

**ÜBER  
25  
JAHRE  
gutes  
ESSEN**



**RASTENBERGER**

ERFURT | WEIMAR | JENA

# Speiseplan

**05. – 08. Kalenderwoche**  
01. – 28. Februar 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!




**Rastenberg 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 05	3,80 € Menü 1	3,90 € Menü 2	3,90 € Menü 3	3,50 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,70 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,95 € Abendbrot
<b>Mo</b> 01.02.	Kartoffelsuppe mit Geflügelwurstwürfeln, dazu eine Scheibe Mischbrot (4,3 BE/Port.) 372 kcal/Port. (a1a2ij)	Spaghetti mit Käse-Hackfleischsoße <sup>(6)</sup> (5,0 BE/Port.) 622 kcal/Port. (a1fg)	Buntes Eierfrikassee, dazu Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 292 kcal/Port. (a1cfigj)	Buntes Eierfrikassee, dazu Salzkartoffeln (2,9 BE/Port.) 215 kcal/Port. (a1cfigj)	Salatplatte "Nizza" mit Thunfisch und Joghurt dressing, Mehrkornbrötchen (4,5 BE/Port.) 564 kcal/Port. (acdfg)	"Steak ou four" mit Würzfleisch überbacken, dazu Kartoffelecken (5,3 BE/Port.) 944 kcal/Port. (a1dfgij)	Gelber Bohnensalat 60 kcal/Port.	Butter- Mandel-Schnitte 195 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Leberwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Di</b> 02.02.	Milchreis mit heißen Kirschen, dazu Zucker und Zimt (7,7 BE/Port.) 544 kcal/Port. (g)	Pan. Schweineschnitzel mit Blumenkohl, holländischer Soße <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (5,1 BE/Port.) 640 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 Partybrötchen (4,9 BE/Port.) 735 kcal/Port. (acfhijkl)	Mutzbrot <sup>(6)</sup> in Schwarzbiersoße <sup>(A)</sup> , dazu Semmelknödel (4,7 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1ij)	Möhren-Rohkost-Salat 124 kcal/Port.	Kokosmousse mit Ananas 324 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Tee-wurst <sup>(2,6)</sup> , Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Mi</b> 03.02.	Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben <sup>(1,2,3,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (4,2 BE/Port.) 450 kcal/Port. (a1a2)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 616 kcal/Port. (a1cfigj)	Veg. Pilzgulasch, dazu Schleifennudeln (6,9 BE/Port.) 507 kcal/Port. (a1fgij)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 444 kcal/Port. (a1cfigj)	Panierte Frikadlle mit Curry-Nudelsalat <sup>(6)</sup> (5,8 BE/Port.) 1060 kcal/Port. (a1cdfgij)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> (3,0 BE/Port.) 1490 kcal/Port. (cgj)	Rote-Bete-Salat 62 kcal/Port.	Vanillejoghurt auf Apfelkompott 193 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Bier-schinken <sup>(2,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Do</b> 04.02.	Spirelli mit Tomatensoße und Semmelbrösel (7,1 BE/Port.) 624 kcal/Port. (a1g)	Schweinesteak auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (3,7 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1g)	Backfisch vom Seelachs in Dillssoße, dazu Gemüserais (4,8 BE/Port.) 513 kcal/Port. (a1dgi)	Backfisch vom Seelachs in Dillssoße, dazu Gemüserais (3,5 BE/Port.) 437 kcal/Port. (a1dgi)	Fleischsalat <sup>(2,4,6,5)</sup> mit Mayonaise, dazu Butter und Mischbrot (2,5 BE/Port.) 1120 kcal/Port. (a1a3cg)	Hirschbraten in Wacholder-soße <sup>(A)</sup> , 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, Fleisch-salat <sup>(2,4,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Fr</b> 05.02.	Muschelnudelsuppe mit Geflügelfleisch und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen (3,6 BE/Port.) 327 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Gemüserahmsoße, dazu Vollkornspirelli (6,2 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1a4fgh)	Kasselerbraten <sup>(2,6,5)</sup> in deftiger Soße, dazu Sauerkraut <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 377 kcal/Port. (a1gij)	Kasselerbraten <sup>(2,6,5)</sup> in deftiger Soße, dazu Sauerkraut <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (2,8 BE/Port.) 284 kcal/Port. (a1gij)	Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> mit Wiener Würstchen <sup>(2,4,5,6,5)</sup> (4,5 BE/Port.) 739 kcal/Port. (cgij)	Ged. Rotbarschfilet in Zitronensoße, Buttergemüse und Kartoffelpüree (3,9 BE/Port.) 426 kcal/Port. (a1dg)	Weißkrautsalat mit Paprika 172 kcal/Port.	Gelbe Grütze mit Vanillesoße 118 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)

