

**ÜBER  
25  
JAHRE  
gutes  
ESSEN**



**RASTENBERGER**

ERFURT | WEIMAR | JENA

# Speiseplan

**01. – 04. Kalenderwoche**  
**04. – 31. Januar 2021**

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!




**Rastenberger Fertig- 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 01	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> 04.01.	Thüringer Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,S)</sup> (2,6 BE/Port.) 402 kcal/Port. (a1a2ij)	Putenragout in Waldpilzsahtsoße, dazu Semmelknödel (4,8 BE/Port.) 504 kcal/Port. (acdfghi)	Thüringer Grützwurst <sup>(6)</sup> mit Zwiebeln und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 821 kcal/Port. (ij)	Putenragout in Waldpilzsahtsoße, dazu Semmelknödel (3,9 BE/Port.) 404 kcal/Port. (acdfghi)	Salatplatte mit Grünkern-Käse-Medaillons, dazu Joghurt dressing <sup>(6)</sup> (2,6 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1cf)	Schweinesteak in Meerrettichpanade, Rahmsoße <sup>(1)</sup> und Kartoffel-Karotten-Duo (4,7 BE/Port.) 577 kcal/Port. (a1cdfgij)	Gelber Bohnensalat <sup>(6)</sup> 60 kcal/Port.	Apfelkuchen 287 kcal/Port. (acghk)	Brot, Gemüsemix, Leberwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Di</b> 05.01.	Milchreis mit Apfelmus <sup>(6)</sup> , dazu Zucker und Zimt (11,1 BE/Port.) 693 kcal/Port. (g)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" <sup>(1)</sup> mit Champignons, dazu Kartoffelpüree (4,3 BE/Port.) 540 kcal/Port. (a1cgij)	3 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 272 kcal/Port. (a1cg)	2 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln (2,8 BE/Port.) 207 kcal/Port. (a1cg)	Sächsischer Käsesalat mit Meerrettich, dazu Partybrötchen (3,6 BE/Port.) 631 kcal/Port. (acfhjk)	Lammhacksteak in Metaxa-Soße <sup>(4)</sup> , dazu Tomatenreis (5,0 BE/Port.) 585 kcal/Port. (a1cg)	Möhren-Rohkost-Salat 164 kcal/Port.	Bananen-Creme-Dessert 214 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Tee-wurst <sup>(2,6)</sup> , Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Mi</b> 06.01.	Veg. Möhreintopf, dazu ein Weizenbrötchen (4,8 BE/Port.) 358 kcal/Port. (a1a3i)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1cfij)	Gebr. Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,S)</sup> mit Blumenkohl, holländischer Soße und Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 702 kcal/Port. (acgij)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 444 kcal/Port. (a1cfij)	Honigmarinierte Hähnchenbrust mit Nudelsalat <sup>(6)</sup> (5,5 BE/Port.) 798 kcal/Port. (a1cdfgij)	Schweinegulasch mit Pfifferlingen in Weißweinsoße <sup>(1,A)</sup> , dazu Butterspätzle (4,8 BE/Port.) 628 kcal/Port. (a1cfij)	Rote-Bete-Salat <sup>(6)</sup> 168 kcal/Port.	Pfirsich-Quarkspeise 183 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Bier-schinken <sup>(2,6,S)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Do</b> 07.01.	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Pilzsoße (5,4 BE/Port.) 510 kcal/Port. (a1cf)	Gekochtes Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße, dazu Kartoffelklöße (5,5 BE/Port.) 603 kcal/Port. (a1gil)	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)	Salatplatte "Hawaii" mit Hähnchenstreifen und Ananas, dazu Joghurt dressing (2,0 BE/Port.) 302 kcal/Port. (fg)	Hähnchenroulade "Florentiner Art" in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Karotten-gemüse und Reis (4,8 BE/Port.) 533 kcal/Port. (acgij)	Bunter Salat (mit Gurke, Tomate, Mais, Blattsalat) 162 kcal/Port.	Panna Cotta mit Erdbeerpüree 242 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Salami <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Fr</b> 08.01.	Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 366 kcal/Port. (a1a3cfi)	Kasselerbraten <sup>(2,6,S)</sup> in deftiger Soße, dazu Sauerkraut <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 377 kcal/Port. (a1gij)	Gemüseauflauf mit Kartoffel-scheiben und Kräuter-Frisch-käsesoße (4,0 BE/Port.) 496 kcal/Port. (a1cg)	Gemüseauflauf mit Kartoffel-scheiben und Kräuter-Frisch-käsesoße (3,0 BE/Port.) 372 kcal/Port. (a1cg)	Rheinischer Kartoffelsalat <sup>(6,S)</sup> mit einem Paar Wiener Würst-chen <sup>(1,2,3,4,6,S)</sup> , dazu Senf (3,7 BE/Port.) 549 kcal/Port. (gij)	Ged. Schollenfilet mit Mango-Senfcreme, dazu bunter Basmatireis (5,3 BE/Port.) 525 kcal/Port. (a1bdgij)	Weißkrautsalat mit Mandarine 172 kcal/Port. (cgj)	Rote Grütze mit Vanillesoße 191 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartof-felsalat, Mini-Wiener <sup>(2,4,6,S)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cghij)

