

**ÜBER
25
JAHRE
gutes
ESSEN**



RASTENBERGER

ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

17.–20. Kalenderwoche
25. April – 22. Mai 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 Fertighaus- und Frischmenue GmbH
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberger
www.rastenberger.de // info@rastenberg.de
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: 36377-77122

KW 17	4,40 € Menü 1	4,50 € Menü 2	4,50 € Menü 3	4,05 € Kleiner Hunger	5,30 € Kaltmenü	5,30 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,30 € Abendbrot
Mo 25.04.	Kartoffelsuppe mit Fleischwurstwürfeln (2,4,6,5), dazu eine Scheibe Mischbrot 4,6 BE/Port. 405 kcal/Port. (a1a2ij)	Süße Mohnspätzle mit Zimtpfaunen und Vanillesoße 10,5 BE/Port. 682 kcal/Port. (a1cfgh)	Pikante Schaschlik-Pfanne (1,5,5) (mit Zwiebel, Schinken u. Leber), d. Kartoffelpüree 4,1 BE/Port. 530 kcal/Port. (a1gj)	Pikante Schaschlik-Pfanne (1,5,5) (mit Zwiebel, Schinken u. Leber), d. Salzkartoffeln 2,7 BE/Port. 354 kcal/Port. (a1j)	Salatteller mit Schinken (2,4,6,5) u. Eierspalten, d. Joghurtressing u. ein Roggenbrötchen 4,0 BE/Port. 437 kcal/Port. (a1a2cg)	Seelachs-Gemüseröllchen in Senfrahm, dazu bunter Reis 6,6 BE/Port. 573 kcal/Port. (a1dgij)	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. (a1a2gi)
Di 26.04.	Kohlrabi-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken 1,5 BE/Port. 289 kcal/Port. (g) Low Carb	Gnocchi-Pfanne mit Möhren, Brokkoli und Hähnchenstreifen, dazu Frischkäsesoße 5,8 BE/Port. 563 kcal/Port. (a1bcdgn)	Pan. Jägerschnitzel (2,5,5) auf Spirellis, dazu Tomatensoße 6,8 BE/Port. 821 kcal/Port. (a1cij)	Pan. Jägerschnitzel (2,5,5) auf Spirellis, dazu Tomatensoße 5,2 BE/Port. 606 kcal/Port. (a1cij)	Sächsischer Käse-Meerrettichsalat (5,6,7) mit einer Laugenstange und Butter 3,9 BE/Port. 1180 kcal/Port. (a1cgjl)	Spaghetti mit Tomatenwürfeln und Shrimps, dazu Pestosoße 5,6 BE/Port. 746 kcal/Port. (a1bcfgij)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Vanillejoghurt mit Rhabarberkompott 196 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Käsesalat (5,6,7), Ei und Butter 2,3 BE/Port. 684 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 27.04.	