

**ÜBER
25
JAHRE
gutes
ESSEN**



RASTENBERGER

ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

01. – 04. Kalenderwoche
03. – 30. Januar 2022

Bestellen Sie unter:

Tel. **036377-77 123**
RASTENBERG

036204-73920
ERFURT

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



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

KW 01	4,30 € Menü 1	4,40 € Menü 2	4,40 € Menü 3	3,95 € Kleiner Hunger	5,20 € Kaltmenü	5,30 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,20 € Abendbrot
Mo 03.01.	Thüringer Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener (1,2,3,4,6,5), dazu eine Scheibe Mischbrot 4,4 BE/Port. 495 kcal/Port. (a1a2ij)	Drei Rosinen-Quarkkeulchen mit heißem Apfel-Zimt-Kompott 10,2 BE/Port. 649 kcal/Port. (a1cg)	Sahniges Hähnchenge-schnetzeltes mit Spargel, dazu Kartoffelpüree 4,3 BE/Port. 619 kcal/Port. (a1cgg)	Sahniges Hähnchenge-schnetzeltes mit Spargel, dazu Kräuterspätzle 4,0 BE/Port. 587 kcal/Port. (a1cf)	Salatteller "Nizza" m. Thun-fisch u. Oliven, d. Joghurt-dress-ing u. ein Mehrkornbrötchen 4,3 BE/Port. 641 kcal/Port. (acdfgjhk)	Lasagne nach Art des Hauses mit Hackfleisch (6) und Käse überbacken 5,4 BE/Port. 656 kcal/Port. (a1cg)	Gelber Bohnensalat (5) 40 kcal/Port.	"Winterzauber" (Hefekuchen mit Belag aus Butter, Zucker und Zimt) 278 kcal/Port. (acfhgk)	Brot, Gemüsemix, Salami (2,4,6,5), Käse und Butter 2,3 BE/Port. 382 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 04.01.	Penne-Nudeln mit würziger Pestosoße 5,5 BE/Port. 567 kcal/Port. (a1g)	Thüringer Rostbrätel (6) mit Zwiebeln, dazu Biersoße und Kartoffelpüree 3,6 BE/Port. 710 kcal/Port. (a1g)	Drei Eier in Senf-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1cgij)	Zwei Eier in Senf-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln 3,1 BE/Port. 382 kcal/Port. (a1cgij)	Fleischsalat (2,4,6,5) mit Mayo-naise, Butter und Mischbrot 3,5 BE/Port. 1460 kcal/Port. (a1a2cgij)	Ged. Schollenfilet auf Waldpilz-Lauchgemüse, dazu Mangoldreis 5,7 BE/Port. 555 kcal/Port. (a1a3bcdgil)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cj)	Sahnejoghurt "Griechischer Art" 288 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Fleischsalat (2,4,6,5), Käse und Butter 2,3 BE/Port. 684 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 05.01.	Grüppcheneintopf mit Rauchfleisch (2,4,5), dazu ein Weizenbrötchen 4,9 BE/Port. 344 kcal/Port. (a1a3i)	Spaghetti mit Käse, dazu Linsenbolognese 6,6 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1fjg)	Königsberger Klopse (6) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. 602 kcal/Port. (a1cfjgij)	Königsberger Klopse (6) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 437 kcal/Port. (a1cfjgij)	Salatteller mit Käsevariatio-nen, dazu Kräuterdressing und ein Roggenbrötchen 2,3 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1a2cgij)	Sülze (1,2,6,5) mit Remouladen-soße (6), dazu hausgemachte Bratkartoffeln 4,3 BE/Port. 1060 kcal/Port. (cgij) Anlieferung: 2 Assietten	Chinakohlsalat mit Paprika 45 kcal/Port.	Mousse auf Chocolat (6) 247 kcal/Port. (acfhg)	Brot, Gemüsemix, Leber-wurst (2,6,5), Ei und Butter 2,5 BE/Port. 391 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 06.01.	Blumenkohl mit Semmel-brösel, dazu holländische Soße und Salzkartoffeln 5,1 BE/Port. 518 kcal/Port. (a1cg)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße (1), dazu Kartof-felpüree 4,7 BE/Port. 567 kcal/Port. (a1g)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (2,4,6,5) 6,7 BE/Port. 624 kcal/Port. (a1fij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (2,4,6,5) 5,2 BE/Port. 475 kcal/Port. (a1fij)	Gemüsestiks (Gurke, Paprika, Rettich, Sellerie, Kohlrabi, Möh-re) Kräuter-Dip, Laugenstange 7,3 BE/Port. 563 kcal/Port. (acfgi)	Gepfefferte Hähnchenbrust auf Sahne-Blattspinat, dazu Buttergnocchi 5,9 BE/Port. 587 kcal/Port. (a1bcdgn)	Rettichsalat 146 kcal/Port. (cj)	Heidelbeer-Quarkspeise 295 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Pfefferbeißer (2,4,6,5), Käse und Butter 2,2 BE/Port. 431 kcal/Port. (a1a3gij)
Fr 07.01.	Sojajanka (2,4,6,5) nach Art des Hauses, dazu eine Scheibe Weißbrot 3,4 BE/Port. 609 kcal/Port. (a1a3gij)	4 Hefeklöße mit Sauerkirschen 10,5 BE/Port. 619 kcal/Port. (a1cg)	Backfisch vom Seelachs, dazu Dillsoße und Reis 5,7 BE/Port. 547 kcal/Port. (a1dg)	Backfisch vom Seelachs, dazu Dillsoße und Kartoffelpüree 3,5 BE/Port. 337 kcal/Port. (a1dg)	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (6) 5,3 BE/Port. 892 kcal/Port. (a1cgij)	Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons, dazu Butterspätzle 4,6 BE/Port. 616 kcal/Port. (a1cflg)	Möhrenrohkost 99 kcal/Port.	Sektcreme (6,A) 296 kcal/Port. (acfhg)	Brot, Gemüsemix, Kartof-felsalat (6), Minischnitzel (6) und Butter 2,3 BE/Port. 336 kcal/Port. (a1a2cgij)

