

**ÜBER
25
JAHRE
gutes
ESSEN**



RASTENBERGER

ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

05. – 08. Kalenderwoche

31. Januar – 27. Februar 2022

Bestellen Sie unter: 

Tel. **036377-77 123**
RASTENBERG

036204-73920
ERFURT

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



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

KW 05	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 31.01.	Kartoffelsuppe mit Fleischwurstwürfeln (2,4,6,5), dazu eine Scheibe Mischbrot 4,6 BE/Port. 405 kcal/Port. (a1a2ij)	Süße Mohnspätzle mit Zimtpfaumen und Vanillesoße 10,2 BE/Port. 663 kcal/Port. (a1cfgh)	Pikante Schaschlik-Pfanne (1,5,5) (mit Zwiebel, Schinken und Leber), dazu Kartoffelpüree 4,1 BE/Port. 558 kcal/Port. (a1gj)	Pikante Schaschlik-Pfanne (1,5,5) (mit Zwiebel, Schinken und Leber), dazu Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 433 kcal/Port. (a1a2cgj)	Salatteller mit Schinken und Eierspalten, dazu Joghurtressing und ein Roggenbrötchen 3,7 BE/Port. 513 kcal/Port. (a1a2cgj)	Seelachs-Gemüseröllchen in Senfrahm, dazu buntes Kartoffelpüree 4,9 BE/Port. 453 kcal/Port. (a1dgj)	Bunter Bohnensalat (5)	Butter-Mandel-Schnitte 278 kcal/Port. (acfgkh)	Brot, Gemüsemix, Salami (2,4,6,5), Käse und Butter 2,3 BE/Port. 382 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 01.02.	Scharfe Thai-Gemüsepfanne in Curry-Kokossoße, dazu Reis 6,8 BE/Port. 563 kcal/Port. (a1cfgh4ij)	Gnocchi-Pfanne mit Möhren, Brokkoli und Hähnchenstreifen, dazu Frischkäsesoße 5,4 BE/Port. 520 kcal/Port. (a1bcdgn)	Pan. Jägerschnitzel (2,6,5) auf Spirellis, dazu Tomatensoße 6,8 BE/Port. 821 kcal/Port. (a1cfgj)	Pan. Jägerschnitzel (2,6,5) auf Spirellis, dazu Tomatensoße 5,2 BE/Port. 606 kcal/Port. (a1cfgj)	Sächsischer Käse-Meerrettichsalat (5,6,7) mit einer Laugenstange und Butter 3,5 BE/Port. 1080 kcal/Port. (a1a2cgj)	Putenbraten in herzhafter Soße (1), dazu Pfannengemüse und Schinkenkartoffeln (5) 3,7 BE/Port. 528 kcal/Port. (a1)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Vanillejoghurt auf Apfelkompott 189 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Käsesalat (5,6,7), Ei und Butter 2,3 BE/Port. 684 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 02.02.	Mex. Eintopf "Chili con Carne" m. Hackfleisch (5), Mais u. Kidneybohnen, d. Mischbrot 4,4 BE/Port. 589 kcal/Port. (a1a2)	Kasselerbraten (2,6,5) mit Sauerkraut, Soße (1) und Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 406 kcal/Port. (a1gj)	Buntes Eierragout mit Kartoffelpüree 4,4 BE/Port. 469 kcal/Port. (a1cgj)	Buntes Eierragout mit Salzkartoffeln 3,1 BE/Port. 319 kcal/Port. (a1cgj)	Chinesischer Nudelsalat mit Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Hähnchenstreifen 4,8 BE/Port. 547 kcal/Port. (a1cfghj)	Spaghetti mit Tomatenwürfeln und Shrimps, dazu Pestosoße 6,3 BE/Port. 770 kcal/Port. (a1bcfgij)	Chinakohlsalat mit Tomaten 43 kcal/Port. (a1)	Mousse au Chocolat (5) 247 kcal/Port. (acfggh)	Brot, Gemüsemix, Leberwurst (2,6,5), Ei und Butter 2,5 BE/Port. 391 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 03.01.	