vege-tarisch



**3,80 €  
Wochenendeintopf**

Blumenkohl-Kartoffelrahmsuppe mit Fleischbällchen<sup>(6)</sup>  
(3,8 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1cfij)

**4,60 €  
Sonntagsbraten**

Gefüllte Schweinelende in Soße<sup>(1)</sup>, Fingermöhren und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch  
(3,5 BE/Port.) 405 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 02	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> 11.01.	Linseneintopf mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,S)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (5,6 BE/Port.) 476 kcal/Port. (a1a2)	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (6,3 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1g)	2 Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu Mandelsoße (9,0 BE/Port.) 700 kcal/Port. (a1cgh1)	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (4,7 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1g)	Blattsalatvariation mit Kartoffeltaschen, dazu Kräuter dressing <sup>(6)</sup> (4,1 BE/Port.) 481 kcal/Port. (g)	Gepök. Schweinekrustenbraten <sup>(6)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> , Kohlrabigemüse u. Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 373 kcal/Port. (a1gij)	Selleriesalat mit Apfel 81 kcal/Port. (i)	Gefüllter Bienenstich 260 kcal/Port. (acfhk)	Brot, Gemüsemix, Salami <sup>(2,6,S)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Di</b> 12.01.	Pilzpfanne, dazu Gnocchi (5,8 BE/Port.) 491 kcal/Port. (a1gl)	Spaghetti "Carbonara" (Sahnesoße mit Kochschinken <sup>(2,4,6,S)</sup> ) (4,9 BE/Port.) 446 kcal/Port. (a1g)	Lachswürfel in Dillsoße, dazu Reis (6,2 BE/Port.) 527 kcal/Port. (acdfgij)	Spaghetti "Carbonara" (Sahnesoße mit Kochschinken <sup>(2,4,6,S)</sup> ) (3,6 BE/Port.) 331 kcal/Port. (a1g)	Eiersalat mit Kochschinken <sup>(2,4,6,S)</sup> , dazu Partybrötchen und Butter (0,8 BE/Port.) 814 kcal/Port. (acdfghijk)	Thüringer Knackwurst <sup>(2,6,S)</sup> auf Sauerkraut, dazu Erbspüree (4,2 BE/Port.) 454 kcal/Port. (g)	Gurkensalat 138 kcal/Port. (cgj)	Mangocreme 257 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Camembert, Eiersalat <sup>(2,4,5,6,S)</sup> und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1a2cdgij)
<b>Mi</b> 13.01.	Käse-Porreesuppe mit Hackfleisch <sup>(6)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (3,5 BE/Port.) 763 kcal/Port. (a1a2g)	Schweinebratklops in Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 672 kcal/Port. (a1cgij)	Curry- Gemüsepfanne in Kokossoße, dazu Rosinenreis (7,1 BE/Port.) 571 kcal/Port. (a1gij)	Schweinebratklops in Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1cgij)	Salatplatte mit Käse- und Kochschinken <sup>(2,4,6,S)</sup> , dazu Joghurt dressing u. ein Roggenbrötchen (4,4 BE/Port.) 492 kcal/Port. (a1a2cfj)	Entenbrust in Soße <sup>(1)</sup> , Rahmwirsing <sup>(6)</sup> und Thüringer Klöße (5,6 BE/Port.) 619 kcal/Port. (a1gi)	Chinakohlsalat mit Gurken und Möhren 57 kcal/Port.	