6,15 € Brotbeutel 1	6,45 € Brotbeutel 2	3,05 € Brotbeutel 3	2,95 € Brotbeutel 4
1 x Roggenmischbrot 1 x Fünfkornbrot 5 x Weizenbrötchen (a1a2a3a4fg)	1 x Roggenmischbrot 1 x Leinsamenbrot 5 x Kürbiskernbrötchen (a1a2a3)	1 x Weißbrot 3 x Roggenbrötchen (a1a2a3)	1 x Roggenmischbrot 3 x Weizenbrötchen (a1a2a3)



4,40 € Wochenendeintopf	5,30 € Sonntagsbraten
Vierländer Gemüseintopf mit Schweinefleisch 1,3 BE/Port. 214 kcal/Port. (i)	Hausgem. Rinderroulade (6) in Soße, dazu Rotkohl (6) und Salz-kartoffeln, dazu Nachtisch 3,9 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1j)

* 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	4,30 € Menü 1	4,40 € Menü 2	4,40 € Menü 3	3,95 € Kleiner Hunger	5,20 € Kaltmenü	5,30 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,20 € Abendbrot
Mo 10.01.	Vegetarischer Möhreintopf, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,5 BE/Port. 348 kcal/Port. (a1a2i)	Wirsingroulade (1,5) mit deftiger Soße, dazu Salzkartoffeln 4,3 BE/Port. 503 kcal/Port. (acfgij)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Kartoffelpüree 4,2 BE/Port. 534 kcal/Port. (a1a3gi)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüseris 4,7 BE/Port. 622 kcal/Port. (a1a3gi)	Salatplatte "Hawaii" m. Hähn-chenstreifen u. Ananas, Joghurt-dressing u. 1 Mehrkornbrötchen 4,3 BE/Port. 440 kcal/Port. (acfgk)	Pan. Schweinemedallion mit Sahnesoße, Grillgemüse und Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 589 kcal/Port. (a1a3cgij)	Selleriesalat nach Hausfrauen Art 30 kcal/Port. (i)	Pflaumenkuchen 314 kcal/Port. (acfhgk)	Brot, Gemüsemix, Bier-schinken (2,4,6,5), Käse und Butter 2,3 BE/Port. 373 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 11.01.	Reispfanne mit Gemüse, dazu Käsesoße 5,5 BE/Port. 507 kcal/Port. (a1cgij)	Milchnudeln mit heißem Birnenkompott 8,0 BE/Port. 560 kcal/Port. (a1g)	Deftiger Gulasch (1) vom Schwein, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 545 kcal/Port. (a1j)	Deftiger Gulasch (1) vom Schwein, dazu Nudeln 3,8 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1fj)	Griechischer Gyrossalat mit Tzaziki, dazu Fladenbrot 4,5 BE/Port. 815 kcal/Port. (a1a2gij)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu Kartoffelsalat (6) 3,2 BE/Port. 1560 kcal/Port. (cj)	Rote-Bete-Apfel-Salat (6) 46 kcal/Port.	Mascarpone-Joghurt-Dessert mit Mühlhäuser Pflaumenmus 379 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Gyrossalat, Käse und Butter 2,0 BE/Port. 375 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 12.01.	Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 2,3 BE/Port. 218 kcal/Port. (a1a3cfi)	Ged. Seelachs in Petersilien-soße, dazu bunter Reis 4,8 BE/Port. 476 kcal/Port. (a1d)	Schweinebratklaps mit Mischgemüse und Soße, dazu Salzkartoffeln 5,8 BE/Port. 676 kcal/Port. (a1a3gij)	Schweinebratklaps mit Mischgemüse und Soße, dazu Kartoffelpüree 3,7 BE/Port. 474 kcal/Port. (a1a3gij)	Rucolasalat mit Tomaten- und Mozzarellaabällchen, d. Balsami-codressing u. Roggenbrötchen 2,5 BE/Port. 264 kcal/Port. (a1a2g)	Kalbssteak in Rahmsauce, dazu Karotten-Kartoffel-Duo 3,9 BE/Port. 487 kcal/Port. (a1a3gi)	Brokkolisalat 44 kcal/Port.	Eierlikörcreme (6,A) 300 kcal/Port. (acfhg)	Brot, Gemüsemix, Zwiebelmett (2,4,6,5), Ei und Butter 2,5 BE/Port. 425 kcal/Port. (a1a2gi)
Do 13.01.	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Pilzsoße 6,2 BE/Port. 571 kcal/Port. (a1cflg)	Thüringer Grützwurst mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 3,3 BE/Port. 783 kcal/Port. (acfgi)	Pan. Hähnchenschnitte auf Blumenkohlgemüse, dazu Soße (1) und Kartoffelpüree 4,5 BE/Port. 453 kcal/Port. (a1cgij)	Pan. Hähnchenschnitte auf Blumenkohlgemüse, dazu Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 392 kcal/Port. (a1cj)	Chefsalat, dazu Joghurt-dressing und ein Weizenbrötchen 4,7 BE/Port. 599 kcal/Port. (a1a3cg)	Zwiebel-Petersilienquark mit Salzkartoffeln, dazu Butter 3,6 BE/Port. 408 kcal/Port. (g) Anlieferung: 2 Assietten	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 78 kcal/Port.	Apfel-Zimt-Quark 248 kcal/Port. (cgh)	Brötchen, Gemüsemix, Quark, Mortadella (2,4,6,5) und Butter 2,6 BE/Port. 385 kcal/Port. (a1a3cgij)
Fr 14.01.	Herzhafter Linseneintopf (1) mit Thüringer Knackwurst (2,6,5), dazu eine Scheibe Mischbrot 6,2 BE/Port. 752 kcal/Port. (a1a2)	4 Eierkuchen mit heißen Waldbeeren 7,8 BE/Port. 570 kcal/Port. (a1cgh)	Kasseler (1,2,6,5)-Sauerkraut-pfanne mit Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 362 kcal/Port. (a1gj)	Kasseler (1,2,6,5)-Sauerkraut-pfanne mit Böhmisches Knödeln 2,6 BE/Port. 323 kcal/Port. (a1gj)	Honigmarinierte Hähnchen-brust mit Nudelsalat 4,9 BE/Port. 797 kcal/Port. (a1a3cij)	Ged. Kabeljaufilet auf Rata-touille, dazu Vollkornreis 5,6 BE/Port. 643 kcal/Port. (a1dij)	Weißkraut-Mandarinen-Salat 136 BE/Port.	Rote Grütze mit Vanillesoße 172 kcal/Port. (a1g)	Brot, Gemüsemix, Mini-Frikadelle (6), Nudelsalat und Butter 3,6 BE/Port. 492 kcal/Port. (a1a2a1cgij)

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!

4,40 € Wochenendeintopf	5,30 € Sonntagsbraten
Reiseintopf mit Rindfleisch 1,9 BE/Port. 165 kcal/Port. (i)	Herzhafter Wildgulasch mit Rosenkohl (6), dazu Kartoffelklöße, dazu Nachtisch 5,8 BE/Port. 575 kcal/Port. (a1)

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



Ein frohes, neues Jahr

Liebe Kunden,
für das neue Jahr 2022 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.