Veg. Maultaschen mit gerösteten Kürbiskernen, dazu Kürbis-Kartoffensoße 6,0 BE/Port. 555 kcal/Port. (a1cgj)	Pan. Flunderfilet mit Dill-Sahnesoße, dazu Sellerie-Möhrenpüree 5,5 BE/Port. 517 kcal/Port. (a1gj)	Römerbraten (2,6,5) mit Buttergemüse, Soße (1) und Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 470 kcal/Port. (a1gj)	Römerbraten (2,6,5) mit Buttergemüse, Soße (1) und Kartoffelpüree 3,4 BE/Port. 380 kcal/Port. (a1gj)	Salatteller mit Schinken (2,4,6,5) u. Käsestreifen, Kräuterressing u. e. Mehrkornbrötchen 4,0 BE/Port. 469 kcal/Port. (acfgghk)	Wildschweinbraten in Wacholdersoße (1,2), dazu Rosenkohl (5) und Thüringer Klöße 5,0 BE/Port. 614 kcal/Port. (a1ij)	Rettichsalat 146 kcal/Port. (cj)	Bananen-Creme-Dessert 252 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Pfefferbeißer (2,4,6,5), Käse und Butter 2,2 BE/Port. 431 kcal/Port. (a1a3gij)
Fr 04.02.	Steckrüben Eintopf mit Rauchfleisch (2,6,5), dazu eine Scheibe Mischbrot 3,4 BE/Port. 355 kcal/Port. (a1a2)	4 Hefeklöße, dazu karamellierte Birnen 9,5 BE/Port. 551 kcal/Port. (a1cg)	Gulasch (1) vom Schwein und Rind, dazu Böhmisches Knödel 4,9 BE/Port. 592 kcal/Port. (a1cfgh)	Gulasch (1) vom Schwein und Rind, dazu Nudeln 3,4 BE/Port. 410 kcal/Port. (a1j)	Kartoffelsalat (5) mit Bockwurst (2,4,6,5), dazu Senf 4,4 BE/Port. 979 kcal/Port. (cgij)	Wildlachs auf Sahneblattspinat, dazu Bandnudeln 4,5 BE/Port. 564 kcal/Port. (a1cdfg)	Möhrenrohkost 99 kcal/Port. (g)	Pudding-Duo Schoko-Vanille 221 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat (5), Minischnitzel (5) 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
Nudeleintopf mir Rindfleisch 2,3 BE/Port. 205 kcal/Port. (a1ci)	Gebackene Hähnchenkeule mit Rotkohl (5), Soße (1) und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch 3,5 BE/Port. 620 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 06	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 07.02.	Erseneintopf mit einem Paar Wiener (2,4,6,5), dazu eine Scheibe Mischbrot 5,4 BE/Port. 660 kcal/Port. (a1a2ij)	Köttbullar mit Preiselbeer-Rahmsauce, dazu Gemüse-Kartoffelpüree 3,6 BE/Port. 536 kcal/Port. (a1a3cfghj)	Truthahngeschneitzetes mit Waldpilzen, dazu Kräuterspätzle 6,3 BE/Port. 677 kcal/Port. (a1a3cfghj)	Truthahngeschneitzetes mit Waldpilzen, dazu Reis 4,3 BE/Port. 438 kcal/Port. (a1a3gij)	Bunter Salatteller mit Valess, dazu Joghurtressing und ein Mehrkornbrötchen 3,3 BE/Port. 399 kcal/Port. (acfgj)	Steak Hawaii (mit Ananas und Käse), dazu Soße (1) und Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 608 kcal/Port. (a1a3gij)	Selleriessalat nach Hausfrauen Art 30 kcal/Port. (i)	Kirschkuchen 291 kcal/Port. (acfgkh)	Brot, Gemüsemix, Bier-schinken (2,4,6,5), Käse und Butter 2,3 BE/Port. 373 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 08.02.	