vege-tarisch



**3,90 €  
Wochenendeintopf**

Reissuppe mit Geflügelfleisch (3,2 BE/Port.) 228 kcal/Port. (i)

**4,70 €  
Sonntagsbraten**

Rinderschmorbraten in Gemüse-soße<sup>(1,5)</sup> mit Rosenkohl und Klöße, dazu Nachtisch (5,7 BE/Port.) 510 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 06	3,80 € Menü 1	3,90 € Menü 2	3,90 € Menü 3	3,50 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,70 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,95 € Abendbrot
<b>Mo</b> 08.02.	Grüne Erbsensuppe mit Bockwurst <sup>(2,4,6,5)</sup> dazu eine Scheibe Mischbrot (4,1 BE/Port.) 576 kcal/Port. (a1a2gj)	Quarkstrudel mit Rosinen, dazu heiße Himbeeren (7,0 BE/Port.) 632 kcal/Port. (a1cfghi)	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 Kartoffeltaschen, dazu Kräuter dressing <sup>(6)</sup> (3,6 BE/Port.) 361 kcal/Port. (g)	Ged. Hähnchenbrust auf Sahneblattspinat, dazu Bandnudeln (4,3 BE/Port.) 498 kcal/Port. (a1cg)	Selleriesalat mit Apfel 81 kcal/Port. (i)	Mohnkuchen 234 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Salami <sup>(2,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Di</b> 09.02.	Tagliatelle mit Gorgonzola-Blattspinatsoße (5,1 BE/Port.) 549 kcal/Port. (a1cfig)	Steak vom Schwein mit Rahm-Champignonssoße, dazu Eierspätzle (4,0 BE/Port.) 480 kcal/Port. (a1cfigl)	Schmorrippchen vom Schwein mit Bayrisch Kraut, dazu Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 549 kcal/Port. (a1)	Steak vom Schwein mit Rahm-Champignonssoße, dazu Eierspätzle (4,3 BE/Port.) 556 kcal/Port. (a1cfigl)	Eiersalat mit Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu Partybrötchen (4,3 BE/Port.) 1070 kcal/Port. (acfhijk)	Rinderroulade "Hausfrauen Art" <sup>(1,2,6,5)</sup> mit Butterbohnen, dazu Kartoffelklöße (5,2 BE/Port.) 605 kcal/Port. (a1cfigij)	Gurkensalat 138 kcal/Port. (cgj)	Blutorangenmousse 340 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Camembert, Eiersalat <sup>(2,4,5,6,5)</sup> und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1a2cdgij)
<b>Mi</b> 10.02.	Veg. Nudleintopf, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 330 kcal/Port. (a1a3cfi)	Schweinebratklops in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 480 kcal/Port. (a1cfigij)	Hähnchen-Frischkäsepfanne, dazu Nudeln (5,9 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1cfigijl)	Hähnchen-Frischkäsepfanne, dazu Nudeln (4,2 BE/Port.) 409 kcal/Port. (a1cfigijl)	Salatplatte mit Käse- und Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu Joghurt dressing u. ein Weizenbrötchen (4,0 BE/Port.) 491 kcal/Port. (acgij)	Seelachs mit Paprikaragout überbacken, dazu Butterreis (6,0 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1dfg)	Bunter Chinakohlsalat (mit Tomate, Mais, Paprika) 57 kcal/Port.	Waldbeerquark 187 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Eiersalat, Leberwurst <sup>(2,6)</sup> , und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Do</b> 11.02.	Bunte Salami-Reis-Pfanne mit Gemüse, dazu Käsesoße (4,3 BE/Port.) 589 kcal/Port. (a1cgij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel <sup>(2,4,6,5)</sup> (6,7 BE/Port.) 682 kcal/Port. (a1gij)	Möhrengulasch, dazu Kartoffelpüree (4,0 BE/Port.) 303 kcal/Port. (a1gj)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel <sup>(2,4,6,5)</sup> (4,8 BE/Port.) 497 kcal/Port. (a1fij)	Couscoussalat mit Valess (8,3 BE/Port.) 725 kcal/Port. (a1a4cg)	Spanferkelrolle auf Sauerkraut, dazu Böhmisches Knödel (4,3 BE/Port.) 552 kcal/Port. (acgij)	Brokkolisalat 48 kcal/Port.	Nougatcreme 340 kcal/Port. (acfgh2)	Brot, Gemüsemix, Fisch, Käse und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a2cdghij)
<b>Fr</b> 12.02.	Gemüseintopf mit Fleischbällchen, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 417 kcal/Port. (acfgi)	Geflügel-Currywurst-Pfanne und Kartoffelpüree (4,5 BE/Port.) 399 kcal/Port. (a1fgij)	Milchnudeln mit heißen Zimbirnen (10,9 BE/Port.) 681 kcal/Port. (a1cg)	Geflügel-Currywurst-Pfanne und Kartoffelpüree (2,9 BE/Port.) 270 kcal/Port. (a1fgij)	Bratfisch mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> (4,5 BE/Port.) 1300 kcal/Port. (a1cdgij)	Thunfisch-Tomatenragout mit Gemüsebandnudeln (4,8 BE/Port.) 478 kcal/Port. (a1cdfi)	Rettsichsalat 168 kcal/Port. (cgj)	Milchreis mit Beerenmus 213 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