Natürlich haben Sie auch 2022 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.

Ebenso finden Sie unsere Brotbeutel-Aktion jetzt auch auf dem Speiseplan und können diese ganz bequem auf Ihrem Bestellschein eintragen.

Guten Appetit wünschen Ihre „Rastenberger“



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	4,30 € Menü 1	4,40 € Menü 2	4,40 € Menü 3	3,95 € Kleiner Hunger	5,20 € Kaltmenü	5,30 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,20 € Abendbrot
Mo 17.01.	Erbseintopf mit einem Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 4,3 BE/Port. 587 kcal/Port. (a1ij)	Mit Gemüse gefüllter Blätterteigstrudel, dazu Karotten-Ingwersoße 4,0 BE/Port. 547 kcal/Port. (a1cgi)	Hähnchen-Frischkäse-Pfanne mit Paprika, dazu Nudeln 4,9 BE/Port. 512 kcal/Port. (a1g)	Hähnchen-Frischkäse-Pfanne mit Paprika, dazu Curryreis 4,5 BE/Port. 394 kcal/Port. (a1gij)	Salatteller mit Kartoffel-taschen, dazu Kräuterdressing 3,5 BE/Port. 357 kcal/Port. (g)	Pan. Seehechtfilet mit Bärlauch-Käsesoße, dazu Gnocchis 6,6 BE/Port. 726 kcal/Port. (a1bcdgn)	Grüner Bohnensalat 23 kcal/Port.	Apfelkuchen 287 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Kochschinken ^(2,4,6,5) , Ei und Butter 1,8 BE/Port. 306 kcal/Port. (a1a2gi)
Di 18.01.	2 Wickelklöße ^(2,6) mit Petersiliensoße 4,2 BE/Port. 407 kcal/Port. (a1cfghl) NEU	Mit Pflaumenmus gefüllter Riesen-Germknödel, dazu Vanillesoße 12,2 BE/Port. 783 kcal/Port. (a1cfcg)	Schinkenrührei ^(2,4,5) mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 457 kcal/Port. (a1cgc)	Schinkenrührei ^(2,4,5) mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,7 BE/Port. 389 kcal/Port. (a1cgcij)	Fruchtiger Geflügelsalat mit Mandarinen und Roggenbrötchen 3,8 BE/Port. 623 kcal/Port. (a1a2a3cgij)	Rinderhacksteak auf Grill-gemüse, dazu Kartoffelgratin 6,1 BE/Port. 768 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gurken-Kräuter-Salat 38 kcal/Port.	Buttermilchdessert Birne- Vanille mit Schokosoße 251 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Geflügelsalat, Käse und Butter 3,1 BE/Port. 439 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 19.01.	Käse-Porree-Suppe mit Hackfleisch vom Schwein, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,4 BE/Port. 688 kcal/Port. (a1a2g)	Gefüllte Paprikaschote ⁽⁵⁾ in deftiger Soße, dazu Salzkartoffeln 4,3 BE/Port. 523 kcal/Port. (a1cfcgij)	Schleifennudeln mit cremiger Brokkoli-Rahmschote 5,6 BE/Port. 467 kcal/Port. (a1g)	Schleifennudeln mit cremiger Brokkoli-Rahmschote 4,9 BE/Port. 401 kcal/Port. (a1g)	2 Tortilla-Wraps mit Lachs-Frischkäse-Füllung, Gurke und Paprika 6,5 BE/Port. 560 kcal/Port. (a1dg) NEU	Spanferkelrolle in Soße ⁽¹⁾ dazu Sauerkraut ⁽⁶⁾ und Böhmisches Knödel 4,3 BE/Port. 509 kcal/Port. (acij)	Chinakohlsalat 45 kcal/Port.	Nougatcreme ⁽⁶⁾ 376 kcal/Port. (acfcgh2)	Brot, Gemüsemix, Schinkenrührei ^(2,4,5) , Käse und Butter 1,8 BE/Port. 380 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 20.01.	Grießbrei mit heißen Kirschen 7,3 BE/Port. 548 kcal/Port. (a1g)	Hähnchenschenkel mit Karotten-Maisgemüse, Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 4,3 BE/Port. 672 kcal/Port. (a1)	Thüringer Bratwurst ^(4,5) mit Bayrisch Kraut, Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 580 kcal/Port. (a1gij)	Thüringer Bratwurst ^(4,5) mit Bayrisch Kraut, Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree 3,3 BE/Port. 560 kcal/Port. (a1gij)	"Herrnsalat" – Wurst-salat ^(2,4,6,5) i. Steinpilzmarinade, dazu ein Roggenbrötchen 3,5 BE/Port. 860 kcal/Port. (a1a2cgij)	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" ⁽⁵⁾ (mit Rote Bete, Gurken und Champignons), d. Spätzle 4,8 BE/Port. 556 kcal/Port. (a1cfcg)	Kohlrabisalat 120 kcal/Port. (cj)	Waldmeister-Quarkspeise 295 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Herrnsalat ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 2,9 BE/Port. 437 kcal/Port. (a1a3gij)
Fr 21.01.	Gemüseintopf mit Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 3,4 BE/Port. 349 kcal/Port. (a1a2gij)	Erfurter Senfbraten ⁽⁶⁾ in Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 542 kcal/Port. (a1j)	Lachswürfel in Dillschote, dazu Kartoffelpüree 2,7 BE/Port. 313 kcal/Port. (a1dg)	Lachswürfel in Dillschote, dazu Gemüseris 4,6 BE/Port. 390 kcal/Port. (a1dg)	Griechische Salatplatte mit Oliven ⁽⁸⁾ u. Fetakäse, d. Kräuterdressing, Weizenbrötchen 3,7 BE/Port. 451 kcal/Port. (a1a3g)	Gebratenes Putensteak auf Ratouille, dazu Kräuterzartweizen 5,9 BE/Port. 529 kcal/Port. (a1)	Möhrenrohkost mit Ananas 71 kcal/Port.	Schokopudding mit Vanillesoße 230 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Ei, Blutwurst (2,4,5) und Butter 2,5 BE/Port. 411 kcal/Port. (a1a2cgij)