Couscous-Gemüsepfanne mit Karotten-Ingwersoße 5,7 BE/Port. 471 kcal/Port. (a1g)	Kaiserschmarren mit heißem Vanille-Apfelkompott (5) 8,2 BE/Port. 686 kcal/Port. (a1cfgh)	Schweinebratklops mit Grünkohl und Salzkartoffeln 4,1 BE/Port. 599 kcal/Port. (a1a4cgij)	Schweinebratklops mit Grünkohl und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 500 kcal/Port. (a1a4cgij)	Eiersalat mit Kochschinken (2,4,5) und Gerstenspitzbrötchen und Butter 2,5 BE/Port. 889 kcal/Port. (a1a3cgij)	Forelle "Müllerin" mit Butterkartoffeln 4,1 BE/Port. 702 kcal/Port. (a1dg)	Rote-Bete-Apfel-Salat (5) 46 kcal/Port. (g)	Mascarpone-Kaffee-Dessert 441 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Eiersalat, Käse und Butter 2,0 BE/Port. 375 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 09.02.	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,1 BE/Port. 352 kcal/Port. (a1a3i)	Hackfleisch (5)-Krautgulasch mit Semmelknödeln 4,9 BE/Port. 560 kcal/Port. (a1cfgh)	Vegetarischer Nudelaufauf mit Gemüse und Käsesoße 5,3 BE/Port. 602 kcal/Port. (a1g)	Vegetarischer Nudelaufauf mit Gemüse und Käsesoße 4,4 BE/Port. 483 kcal/Port. (a1g)	Salatteller mit Pfeffersteakstreifen (5), dazu Kräuterressing und Weizenbrötchen 4,9 BE/Port. 518 kcal/Port. (a1a3c)	Geschm. Schweinebäckchen i. Soße (1), d. altdeutsches Gemüse u. Petersilienkartoffeln 4,7 BE/Port. 501 kcal/Port. (a1gij) NEU	Brokkolisalat 44 kcal/Port. (g)	Johannisbeer-Quark 266 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Zwiebelmett (2,4,6,5), Ei und Butter 2,5 BE/Port. 425 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 10.01.	Lauch-Vollkorn-Spaghetti mit Tomaten-Mozzarella-Soße 4,7 BE/Port. 447 kcal/Port. (a1g)	Pan. Hähnchenschnitte mit Möhrengemüse, dazu Soße (1) und Spätzle 6,2 BE/Port. 554 kcal/Port. (a1cfghj)	Currywurst (1)-Pfanne und Salzkartoffeln 4,4 kcal/Port. 541 kcal/Port. (gij)	Currywurst(S)-Pfanne und Kartoffelpüree 3,7 kcal/Port. 431 kcal/Port. (gij)	Gemüsesalat in Sauerrahm-Joghurtressing, dazu ein Roggenbrötchen 4,9 BE/Port. 518 kcal/Port. (a1a3cgij)	Hausgemachte Rinderroulade (5,5) in deftiger Soße (1), dazu Rotkohl (6,5) und Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 486 kcal/Port. (a1j)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 78 kcal/Port. (g)	Schoko-Quarkspeise 200 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Quark, Mortadella (2,4,6,5) und Butter 2,6 BE/Port. 385 kcal/Port. (a1a3cgij)
Fr 11.02.	Veg. Kartoffeleintopf, dazu ein Weizenbrötchen 4,8 BE/Port. 305 kcal/Port. (a1a3i)	Vier Eierkuchen mit heißen Pfirsichen 7,6 BE/Port. 550 kcal/Port. (a1cg)	Ged. Seelachs in Petersiliensoße, dazu Reis 4,8 BE/Port. 476 kcal/Port. (a1dg)	Ged. Seelachs in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln 2,7 BE/Port. 327 kcal/Port. (a1dg)	Nudelsalat mit einem Paar Wiener (2,4,6,5), dazu Ketchup 5,0 BE/Port. 852 kcal/Port. (a1a3cgij)	Feurige Hähnchenbrust auf mexikanischem Gemüse, dazu grüne Nudeln 6,4 BE/Port. 641 kcal/Port. (a1c)	Weißkraut-Mandarinen-Salat 136 BE/Port. (cj)	Rote Grütze mit Vanillesoße 172 kcal/Port. (a1g)	Brot, Gemüsemix, Mini-Frikadelle (5), 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!