**3,90 €  
Wochenendeintopf**

Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch<sup>(2,4,5)</sup> (3,8 BE/Port.) 373 kcal/Port. (a1)

**4,70 €  
Sonntagsbraten**

Hähnchenkeule in Rotwein-Zwiebelsauce<sup>(1,A)</sup>, dazu Sahneporree, Salzkartoffeln u. Nachtisch (3,8 BE/Port.) 798 kcal/Port. (a1cg)

KW 07	3,80 € Menü 1	3,90 € Menü 2	3,90 € Menü 3	3,50 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,70 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,95 € Abendbrot
<b>Mo</b> 15.02.	Pürierte Kartoffelsuppe mit ein Paar Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (2,6 BE/Port.) 402 kcal/Port. (a1a2gij)	Wirsingroulade <sup>(6)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> , dazu Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 483 kcal/Port. (a1j)	Spaghetti mit Bolognese "Jäger Art" <sup>(1)</sup> (mit Hackfleisch vom Schwein und Pilzen) (5,5 BE/Port.) 631 kcal/Port. (a1gl)	Spaghetti mit Bolognese "Jäger Art" <sup>(1)</sup> (mit Hackfleisch vom Schwein und Pilzen) (4,1 BE/Port.) 474 kcal/Port. (a1a2cg)	Eisbergsalat mit Paprika, Mais und Joghurt dressing, dazu ein Mehrkornbrötchen (4,1 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)	Rinder- Rahnsteak in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Pfannengemüse und Butterspätzle (5,9 BE/Port.) 683 kcal/Port. (a1fgij)	Grüner Bohnensalat <sup>(6)</sup> 39 kcal/Port.	Streuselkuchen 201 kcal/Port. (acfgkh)	Brot, Gemüsemix, Tee-wurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Di</b> 16.02.	Veg. Tortellini mit Tomaten-Kräuter-Ragout (6,9 BE/Port.) 554 kcal/Port. (a1cg)	Schinkenrührei <sup>(6)</sup> mit Rahm-spinat, dazu Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1cg)	Lachswürfel in Dillssoße, dazu Reis (6,2 BE/Port.) 527 kcal/Port. (acdfgij)	Lachswürfel in Dillssoße, dazu Reis (4,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (acdfgij)	Frischer Obstteller mit Naturjoghurt und Honig (5,4 BE/Port.) 369 kcal/Port. (g)	Schweinefleischroulade in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Rosenkohl <sup>(6)</sup> und Kartoffelpüree (4,5 BE/Port.) 746 kcal/Port. (a1cghij)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 90 kcal/Port.	Schweden-Dessert <sup>(A)</sup> (Vanillepudding mit Apfelmus und Eierlikör) 179 kcal/Port. (a1cghij)	Brot, Gemüsemix, Morta-della <sup>(2,6,5)</sup> , Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Mi</b> 17.02.	