6,15 € Brotbeutel 1	6,45 € Brotbeutel 2	3,05 € Brotbeutel 3	2,95 € Brotbeutel 4
1 x Roggenmischbrot 1 x Fünfkornbrot 5 x Weizenbrötchen (a1a2a3a4fg)	1 x Roggenmischbrot 1 x Leinsamenbrot 5 x Kürbiskernbrötchen (a1a2a3)	1 x Weißbrot 3 x Roggenbrötchen (a1a2a3)	1 x Roggenmischbrot 3 x Weizenbrötchen (a1a2a3)



4,40 € Wochenendeintopf	5,30 € Sonntagsbraten
Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch 2,2 BE/Port. 229 kcal/Port. (a1)	Geschmortes Lammragout m. Fingermöhren, d. Rosmarin-Ofen-Kartoffeln, dazu Nachtisch 3,1 BE/Port. 491 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 04	4,30 € Menü 1	4,40 € Menü 2	4,40 € Menü 3	3,95 € Kleiner Hunger	5,20 € Kaltmenü	5,30 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,20 € Abendbrot
Mo 24.01.	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,6 BE/Port. 515 kcal/Port. (a1a3)	Geschmorte Kohlroulade ^(4,5) mit deftiger Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,9 BE/Port. 419 kcal/Port. (a1cfcgij)	Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Butterreis 4,8 BE/Port. 534 kcal/Port. (a1cfcgij)	Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit buntem Kartoffelpüree 4,3 BE/Port. 491 kcal/Port. (a1cfcgij)	Salatteller mit vegetarischen Maultaschen, dazu Joghurt-dressing und Roggenbrötchen 3,3 BE/Port. 436 kcal/Port. (a1cfcg)	Rinderschmorbraten in Juliennesoße ⁽¹⁾ , dazu Rosenkohl und Semmelknödel 4,9 BE/Port. 578 kcal/Port. (a1ij)	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (ch3ij)	Gefüllter Bienenstich 260 kcal/Port. (acfcghk)	Brot, Gemüsemix, Lachsschinken ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 2,4 BE/Port. 367 kcal/Port. (a1a2gi)
Di 25.01.	Mediterrane Zucchini-Pfanne mit Balkankäse, dazu Tomatenreis 6,4 BE/Port. 473 kcal/Port. (a1g)	Pan. Schweineschnitzel auf Erbsen, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 5,8 BE/Port. 626 kcal/Port. (a1a3gij)	Spaghetti Carbonara (Sahne-soße mit Kochschinken ^(2,6,5)) 4,9 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1fg)	Spaghetti Carbonara (Sahne-soße mit Kochschinken ^(2,6,5)) 4,7 BE/Port. 398 kcal/Port. (a1fg)	Mit Salami ^(6,5) und Käse gef. Eieromelette, dazu Kartoffel-spalten und SourCream 3,8 BE/Port. 727 kcal/Port. (a1cgij) NEU	Hähnchenröllchen auf buntem Karottengemüse, dazu Gemüse-Kartoffelpüree 3,6 BE/Port. 491 kcal/Port. (a1gij)	Rote-Bete-Salat ⁽⁶⁾ 42 kcal/Port.	Panna Cotta mit Orangensoße 224 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Zwiebelmett ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 2,5 BE/Port. 421 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 26.01.	