Mex. Eintopf "Chili con Carne" m. Hackfleisch (5), Mais u. Kidneybohnen, Scheibe Mischbrot 4,1 BE/Port. 551 kcal/Port. (a1a2)	Kasselerbraten (2,6,5) mit Rahmwirsing, Soße (1) und Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 391 kcal/Port. (a1gj)	Buntes Eierragout mit Kartoffelpüree 4,3 BE/Port. 341 kcal/Port. (a1cgij)	Buntes Eierragout mit Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 249 kcal/Port. (a1cgij)	Chinesischer Nudelsalat mit Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Hähnchenstreifen 4,8 BE/Port. 547 kcal/Port. (a1cfgjil)	Putenbraten in herzhafter Soße (1), dazu Pfannengemüse und Schinkenkartoffeln (5) 3,7 BE/Port. 413 kcal/Port. (a1i)	Chinakohlsalat mit Tomaten 43 kcal/Port.	Weisse Vanillemousse 254 kcal/Port. (acfggh)	Brot, Gemüsemix, Leberwurst (2,6,5), Ei und Butter 2,5 BE/Port. 391 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 28.04.	Bunte Nudel-Gemüsepfanne mit Käse-Chili-Soße 5,0 BE/Port. 551 kcal/Port. (a1g) NEU	Pan. Flunderfilet mit Dill-Sahnesoße, dazu Bärlauchpüree 4,6 BE/Port. 480 kcal/Port. (a1dgi)	Römerbraten (2,6,5) mit Buttergemüse, Soße (1) und Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1gij)	Römerbraten (2,6,5) mit Buttergemüse, Soße (1) und Kartoffelpüree 3,4 BE/Port. 398 kcal/Port. (a1gij)	Salatteller mit Hähnchenspieß, dazu Joghurtressing und ein Mehrkornbrötchen 4,6 BE/Port. 379 kcal/Port. (acfgghk)	Wildschweinbraten in Wacholdersoße (1,2), dazu Rosenkohl (5) und Thüringer Klöße 5,0 BE/Port. 601 kcal/Port. (a1ij)	Rettich-Radieschen-Salat 144 kcal/Port. (cj)	Bananen-Creme-Dessert 241 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Pfefferbeißer (2,4,6,5), Käse und Butter 2,2 BE/Port. 431 kcal/Port. (a1a3gij)
Fr 29.04.	Steckrübenintopf mit Rauchfleisch (2,6,5), dazu eine Scheibe Mischbrot 3,4 BE/Port. 355 kcal/Port. (a1a2)	4 Hefeklöße mit karamellisierten Birnen 8,9 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1cg)	Rindergulasch (1) mit Buttererbsen, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 435 kcal/Port. (a1gj)	Rindergulasch (1) mit Buttererbsen, dazu Kartoffelpüree 4,7 BE/Port. 478 kcal/Port. (a1cfgh)	Kartoffelsalat (5) mit Bockwurst (2,4,6,5), dazu Senf 4,4 BE/Port. 979 kcal/Port. (cgij)	Wildlachs auf Sahneblattspinat, dazu Bandnudeln 4,4 BE/Port. 564 kcal/Port. (a1cdfg)	Möhren-Mais-Rohkost 105 kcal/Port.	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)