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGBs können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter www.rastenberg.de nachlesen. **Bearbeitungsgebühren:** 0,50 € pro Rechnung bei Barzahlung + 0,25 € pro Woche auf Papier erstellte Rechnungen. Reklamationen müssen am Tag der Lieferung bekannt gegeben werden.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Geschmacksverstärker (4) Phosphat (5) Süßungsmittel (6) Antioxidationsmittel (7) geschwefelt (8) geschwärzt (9) gewachst
Inhaltsstoffe: (S) enthält Schwein (A) enthält Alkohol **Allergene:** (a) Gluten (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel); (b) Krebstiere; (c) Ei; (d) Fisch; (e) Erdnüsse; (f) Sojabohnen; (g) Milch (einschl. Lactose); (h) Schalenfrüchte (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pistazien); (i) Sellerie; (j) Senf; (k) Sesamsamen; (l) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg; (m) Lupinen; (n) Weichtiere

vege-tarisch

KW 07	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 14.02.	Linseneintopf mit Blutwurst ^(6,1) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,4 BE/Port. 603 kcal/Port. (a1a2)	Blumenkohlschnitte mit Zitronen-Buttersoße, dazu Salzkartoffeln 6,0 BE/Port. 571 kcal/Port. (a1cgi)	Geflügel-Kräuterbällchen mit Rahmsauce ⁽¹⁾ , Kaisergemüse und Reis 5,9 BE/Port. 505 kcal/Port. (a1cfigj)	Geflügel-Kräuterbällchen mit Rahmsauce ⁽¹⁾ , Kaisergemüse und Kartoffelpüree 4,9 BE/Port. 399 kcal/Port. (a1cfigj)	Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Joghurt dressing und ein Roggenbrötchen 4,0 BE/Port. 425 kcal/Port. (acfgij)	Minihaxe vom Schwein auf Weinsauerkraut ⁽⁴⁾ , dazu Erbspüree 3,8 BE/Port. 816 kcal/Port. (a1ij)	Grüner Bohnensalat 23 kcal/Port.	Haselnuss-Schnitte 287 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Kochschinken ^(2,4,6,5) , Ei und Butter 1,8 BE/Port. 306 kcal/Port. (a1a2gi)
Di 15.01.	Ratatouille-Gemüse mit Blumenkohlreis LOW CARB 1,6 BE/Port. 184 kcal/Port. (i) NEU	Mit Kirschen gefüllter Riesen-Germknödel, dazu Vanillesoße 10,8 BE/Port. 703 kcal/Port. (a1cfigh)	Wiener Wurstgulasch ^(1,2,4,6,5) dazu Kartoffelpüree 4,8 BE/Port. 583 kcal/Port. (a1gij)	Wiener Wurstgulasch ^(1,2,4,6,5) dazu Nudeln 4,0 BE/Port. 474 kcal/Port. (a1ij)	Tortellinisalat mit Kochschinken ^(6,2,4,6) , Zuckerbroschensoten und Brokkoli 3,6 BE/Port. 548 kcal/Port. (a1cgi)	Putensteak auf Zucchini-gemüse und Reis 5,4 BE/Port. 393 kcal/Port. (a1gij)	Gurken-Kräuter-Salat 38 kcal/Port.	Buttermilchdessert Orange-Limette 208 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Tortellinisalat, Käse und Butter 3,1 BE/Port. 439 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 16.02.	Grüppcheneintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,4 BE/Port. 348 kcal/Port. (a1a3i)	Schweineleber-Ragout ^(1,5) mit Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree 3,9 BE/Port. 452 kcal/Port. (a1gi)	3 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1cg)	2 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln 2,9 BE/Port. 356 kcal/Port. (a1cg)	Herzhafter Rindfleischsalat, dazu ein Mehrkornbrötchen 4,5 BE/Port. 514 kcal/Port. (acfghk)	Sülze ^(1,2,6,5) mit hausgemachten Bratkartoffeln und Remouladensauce 4,3 BE/Port. 1060 kcal/Port. (cgij) Anlieferung: 2 Assietten	Chinakohlsalat mit Paprika und Mais 45 kcal/Port.	Karamell-Creme 186 kcal/Port. (acfgh2)	Brot, Gemüsemix, Rindfleischsalat, Käse und Butter 1,8 BE/Port. 380 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 17.02.	Grießbrei, dazu Apfelmus ⁽⁶⁾ , Zucker und Zimt 8,6 BE/Port. 580 kcal/Port. (a1g)	gekochtes Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße ^(6,7) , dazu Kartoffelklöße 3,9 BE/Port. 452 kcal/Port. (a1gil)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. 602 kcal/Port. (a1cfigj)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 437 kcal/Port. (a1cfigj)	Salatteller mit 2 Gemüsefrikadellen, dazu Kräuterdressing ⁽⁶⁾ 2,9 BE/Port. 266 kcal/Port. (a1cf)	Ged. Schollenfilet in Mango-Senfrahm mit Basmatireis 5,4 BE/Port. 529 kcal/Port. (a1bdgij)	Kohlrabisalat 120 kcal/Port. (cj)	Apfel-Zimt-Quarkspeise 248 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Quark, Käse und Butter 2,9 BE/Port. 437 kcal/Port. (a1a3gij)
Fr 18.02.	Möhreneintopf ⁽⁶⁾ mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,8 BE/Port. 387 kcal/Port. (a1a2i)	Thüringer Rostbrätel ^(6,1) mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree 3,0 BE/Port. 479 kcal/Port. (a1gi)	Fischwürfel (See- und Wildlachs) in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 483 kcal/Port. (a1dg)	Fischwürfel (See- und Wildlachs) in Petersiliensoße, dazu Risotto 4,6 BE/Port. 390 kcal/Port. (a1dg)	Schichtsalat ^(6,2,4,6) , dazu ein Weizenbrötchen 3,7 BE/Port. 580 kcal/Port. (a1a3cgij)	Spaghetti mit grünem Spargel, dazu Käsesoße 5,3 BE/Port. 586 kcal/Port. (a1cg)	Möhrenrohkost mit Ananas 71 kcal/Port.	Vanillepudding mit Schokosoße 230 kcal/Port.	Brot, Gemüsemix, Ei, Blutwurst ^(2,4,5) und Butter 2,5 BE/Port. 411 kcal/Port. (a1a2cgij)