Zitronen-Quarkspeise 183 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Eiersalat, Leberwurst <sup>(2,6)</sup> , und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Do</b> 14.01.	Blumenkohl-Käse-Schnitzel mit Zitronen-Buttersoße und Salzkartoffeln (6,4 BE/Port.) 588 kcal/Port. (acfgij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel <sup>(2,4,6,S)</sup> (6,7 BE/Port.) 682 kcal/Port. (a1gij)	Gewürfeltes Rindfleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße (5,2 BE/Port.) 547 kcal/Port. (a1gi)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel <sup>(2,4,6,S)</sup> (4,8 BE/Port.) 497 kcal/Port. (a1gij)	Gemüse-Sticks mit hausgemachtem Joghurt-Kräuter-Dip, dazu eine Laugenstange (4,7 BE/Port.) 390 kcal/Port. (acfgi)	Ofenfrisch gegrillte Schweinshaxe, dazu Kartoffelbrötchen (2,8 BE/Port.) 894 kcal/Port. (a1a3j)	Brokkolisalat 48 kcal/Port.	Pfefferminzdessert <sup>(4)</sup> 484 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Zwiebelwurst <sup>(2,6)</sup> , Käsesalat und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Fr</b> 15.01.	Reiseintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,0 BE/Port.) 295 kcal/Port. (a1a3ij)	Grillbockwurst <sup>(2,4,6,S)</sup> auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (3,9 BE/Port.) 527 kcal/Port. (a1gi)	Süße Mohnspätzle mit Zimtpflaumen und Vanillesoße (8,6 BE/Port.) 598 kcal/Port. (a1cfgh)	Grillbockwurst <sup>(2,4,6,S)</sup> auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (3,0 BE/Port.) 412 kcal/Port. (a1gij)	Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> mit Bratfischfilet und Remouladensoße (4,7 BE/Port.) 1310 kcal/Port. (a1cdgij)	Ged. Wildlachs in Limetten-Karottensoße <sup>(6)</sup> , dazu grüne Bandnudeln (4,8 BE/Port.) 597 kcal/Port. (a1cdg)	Rettsichsalat 73 kcal/Port. (cgj)	Milchreis mit Kürbiskompott 232 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , Mini-Frikadelle <sup>(6)</sup> 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!

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



## Ein frohes, neues Jahr

Liebe Kunden, für das neue Jahr 2021 wünschen wir Ihnen alles Gute, Gesundheit und vor allem viel Glück. Zum Jahreswechsel erwarten uns überall kleine Glücksboten – vierblättrige Kleeblätter, Marienkäfer, Fliegenpilze, Hufeisen und viele mehr. Die meisten Glücksbringer haben eine lange Tradition. Beispielsweise galt der Eber bereits bei den germanischen Völkern als heiliges Tier und symbolisierte Fruchtbarkeit, Wohlstand sowie Reichtum. Und die kleinen „Glücksschweine“ sind auch heute noch beliebte Glückssymbole. Schornsteinfeger sind als Glücksbringer ebenfalls berühmt. In früheren Zeiten waren die Kaminkehrer unentbehrlich, denn mit einem verstopften Kamin konnten die Menschen weder heizen noch ihre Mahlzeiten zubereiten. Außerdem war die Gefahr von Hausbränden groß. Die Rettung waren die Schornsteinfeger, die die Schloten säuberten und so das „Glück“ zurück ins Haus brachten.