4,50 € Wochenendeintopf	5,40 € Sonntagsbraten
Nudeleintopf mit Rindfleisch 2,3 BE/Port. 202 kcal/Port. (a1ci)	Gebackene Hähnchenkeule mit Rotkohl (5), Soße (1) und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch 3,8 BE/Port. 640 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 18	4,40 € Menü 1	4,50 € Menü 2	4,50 € Menü 3	4,05 € Kleiner Hunger	5,30 € Kaltmenü	5,30 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,30 € Abendbrot
Mo 02.05.	Erseneintopf mit einem Paar Wiener (2,4,6,5), dazu eine Scheibe Mischbrot 6,6 BE/Port. 695 kcal/Port. (a1a2ij)	Truthahngeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Reis 5,8 BE/Port. 492 kcal/Port. (a1a3gil)	Spaghetti Carbonara (Sahnesoße mit Kochschinken (2,4,6,5)) 5,0 BE/Port. 461 kcal/Port. (a1fg)	Spaghetti Carbonara (Sahnesoße mit Kochschinken (2,4,6,5)) 3,6 BE/Port. 346 kcal/Port. (a1fg)	Bunter Salatteller mit Valess, dazu Joghurtressing und ein Mehrkornbrötchen 3,3 BE/Port. 399 kcal/Port. (acfgjkh)	Steak "Strindberg" (mit Zwiebel-Ei-Hülle), dazu Soße (1) und Kartoffelspalten 4,4 BE/Port. 734 kcal/Port. (a1a3cgij)	Sellerieessalat nach Hausfrauen Art 30 kcal/Port. (i)	Rhabarber-Erdbeer-Kuchen 291 kcal/Port. (acfgkh)	Brot, Gemüsemix, Bier-schinken (2,4,6,5), Käse und Butter 2,3 BE/Port. 373 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 03.05.	Couscous-Gemüsepfanne mit Karotten-Ingwersoße 7,0 BE/Port. 546 kcal/Port. (a1g)	Kaiserschmarren mit heißem Vanille-Apfelkompott (5) 7,0 BE/Port. 654 kcal/Port. (a1cfgh)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. 602 kcal/Port. (a1cfjij)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 437 kcal/Port. (a1cfjij)	Eiersalat mit Kochschinken (2,4,6,5) und Roggenbrötchen und Butter 2,5 BE/Port. 889 kcal/Port. (a1a2a3cgij)	Forelle "Müllerin" mit Butterkartoffeln 4,1 BE/Port. 702 kcal/Port. (a1dg)	Rote-Bete-Apfel-Salat (5) 46 kcal/Port.	Mascarpone-Mandarinen-Dessert 298 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Eiersalat (2,4,6,5), Käse und Butter 2,0 BE/Port. 375 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 04.05.	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,2 BE/Port. 355 kcal/Port. (a1a3i)	Hackfleisch (5)-Krautgulasch mit Semmelknödeln 9,0 BE/Port. 813 kcal/Port. (a1cg)	Vegetarischer Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käsesoße 4,5 BE/Port. 533 kcal/Port. (a1gi)	Vegetarischer Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käsesoße 3,6 BE/Port. 443 kcal/Port. (a1gi)	"Falscher Kartoffelsalat" mit Kohlrabi und Hähnchenbrust 1,1 BE/Port. 608 kcal/Port. (cj) Low Carb	Geschm. Schweinebäckchen, deftige Soße (1), altes deutsches Gemüse u. Petersilienkartoffeln 3,0 BE/Port. 515 kcal/Port. (a1gij)	Brokkolisalat 44 kcal/Port.	Johannisbeer-Quark 266 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Zwiebelmatt (2,4,6,5), Ei und Butter 2,5 BE/Port. 425 kcal/Port. (a1a2gi)
Do 05.05.	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. 556 kcal/Port. (a1cfjg)	Currywurst (1)-Pfanne und Backofen-Pommes 4,2 kcal/Port. 526 kcal/Port. (gij)	Currywurst (5)-Pfanne und Kartoffelpüree 3,7 kcal/Port. 431 kcal/Port. (gij)	Gemüsesalat in Sauerrahm-Joghurtressing, dazu ein Zwiebelbrötchen 4,9 BE/Port. 518 kcal/Port. (a1a3cgijl)	Hausgemachte Rinderroulade (5,5), deftige Soße (1), d. Rotkohl (5,5) u. Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 486 kcal/Port. (a1j)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 78 kcal/Port.	Dessert a la Hugo (mit Holunderblütensirup) 198 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Gemüsesalat, Mortadella (2,4,6,5) und Butter 2,6 BE/Port. 385 kcal/Port. (a1a3cgij)
Fr 06.05.	Veg. Kartoffeleintopf, dazu ein Roggenbrötchen 4,8 BE/Port. 305 kcal/Port. (a1a2i)	2 mit Kirschen gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 7,6 BE/Port. 549 kcal/Port. (a1cgh1)	Ged. Seelachs in Petersiliensoße, dazu Reis 6,1 BE/Port. 506 kcal/Port. (a1dg)	Ged. Seelachs in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 426 kcal/Port. (a1dg)	Nudelsalat mit einem Paar Wiener (2,4,5,6,5), dazu Ketchup 5,0 BE/Port. 852 kcal/Port. (a1a3cgij)	Feurige Hähnchenbrust mit mexikanischem Gemüse, dazu grüne Nudeln 5,6 BE/Port. 596 kcal/Port. (a1c)	Weißkraut-Mandarinen-Salat 136 kcal/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!