vegetarisch

6,15 € Brotbeutel 1
1 x Roggenmischbrot
1 x Fünfkornbrot
5 x Weizenbrötchen (a1a2a3a4fg)

6,45 € Brotbeutel 2
1 x Roggenmischbrot
1 x Leinsamenbrot
5 x Kürbiskernbrötchen (a1a2a3)

3,05 € Brotbeutel 3
1 x Weißbrot
3 x Roggenbrötchen (a1a2a3)

2,95 € Brotbeutel 4
1 x Roggenmischbrot
3 x Weizenbrötchen (a1a2a3)



4,40 € Wochenendeintopf
Pichelsteiner Eintopf
1,9 BE/Port. 274 kcal/Port. (a1)

5,30 € Sonntagsbraten
Thüringer Rotkohlroulade mit Wildfüllung, dazu deftige Soße u. Kartoffelpüree, d. Nachtisch
4,3 BE/Port. 534 kcal/Port. (a1cfigj)

* 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	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 21.02.	Muschelnudelsuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 3,7 BE/Port. 315 kcal/Port. (a1a3ci)	Pilzpfanne, dazu gebutterte Gnocchis 6,9 BE/Port. 504 kcal/Port. (a1bcdgn)	Schweinesteak mit Letschogemüse, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 572 kcal/Port. (a1)	Schweinesteak mit Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree 3,5 BE/Port. 415 kcal/Port. (a1g)	Bunter Salatteller, dazu Joghurt dressing und ein Roggenbrötchen 5,4 BE/Port. 470 kcal/Port. (a1a2cfigj)	Gebratene Hähnchenbrust auf Tomaten-Oliven-Sugo, dazu Couscous 5,6 BE/Port. 643 kcal/Port. (a1i)	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (ch3ij)	Streuselkuchen 260 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Lachsschinken ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 2,4 BE/Port. 367 kcal/Port. (a1a2gi)
Di 22.02.	Schokoladensuppe, dazu ein Milchbrötchen 5,0 BE/Port. 400 kcal/Port. (a1g) NEU	Wirsingroulade ⁽⁶⁾ in deftiger Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,3 BE/Port. 503 kcal/Port. (a1cfigj)	Feines Geflügelragout in Tomatenrahm, dazu Spätzle 6,5 BE/Port. 680 kcal/Port. (a1cfig)	Feines Geflügelragout in Tomatenrahm, dazu Butterreis 5,5 BE/Port. 558 kcal/Port. (a1g)	Bauernsalat m. frischem Gemüse (Ruccola, Oliven, Fetakäse), Gerstenspitzenbrötchen 3,4 BE/Port. 476 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Heldranger Sauerbraten in Soße, dazu Rotkohl ^(6,6) und Kartoffelklöße 5,6 BE/Port. 513 kcal/Port. (a1gi)	Rote-Bete-Salat ⁽⁶⁾ 42 kcal/Port.	Panna Cotta mit Himbeerpüree 209 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Zwiebelmett ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 2,5 BE/Port. 421 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 23.02.	