnblattspinat, dazu Bandnudeln (4,8 BE/Port.) 623 kcal/Port. (a1cdfg)	Chinakohlsalat mit Gurken und Möhren	Buttermilchdessert Birne- Vanille	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cg)

### Liebe Kunden,

nun neigt sich das Jahr 2020 schon wieder dem Ende zu. Wir möchten uns herzlich für Ihre Treue und Ihr entgegengebrachtes Vertrauen bedanken.

Genießen Sie die schöne Weihnachtszeit – wir wünschen Ihnen und Ihren Familien frohe und besinnliche Feiertage.

Natürlich auch einen guten, gesunden und glücklichen Start in das neue Jahr.

Viele weihnachtliche Grüße sendet Ihnen Ihr Team der Rastenberger.

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](http://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

### 4,60 € Sonntagsbraten