4,50 € Wochenendeintopf	5,40 € Sonntagsbraten
Gemüseintopf mit Schweinefleisch 2,1 BE/Port. 314 kcal/Port. (a1i)	Hackfleisch gefüllte Schweinelende, Soße (1), d. Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln, Nachtisch 4,0 BE/Port. 403 kcal/Port. (a1gij)

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



vegetarisch

KW 19	4,40 € Menü 1	4,50 € Menü 2	4,50 € Menü 3	4,05 € Kleiner Hunger	5,30 € Kaltmenü	5,30 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,30 € Abendbrot
Mo 09.05.	Linseneintopf mit Blutwurst ^(S,1) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,4 BE/Port. 603 kcal/Port. (a1a2)	Blumenkohlschnitte mit Zitronen-Buttersoße, dazu Salzkartoffeln 5,8 BE/Port. 555 kcal/Port. (a1cgj)	Jagdwurstwürfel ^(S,2,4,6) in Tomatensoße, dazu Spirelli 6,2 BE/Port. 597 kcal/Port. (a1gij)	Jagdwurstwürfel ^(S,2,4,6) in Tomatensoße, dazu Spirelli 5,2 BE/Port. 527 kcal/Port. (a1gij)	Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Joghurdressing und ein Roggenbrötchen 3,9 BE/Port. 435 kcal/Port. (acfgij)	Putensteak auf buntem Zucchini Gemüse und Reis 6,3 BE/Port. 669 kcal/Port. (a1gij)	Grüner Bohnensalat 23 kcal/Port.	Haselnuss-Schnitte 287 kcal/Port. (acfgjk)	Brot, Gemüsemix, Kochschinken ^(2,4,6,5) , Ei und Butter 1,8 BE/Port. 306 kcal/Port. (a1a2cgj)
Di 10.05.	Ratatouille-Gemüse mit Blumenkohlreis 1,6 BE/Port. 184 kcal/Port. (i) Low Carb	Mit Kirschen gefüllter Riesen-Germknödel, dazu Vanillesoße 10,8 BE/Port. 703 kcal/Port. (a1cfgh)	Gebr. Kassler-Steak ^(2,5) in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Spätzle 4,6 BE/Port. 496 kcal/Port. (a1cfjg)	Gebr. Kassler-Steak ^(2,5) in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 3,4 BE/Port. 389 kcal/Port. (a1gij)	Mexikanischer Salat (Hackfleisch ^(S) , Mais, Rote Bohnen) mit Pfefferbaguette 3,6 BE/Port. 548 kcal/Port. (a1cgj) NEU	Minihaxe vom Schwein auf Weinsauerkraut ^(A) , dazu Erbspüree 4,1 BE/Port. 817 kcal/Port. (a1ij)	Gurken-Kräuter-Salat 38 kcal/Port.	Buttermilchdessert Orange-Limette 215 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Salami ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 3,1 BE/Port. 439 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 11.05.	Grüppcheneintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,9 BE/Port. 366 kcal/Port. (a1a3i)	Schweineleber-Ragout ^(1,5) , dazu Kartoffelpüree 4,3 BE/Port. 470 kcal/Port. (a1gij)	3 Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 540 kcal/Port. (a1cg)	2 Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln 3,1 BE/Port. 404 kcal/Port. (a1cg)	Herzhafter Rindfleischsalat und ein Mehrkornbrötchen 4,5 BE/Port. 514 kcal/Port. (acfgjk)	Süße ^(1,2,6,5) mit hausgemachten Bratkartoffeln und Remouladensoße 5,1 BE/Port. 948 kcal/Port. (cgij) Anlieferung: 2 Assietten	Chinakohlsalat mit Paprika und Mais 45 kcal/Port.	Karamell-Creme 205 kcal/Port. (acfgj2)	Brot, Gemüsemix, Rindfleischsalat, Käse und Butter 1,8 BE/Port. 380 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 12.05.	Grießbrei, dazu Apfelmus ⁽⁶⁾ , Zucker und Zimt 8,6 BE/Port. 580 kcal/Port. (a1g)	Gekochtes Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße ^(6,7) , dazu Kartoffelklöße 5,7 BE/Port. 577 kcal/Port. (a1gij)	Schweinebratklops mit Spinatgemüse und Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 595 kcal/Port. (a1cgij)	Schweinebratklops mit Spinatgemüse und Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 472 kcal/Port. (a1cgij)	Salatteller mit 2 Gemüsefrikadellen, dazu Kräuterdressing(5) 3,0 BE/Port. 279 kcal/Port. (a1cf)	Ged. Schollenfilet in Mango-Senfrahm mit Basmatireis 5,7 BE/Port. 549 kcal/Port. (a1bdgij)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cj)	Erdbeer-Quarkspeise 359 kcal/Port. (gh5)	Brötchen, Gemüsemix, Quark, Käse und Butter 2,9 BE/Port. 437 kcal/Port. (a1a3gij)
Fr 13.05.	Möhreneintopf ⁽⁶⁾ mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,3 BE/Port. 362 kcal/Port. (a1a2i)	Thüringer Rostbrätel ^(S,1) mit Zwiebeln, dazu Soße und Kartoffelpüree 4,6 BE/Port. 665 kcal/Port. (a1gij)	Fischwürfel (See- und Wildlachs) in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 370 kcal/Port. (a1dg)	Fischwürfel (See- und Wildlachs) in Petersiliensoße, dazu Risotto 4,4 BE/Port. 374 kcal/Port. (a1dg)	Schichtsalat ^(S,2,4,6) und ein Weizenbrötchen 3,7 BE/Port. 832 kcal/Port. (a1a3cgij)	Spaghetti mit grünem Spargel, dazu Käsesoße 5,4 BE/Port. 527 kcal/Port. (a1cg)	Möhrenrohkost mit Ananas 87 kcal/Port.	Vanillepudding mit Schokosoße 208 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)