### Guten Appetit wünschen Ihre „Rastenberger“

Natürlich haben Sie auch 2021 wieder die Möglichkeit, sich leckere Wurstwaren aus frischer Hausschlachtung von **Weilepp Hofladen & Landwirtschaft** zu bestellen. Die Bestellflyer erhalten Sie bei Ihrem Auslieferungsfahrer. Gerne können Sie Ihre Bestellung telefonisch, per Fax oder per E-Mail abgeben.



**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 03	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> 18.01.	Kartoffeleintopf mit Fleischwurstwürfeln <sup>(2,4,6,S)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (4,7 BE/Port.) 414 kcal/Port. (a1a2ij)	Wirsingroulade <sup>(6)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> , dazu Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 475 kcal/Port. (a1j)	Pan. Hähnchenschnitte, Rosmarinsoße und Möhrengemüse, dazu Spätzle (6,3 BE/Port.) 580 kcal/Port. (a1cfdgij)	Pan. Hähnchenschnitte, Rosmarinsoße und Möhrengemüse, dazu Spätzle (5,1 BE/Port.) 470 kcal/Port. (a1cfdgij)	Eisbergsalat m. Paprikastreifen u. Mais, dazu Joghurdressing und ein Roggenbrötchen (4,0 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)	2 Schweinemedallions mit Champignon Gemüse und Nudeln (5,0 BE/Port.) 578 kcal/Port. (a1g)	Grüner Bohnensalat <sup>(6)</sup>	Erdbeer-Sahneschnitte	Brot, Gemüsemix, Leberwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Di</b> 19.01.	Veg. Tortellini mit Käse-Kräutersoße (7,1 BE/Port.) 633 kcal/Port. (acfgij)	Geflügelbratwurst in Soße <sup>(1)</sup> , Rahmwirsing <sup>(6)</sup> und Kartoffelpüree (3,7 BE/Port.) 584 kcal/Port. (a1gij)	Ged. Seelachsfilet in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 424 kcal/Port. (a1cfdgij)	Ged. Seelachsfilet in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln (2,6 BE/Port.) 325 kcal/Port. (a1cfdgij)	Herzhafter Rindfleischsalat <sup>(6)</sup> , dazu Partybrötchen (4,7 BE/Port.) 447 kcal/Port. (acfdghjk)	Rindergeschneitzeltes <sup>(6)</sup> "Stroganoff", dazu Spätzle (4,6 BE/Port.) 553 kcal/Port. (a1cfdgij)	Tomatensalat	Walnusscreme	Brot, Gemüsemix, Rindfleischsalat <sup>(6)</sup> , Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Mi</b> 20.01.	Kürbis-Kartoffel-Rahmsuppe mit Fleischbällchen <sup>(6)</sup> , dazu ein Mischbrot (5,1 BE/Port.) 514 kcal/Port. (a1a3cgi)	Thüringer Schlachteplatte <sup>(2,4,5)</sup> auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 880 kcal/Port. (a1j)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (2,8 BE/Port.) 646 kcal/Port. (a1cg)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (2,3 BE/Port.) 358 kcal/Port. (a1cg)	Chefsalat m. Kochschinken <sup>(2,4,6,S)</sup> , Käse, Joghurdressing u. ein Roggenbrötchen (4,2 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1a2cg)	Hausgem. Schweinebraten m. Pilzfüllung in Soße, Pfannengemüse und Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 533 kcal/Port. (acfgij)	Möhren-Mandarinen-Salat	Apfel-Quarkspeise mit Rosinen	Brot, Gemüsemix, Tee-wurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Do</b> 21.01.	Grießbrei mit heißen Erdbeeren (6,3 BE/Port.) 462 kcal/Port. (a1g)	Deftiger Rindergulasch <sup>(1)</sup> mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (4,9 BE/Port.) 563 kcal/Port. (a1cgij)	Chinesische Gemüsepfanne süß-sauer, dazu Curry-Reis (7,0 BE/Port.) 412 kcal/Port. (a1cfdgij)	Deftiger Rindergulasch <sup>(1)</sup> mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 396 kcal/Port. (a1cgij)	Kalte Kartoffelspalten mit Zwiebel-Petersilien-Quark (4,8 BE/Port.) 521 kcal/Port. (a1g)	Cordon Bleu <sup>(2,4,6)</sup> vom Schwein mit Kürbisgemüse, dazu Kartoffelpüree (4,8 BE/Port.) 584 kcal/Port. (a1cfdgij)	Kohlrabisalat	Buttermilchdessert "Gartenfrucht"	Brot, Gemüsemix, Zwiebelmehlwurst <sup>(2,6)</sup> , Quark und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Fr</b> 22.01.	Thüringer Wurstsuppe <sup>(2,4,5)</sup> mit Nudeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,3 BE/Port.) 592 kcal/Port. (a1a3cij)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 527 kcal/Port. (acgij)	Fleischkäse <sup>(6)</sup> mit Buttergemüse, Soße <sup>(1)</sup> und Röstzwiebelspätzle (4,8 BE/Port.) 656 kcal/Port. (a1cfdgij)	Fleischkäse <sup>(6)</sup> mit Buttergemüse, Soße <sup>(1)</sup> und Röstzwiebelspätzle (3,8 BE/Port.) 505 kcal/Port. (a1cfdgij)	Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> mit Bockwurst <sup>(2,4,6,S)</sup> , dazu Senf (2,9 BE/Port.) 787 kcal/Port. (cgij)	Gebr. Kabeljaufilet auf Regenbogenkarotten, Zitronenbuttersoße und Kartoffelpüree (4,1 BE/Port.) 521 kcal/Port. (a1df)	Rote-Bete-Apfel-Salat <sup>(6)</sup>	"Pudding-Duo" Schoko-Vanille	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat, Mini-Wiener <sup>(2,4,6,S)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cghij)