Hausmacher Linseneintopf mit Knackwurst <sup>(2,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (3,9 BE/Port.) 589 kcal/Port. (a1a2i)	Thüringer Schlachteplatte <sup>(2,4,5)</sup> auf Sauerkraut, dazu Salz-kartoffeln (3,9 BE/Port.) 880 kcal/Port. (a1j)	Veg. Nudelauflauf mit Erbsen, Mais und Tomaten, dazu Käsesoße (5,9 BE/Port.) 645 kcal/Port. (a1cg)	Veg. Nudelauflauf mit Erbsen, Mais und Tomaten, dazu Käsesoße (4,7 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1cg)	Chefsalat m. Koch-schinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , Käse, Joghurt-dressing u. ein Roggenbrötchen (4,2 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1a2cg)	Hähnchencurry mit orientalischem Gewürzreis (6,2 BE/Port.) 570 kcal/Port. (a1ij)	Tomatensalat 74 kcal/Port.	Tiramisu <sup>(A)</sup> 234 kcal/Port. (a1cgh)	Brot, Gemüsemix, Zwiebel-mettwurst, Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Do</b> 18.02.	Grießbrei mit heißen Pflau-men, dazu Zucker und Zimt (7,5 BE/Port.) 547 kcal/Port. (a1g)	Mediterrane Zucchini-pfanne <sup>(6)</sup> 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. (a1gij)	Sülz- Salat <sup>(6,2,6)</sup> in Essig-Öl-Dressing, dazu Partybrötchen und Butter (4,2 BE/Port.) 721 kcal/Port. (acghijk)	Gewürzsauerbraten in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Kirschkohl <sup>(1)</sup> und Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 431 kcal/Port. (a1gij)	Kohlrabisalat 81 kcal/Port. (cgj)	Sahnejoghurt griech. Art mit Honig und Aprikose 303 kcal/Port. (gl)	Brot, Gemüsemix, Koch-schinken <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Fr</b> 19.02.	Thüringer Wurstsuppe <sup>(2,4,5)</sup> mit Nudeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,3 BE/Port.) 592 kcal/Port. (a1a3cij)	Gemüse-Vollkornbratling auf Kohlrabi-Karottengemüse, Schnittlauchsoße u. Salzkartoffeln (5,4 BE/Port.) 513 kcal/Port. (a1cghij)	Wiener Wurstgulasch <sup>(6)</sup> mit Nudeln (5,0 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1gij)	Wiener Wurstgulasch <sup>(6)</sup> mit Nudeln (3,8 BE/Port.) 507 kcal/Port. (a1gij)	Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> mit Bockwurst <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu Senf (2,9 BE/Port.) 787 kcal/Port. (cgij)	Gebr. Schollenfilet auf Waldpilzlauchgemüse, dazu Sahnepüree (4,5 BE/Port.) 548 kcal/Port. (a1bcdfgij)	Möhren-Mandarinen-Salat 164 kcal/Port.	Schokopudding und Vanillesoße 214 kcal/Port. (acgh)	Brot, Gemüsemix, Kartof-felsalat, Mini-Wiener <sup>(2,4,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cgij)