Pikante Gulaschsuppe ^(1,5) , dazu ein Weizenbrötchen 4,4 BE/Port. 613 kcal/Port. (a1a2j)	Brokkoli-Nußbecke mit Gemüserahmschote und Vollkornspiralen 4,2 BE/Port. 468 kcal/Port. (a1a4cgh1h2i)	Gewürfeltes Schweinefleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße 5,4 BE/Port. 606 kcal/Port. (a1g)	Gewürfeltes Schweinefleisch in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln 5,0 BE/Port. 517 kcal/Port. (a1g)	Fruchtiger Curry-Reissalat mit Hähnchenbruststreifen, Pflirsich, Ananas und Mandarine 4,2 BE/Port. 555 kcal/Port. (a3cij)	Sylter Heringstopf ⁽⁶⁾ mit Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 647 kcal/Port. (cdgj) Anlieferung: 2 Assietten	Blumenkohl-Brokkoli-Salat 48 kcal/Port.	Mangocreme ⁽⁶⁾ 258 kcal/Port. (acfcgh)	Brot, Gemüsemix, Heringstopf ⁽⁶⁾ , Ei und Butter 2,6 BE/Port. 469 kcal/Port. (a1a2gi)
Do 27.01.	Schoko- Milchreis mit heißen Erdbeeren, dazu Zucker und Zimt 9,0 BE/Port. 614 kcal/Port. (g)	Thüringer Schlachteplatte auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 788 kcal/Port. (a1cfcgij)	Frikasee vom Huhn mit Spargel, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 395 kcal/Port. (a1a3gi)	Frikasee vom Huhn mit Spargel, dazu Reis 4,2 BE/Port. 397 kcal/Port. (a1a3gi)	Salatteller "Pulled Pork" ⁽⁶⁾ , dazu Joghurt-dressing und ein Mehrkornbrötchen 5,8 BE/Port. 661 kcal/Port. (fg)	Hähnchen Cordon Bleu ^(2,4) auf Zuckererbsen, dazu Soße und Salzkartoffeln 5,5 BE/Port. 632 kcal/Port. (a1gij)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Erdbeerjoghurt 161 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Quark, Paprika-Lyoner ^(2,4,6,5) und Butter 2,6 BE/Port. 385 kcal/Port. (a1a3cgij)
Fr 28.01.	Thüringer Wurstsuppe ^(2,4,5) mit Nudeln, dazu eine Weizenbrötchen 4,3 BE/Port. 575 kcal/Port. (a1a3cij)	Vegetarischer Möhrengulasch, dazu Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 476 kcal/Port. (a1cfcgij)	Ratsherrengeschnetzeltes ⁽⁶⁾ mit Böhmisches Knödeln 6,7 BE/Port. 722 kcal/Port. (a1gij)	Ratsherrengeschnetzeltes ⁽⁶⁾ mit Röstzwiebel-Kartoffelpüree 3,0 BE/Port. 437 kcal/Port. (a1gij)	Kasseler ^(2,4,6,5) -Zwiebelfleisch mit Butter und Weizenbrötchen 3,0 BE/Port. 750 kcal/Port. (a1a3gij)	Ged. Rotbarsch in Zitronen-soße, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 6,6 BE/Port. 678 kcal/Port. (a1dg)	Rotkrautsalat 64 kcal/Port.	Tiramisu ⁽⁶⁾ 493 kcal/Port. (acfcgh)	Brot, Gemüsemix, Kasseler-Zwiebel-fleisch ^(2,4,6,5) , Ei und Butter 2,3 BE/Port. 340 kcal/Port. (a1a2a1cgij)

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!

4,40 € Wochenendeintopf	5,30 € Sonntagsbraten
Wirsingkohleintopf mit Knackwurst ^(2,4,6,5) 2,0 BE/Port. 514 kcal/Port. (a1ij)	Schweinefleischroulade m. Möhrengemüse, d. Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch 4,6 BE/Port. 705 kcal/Port. (a1cfcgij)

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