vegetarisch



**3,80 €**  
**Wochenendeintopf**  
Erbseintopf mit einem Paar Wiener<sup>(1,2,3,4,6,S)</sup>  
(4 BE/Port.) 554 kcal/Port. (a1gij)

**4,60 €**  
**Sonntagsbraten**  
Kalbsbraten in Rahmsoße<sup>(1)</sup>, 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 04	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> 25.01.	Mexikanischer Eintopf "Chili con Carne <sup>(6)</sup> ", dazu eine Scheibe Mischbrot (2,6 BE/Port.) 433 kcal/Port. (a1a3f)	Hähnchenkeule in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1cfdgij)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüseris (5,3 BE/Port.) 753 kcal/Port. (a1dfgi)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüseris (3,5 BE/Port.) 585 kcal/Port. (a1dfgi)	Salatplatte mit Valess, dazu French-Dressing <sup>(6)</sup> und ein Roggenbrötchen (2,0 BE/Port.) 319 kcal/Port. (a1a4cfdg)	Überbackenes Nudel-Lachs-Gratin <sup>(6)</sup> (5,6 BE/Port.) 743 kcal/Port. (acfdgij)	Kohlrabi-Mais-Radieschen-Salat	Pflaumenkuchen	Brot, Gemüsemix, Blutwurst <sup>(2,6,S)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Di</b> 26.01.	Veg. Mantelchen auf Pfannengemüse, dazu Frischkäsesoße (5,3 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cgi)	Pan. Jagdwurstschnitte <sup>(2,6,S)</sup> mit Tomatensoße, dazu Spirelli (7,1 BE/Port.) 954 kcal/Port. (a1cfdgij)	Gefüllte Paprikaschote <sup>(6)</sup> in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 352 kcal/Port. (acfdgij)	Pan. Jagdwurstschnitte <sup>(2,6,S)</sup> mit Tomatensoße, dazu Spirelli (3,4 BE/Port.) 512 kcal/Port. (a1cfdgij)	Griechischer Gyrosalat <sup>(6)</sup> , dazu Tzatziki und Fladenbrot (4,6 BE/Port.) 839 kcal/Port. (acfdgij)	Rindergulasch nach "Sauerbraten Art" und Kartoffelklöße (5,1 BE/Port.) 481 kcal/Port. (a1fdgij)	Gurkensalat	Erdnusschmandcreme <sup>(A)</sup>	Brot, Gemüsemix, Camembert, Fisch und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1a2cdgij)
<b>Mi</b> 27.01.	Wirsingkohleintopf mit Knackwurst <sup>(6)</sup> (3,2 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1a2a3ij)	Spaghetti mit Linsenbolognese (6,7 BE/Port.) 584 kcal/Port. (a1gij)	Hackfleisch <sup>(6)</sup> -Krautgulasch mit Böhmisches Knödeln (4,9 BE/Port.) 603 kcal/Port. (acfdgij)	Hackfleisch <sup>(6)</sup> -Krautgulasch mit Böhmisches Knödeln (3,8 BE/Port.) 468 kcal/Port. (acfdgij)	Ruccolasalat mit