vege-tarisch



**3,90 €  
Wochenendeintopf**

Steckrübeneintopf mit Rauchfleisch<sup>(2,6,5)</sup> (2,1 BE/Port.) 255 kcal/Port. (a1gi)

**4,70 €  
Sonntagsbraten**

Entenbrust<sup>(1)</sup> mit Rahmwirsing<sup>(6)</sup>, dazu Klöße und Nachtisch (5,6 BE/Port.) 643 kcal/Port. (a1gi)

\* 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 08	3,80 € Menü 1	3,90 € Menü 2	3,90 € Menü 3	3,50 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,70 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,95 € Abendbrot
<b>Mo</b> 22.02.	Gemüseintopf mit Jagd-wurstwürfeln <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (3,5 BE/Port.) 379 kcal/Port. (a1a2gij)	Schleifennudeln mit Rahm-Brokkolisöbe (5,7 BE/Port.) 527 kcal/Port. (a1cghij)	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 Hähnchen-streifen, dazu French-dres-sing und Roggenbrötchen (3,4 BE/Port.) 388 kcal/Port. (a1a3cgj)	Rinderhacksteak auf Grill-gemüse, dazu Kartoffelgratin (5,7 BE/Port.) 813 kcal/Port. (a1cghij)	Rotkrautsalat 83 kcal/Port.	Himbeer-Kuchenschnitte 260 kcal/Port. (acfgkh)	Brot, Gemüsemix, Blut-wurst <sup>(2,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Di</b> 23.02.	Mit Kirschen gefüllte Germ-knödel, dazu Vanillesoße (12,7 BE/Port.) 833 kcal/Port. (a1cgh)	Pan. Jagdwurstschnitte <sup>(2,6,5)</sup> mit Tomatensoße, dazu Spirelli (7,1 BE/Port.) 954 kcal/Port. (a1cghij)	Vegetarische Paprikaschote in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 385 kcal/Port. (a1cghij)	Pan. Jagdwurstschnitte <sup>(2,6,5)</sup> mit Tomatensoße, dazu Spirelli (3,4 BE/Port.) 512 kcal/Port. (a1cghij)	Griech. Gyrossalat mit Tzaziki und Fladenbrot (4,6 BE/Port.) 839 kcal/Port. (acghij)	Hähnchen Cordon Bleu in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Zuckererbsen und Salzkartoffeln (5,7 BE/Port.) 656 kcal/Port. (a1cgij)	Gurkensalat 138 kcal/Port. (cgj)	Zitronen- Joghurtmousse <sup>(6)</sup> 288 kcal/Port. (cfg)	Brot, Gemüsemix, Käse, Pfefferbeißer <sup>(2,4,6,5)</sup> und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1a2cdgij)
<b>Mi</b> 24.02.	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 <sup>(1)</sup> , dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln (3,2 BE/Port.) 472 kcal/Port. (a1cghij)	Schweinebraten in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln (3,2 BE/Port.) 472 kcal/Port. (a1cghij)	Eieromelette gefüllt m. Koch-schinken <sup>(6,2,4,6)</sup> u. Schmelzkäse, m. Kartoffelspalten u. SourCream (3,1 BE/Port.) 445 kcal/Port. (a1a2g)	Paniertes Seehechtfilet mit Bärlauch-Käsesoße, dazu Gnocchi (7,1 BE/Port.) 793 kcal/Port. (a1bcdfgij)	Chinakohlsalat 33 kcal/Port.	Diplomatenpudding 272 kcal/Port. (a1cgh)	Brot, Gemüsemix, Leber-wurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Do</b> 25.02.	Gehacktesstippe, dazu Böhmisches Knödel (4,8 BE/Port.) 664 kcal/Port. (a1cgh)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße <sup>(1)</sup> , dazu Kartoffelpüree (4,6 BE/Port.) 578 kcal/Port. (a1fgj)	Spaghetti mit Möhrenbolognese (5,6 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1cg)	Spaghetti mit Möhrenbolognese (5,6 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1cg)	Salatplatte mit Pulled Pork, dazu Joghurt dressing <sup>(6)</sup> und Mehrkornbrötchen (2,3 BE/Port.) 383 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.	Rotes Traubengelee mit Zimt-Schlagcreme 223 kcal/Port. (acghl)	Brot, Gemüsemix, Fisch, Käse und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a2cdghij)
<b>Fr</b> 26.02.	Ratsherrngulaschsuppe 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 <sup>(1,2,4,6,5)</sup> mit Buttergemüse, Soße <sup>(1)</sup> und Kartoffelpüree (4,2 BE/Port.) 509 kcal/Port. (a1a3cghij)	Römerbraten <sup>(1,2,4,6,5)</sup> mit Buttergemüse, Soße <sup>(1)</sup> und Kartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 412 kcal/Port. (a1a3cghij)	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> (4,6 BE/Port.) 844 kcal/Port. (a1cgij)	Ged. Seelachs in Dijon-Senfsoße, Fingermöhren (4,7 BE/Port.) 584 kcal/Port. (a1dfgij)	Rote-Bete-Apfel-Salat <sup>(6)</sup> 73 kcal/Port.	Mascarpone-Dessert mit Erdbeerpüree 235 kcal/Port. (acgh)	Brot, Gemüsemix, Kartoffel-salat <sup>(6)</sup> , Mini-Frikadelle <sup>(6)</sup> 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](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) geschwärtzt (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