4,50 € Wochenendeintopf	5,40 € Sonntagsbraten
Pichelsteiner Eintopf mit Fleischwürstchen ^(S,2,4,6) 1,9 BE/Port. 280 kcal/Port. (a1)	Thüringer Rotkohlroulade mit Wildfüllung, deftige Soße ^(A) und Kartoffelpüree, dazu Nachtisch 4,8 BE/Port. 515 kcal/Port. (a1cfjgij)

* 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 20	4,40 € Menü 1	4,50 € Menü 2	4,50 € Menü 3	4,05 € Kleiner Hunger	5,30 € Kaltmenü	5,30 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,30 € Abendbrot
Mo 16.05.	Muscheludelsuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,6 BE/Port. 359 kcal/Port. (a1a3ci)	Kohlroulade ^(S) in deftiger Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1cfjgij)	Feines Geflügelragout in Tomatenrahm, dazu Spätzle 6,1 BE/Port. 593 kcal/Port. (a1cfjg)	Feines Geflügelragout in Tomatenrahm, dazu Butterreis 4,9 BE/Port. 442 kcal/Port. (a1g)	Bunter Salatteller, dazu Joghurdressing und ein Roggenbrötchen 5,4 BE/Port. 470 kcal/Port. (a1a2cfjgij)	Gebratene Hähnchenbrust auf Tomaten-Oliven-Sugo, dazu Couscous 5,6 BE/Port. 643 kcal/Port. (a1i)	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (ch3ij)	Erdbeerkuchen 260 kcal/Port. (acfgjk)	Brot, Gemüsemix, Lachs-schinken ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 2,4 BE/Port. 367 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 17.05.	Gebutterte Schupfnudeln mit Sauerkirschen und Vanillesoße 7,8 BE/Port. 591 kcal/Port. (a1cg) NEU	Pilzpfanne, dazu Gnocchis 6,9 BE/Port. 504 kcal/Port. (a1bcdgn)	Schweinesteak mit Letschogemüse, dazu Salzkartoffeln 4,3 BE/Port. 574 kcal/Port. (a1)	Schweinesteak mit Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree 3,7 BE/Port. 484 kcal/Port. (a1g)	Bauernsalat m. frischem Gemüse (Ruccola, Oliven u. Fetakäse), 1 Mehrkornbrötchen 3,4 BE/Port. 476 kcal/Port. (a1a3cfjgij)	Paprika-Kräuter-Quark mit Salzkartoffeln und Butter 4,6 BE/Port. 589 kcal/Port. (g) Anlieferung: 2 Assietten	Rote-Bete-Salat ^(S) 41 kcal/Port.	Panna Cotta mit Himbeerpüree 207 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Zwiebelmett ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 2,5 BE/Port. 421 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 18.05.	Weißkrauteintopf ^(S) mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,4 BE/Port. 457 kcal/Port. (a1a2i)	Kasselerrippchen ^(1,2,5) auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 536 kcal/Port. (a1gij)	Spaghetti mit Möhrenbolognese 5,9 BE/Port. 484 kcal/Port. (a1cfjg)	Spaghetti mit Möhrenbolognese 4,5 BE/Port. 387 kcal/Port. (a1cfjg)	Heringssalat mit Roggenbrötchen und Butter 4,2 BE/Port. 462 kcal/Port. (a1a2cdgij)	Schweinebraten "Badener Art" (m. Pflaumen), Soße, Schwarzwur. u. Salzkartoffeln 4,3 BE/Port. 588 kcal/Port. (a1cgij)	Blumenkohlsalat 38 kcal/Port.	