Tomate-Mozzarella, Balsamicodressing und Roggenbrötchen (2,5 BE/Port.) 264 kcal/Port. (a1a2g)	Wildschweinbraten in Wacholdersoße <sup>(1,A)</sup> , dazu Sahneporree und Salzkartoffeln (5,8 BE/Port.) 604 kcal/Port. (a1gij)	Chinakohlsalat mit Tomatenwürfeln	Erdbeerquark mit Schokosahne und Pistazien	Brot, Gemüsemix, Leberwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Do</b> 28.01.	Penne mit Pesto-Soße (5,5 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1g)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße <sup>(1)</sup> , dazu Kartoffelpüree (4,6 BE/Port.) 578 kcal/Port. (a1fdgij)	Köttbullar <sup>(6)</sup> in Preiselbeer-rahmsoße, dazu Gemüse-kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 536 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Köttbullar <sup>(6)</sup> in Preiselbeer-rahmsoße, dazu Gemüse-kartoffelpüree (2,7 BE/Port.) 392 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Salatplatte mit Pulled Pork <sup>(6)</sup> , dazu Joghurdressing und ein Mehrkornbrötchen (2,3 BE/Port.) 383 kcal/Port. (a1a2cdf)	Gepfefferte Hähnchenbrust auf Sahne-Blattspinat, dazu Wildreis (6,3 BE/Port.) 612 kcal/Port. (a1fdgij)	Blumenkohlsalat	Eierlikörcreme <sup>(A)</sup>	Brot, Gemüsemix, Zwiebelwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Fr</b> 29.01.	Sojajanka <sup>(2,4,5,6,S)</sup> nach Art des Hauses, dazu ein Weizenbrötchen (3,8 BE/Port.) 606 kcal/Port. (a1a3gij)	4 Eierkuchen mit heißen Pfirsichen (7,7 BE/Port.) 553 kcal/Port. (a1cg)	Hausgemachter Nudelauflauf mit Hackfleisch <sup>(6)</sup> und Käse überbacken (5,6 BE/Port.) 750 kcal/Port. (a1fg)	Hausgemachter Nudelauflauf mit Hackfleisch <sup>(6)</sup> und Käse überbacken (4,4 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1fg)	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> (4,6 BE/Port.) 844 kcal/Port. (cgij)	Gebr. Kap-Seehechtfilet auf Tomatenragout, dazu Basmatireis (8,4 BE/Port.) 1120 kcal/Port. (a1df)	Rotkrautsalat	Mascarpone-Quark-Dessert mit Mühlhäuser Pflaumenmus	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.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**  
Kesselgulaschsuppe<sup>(1)</sup> vom Rind  
(1,8 BE/Port.) 340 kcal/Port. (a1l)

**4,60 €**  
**Sonntagsbraten**  
Kaninchenragout in Kerbelrahm, Porree und Kartoffelpüree, dazu Nachtisch (5,0 BE/Port.) 680 kcal/Port. (a1fij)