Weißkrauteintopf ⁽⁶⁾ mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,1 BE/Port. 433 kcal/Port. (a1a2i)	Schweinebraten mit Kaisergemüse, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 529 kcal/Port. (a1gij)	Spaghetti mit Möhrenbolognese 5,9 BE/Port. 484 kcal/Port. (a1cfig)	Spaghetti mit Möhrenbolognese 4,5 BE/Port. 386 kcal/Port. (a1cfig)	Couscoussalat mit Hähnchenstreifen 8,2 BE/Port. 678 kcal/Port. (a1ij)	Kräuter-Gurken-Quark mit Salzkartoffeln und Butter Anlieferung: 2 Assietten 4,4 BE/Port. 540 kcal/Port. (g)	Blumenkohlsalat 48 kcal/Port.	Walnusscreme ⁽⁶⁾ 170 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Ei, Paprika-Lyoner ^(6,2,4,6) 2,6 BE/Port. 469 kcal/Port. (a1a2cgi)
Do 24.02.	Milchreis mit heißen Kirschen, dazu Zucker und Zimt 8,9 BE/Port. 617 kcal/Port. (g)	Hackbraten vom Schwein, dazu Soße ⁽¹⁾ , Rotkohl ^(6,5) und Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 454 kcal/Port. (a1cj)	Backfisch mit Kräuter-hollandaise, dazu Kartoffelpüree 4,7 BE/Port. 520 kcal/Port. (a1dgij)	Backfisch mit Kräuter-hollandaise, dazu Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 347 kcal/Port. (a1dgij)	Heringssalat, dazu ein Roggenbrötchen und Butter 4,2 BE/Port. 462 kcal/Port. (a1a2cdgij)	Grillhaxe vom Schwein, dazu ein Kartoffelbrötchen 2,8 BE/Port. 1410 kcal/Port. (a1a3fg)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Stracciatella-Joghurt 161 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Käse, Heringssalat und Butter 2,6 BE/Port. 385 kcal/Port. (a1a3cgij)
Fr 25.02.	Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben ^(6,2,4) , dazu eine Scheibe Mischbrot 3,9 BE/Port. 420 kcal/Port. (a1a2j)	Vegetarische Paprikaschote in brauner Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,7 BE/Port. 395 kcal/Port. (a1cgij)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Risotto 4,2 BE/Port. 534 kcal/Port. (a1a3gi)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Kartoffelpüree 3,6 BE/Port. 567 kcal/Port. (a1a3gi)	Griechischer Gyrossalat ⁽⁶⁾ mit Tzaziki und Fladenbrot 4,5 BE/Port. 815 kcal/Port. (a1a2gij)	Nudel-Lachs-Gratin 6,0 BE/Port. 729 kcal/Port. (a1a3cdgi)	Rotkrautsalat 64 kcal/Port.	Tiramisu ⁽⁴⁾ 493 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Gyrossalat, Ei und Butter 2,3 BE/Port. 340 kcal/Port. (a1a2a1cgij)

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!

4,40 € Wochenendeintopf
Kesselgulaschsuppe⁽¹⁾ vom Rind
2,3 BE/Port. 386 kcal/Port. (a1j)

5,30 € Sonntagsbraten
Rinderschmorbraten in Soße⁽¹⁾, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln, d. Nachtisch
3,3 BE/Port. 426 kcal/Port. (a1gij)



Helau und Alaaf!

Liebe Kunden,
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.

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

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