**3,90 €  
Wochenendeintopf**

Kesselgulaschsuppe<sup>(1)</sup> vom Rind (1,8 BE/Port.) 340 kcal/Port. (a1l)

**4,70 €  
Sonntagsbraten**

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



# Helau und Alaaf!

Die 5. Jahreszeit steuert im Februar auf ihren Höhepunkt zu. So unterschiedlich wie die Narrenrufe sind auch die Bezeichnungen für die „tollen Tage“. Ob Karneval, Fasching oder Fastnacht – bei jeder Narrenfeier gehören bunte Kostüme, ausgelassene Stimmung, Büttreden und leckeres Essen dazu. Vor allem ein beliebtes Fettgebäck darf nicht fehlen: Berliner, Pfannkuchen, Kräppel oder Krapfen. Nachfolgend finden Sie ein leckeres Rezept aus **Oma's Rezeptsammlung:**

- Kräppelchen**
- Zutaten für den Hefeteig:** 500 g Mehl, 100 g Zucker, 80 g Margarine, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 ml Milch, 30 g Hefe, eine Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale
- Außerdem:** Fett zum Ausbacken (z. B. Rapsöl), Zucker
- Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Den gegangenen Teig etwa 1 cm stark ausrollen, in Rechtecke schneiden und nochmal kurz gehen lassen. Danach die Teigstücke in siedendem Fett goldgelb ausbacken und nach dem Abtropfen zuckern.
- Guten Appetit wünschen Ihre „Rastenberger“**

Auch in der Faschingszeit lecker: Wurstwaren aus frischer Hausschlachtung von „Weilepp Hofladen & Landwirtschaft“ aus Roldisleben. Fragen Sie einfach bei unseren Auslieferungsfahrern nach den Bestellscheinen.

**Rastenberger Fertig- 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