Walnusscreme ^(S) 170 kcal/Port. (acfgjh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Ei und Heringssalat 2,6 BE/Port. 469 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 19.05.	Milchreis mit kaltem Erdbeerkompott, dazu Zucker und Zimt 9,5 BE/Port. 654 kcal/Port. (g)	Hackbraten vom Schwein, dazu Soße ⁽¹⁾ , Kaisergemüse und Salzkartoffeln 6,1 BE/Port. 480 kcal/Port. (a1cgij)	Backfisch mit Bärlauch-Hollandaise, dazu Reis 5,0 BE/Port. 672 kcal/Port. (a1dgij)	Backfisch mit Bärlauch-Hollandaise, dazu Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 464 kcal/Port. (a1dgij)	Couscoussalat mit Hähnchenstreifen 8,2 BE/Port. 678 kcal/Port. (a1ij)	Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, dazu Mandelreis 4,5 BE/Port. 635 kcal/Port. (a1gh1ij)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Stracciatella-Joghurt 212 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Käse, Paprika-Lyoner ^(S,2,4,6) und Butter 2,6 BE/Port. 385 kcal/Port. (a1a3cgij)
Fr 20.05.	Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben ^(S,2,4) , dazu eine Scheibe Mischbrot 4,1 BE/Port. 449 kcal/Port. (a1a2j)	Vegetarische Paprikaschote in brauner Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 398 kcal/Port. (a1cfjgij)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Kartoffelspalten 4,6 BE/Port. 814 kcal/Port. (a1a3gi)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Risotto 4,7 BE/Port. 671 kcal/Port. (a1a3gi)	Griechischer Gyrossalat ^(S) mit Tzaziki, dazu Fladenbrot 4,5 BE/Port. 815 kcal/Port. (a1a2gij)	Nudel-Lachs-Gratin 6,0 BE/Port. 729 kcal/Port. (a1a3cdgij)	Rotkrautsalat 64 kcal/Port.	Tiramisu ^(A) 493 kcal/Port. (acfgjh)	Brot, Gemüsemix, Gyrossalat, Ei und Butter 2,3 BE/Port. 340 kcal/Port. (a1a2cgij)

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!

4,50 € Wochenendeintopf	5,40 € Sonntagsbraten
Kesselgulaschsuppe ⁽¹⁾ vom Rind 2,3 BE/Port. 386 kcal/Port. (a1j)	Heldrunger Sauerbraten in Soße, dazu Rotkohl ^(S,6) und Kartoffelklöße 5,6 BE/Port. 513 kcal/Port. (a1gi)



Liebe Kunden,

wie auch Ihnen, wird uns beim Blick auf die Anzeigetafel der Tankstelle oder der Heizölpreise schwindelig. Auch wir sind von den Entwicklungen und Folgen der momentanen weltpolitischen Situation betroffen. Da wir Sie gerne nach wie vor mit unseren täglich frisch gekochten Menüs frei Haus verköstigen wollen, sehen wir uns gezwungen unsere Preise entsprechend um einen kleinen Mindestbetrag von 0,10€ je Menü anzupassen.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis und geben weiterhin für Sie unser Bestes.

Wussten Sie schon ...

Seit einiger Zeit bieten wir in unserer Speisenauswahl auch LOW CARB-Menüs an. LOW CARB bedeutet die Minimierung von Kohlenhydraten in der täglichen Ernährung. So wird bei diesen Menüs bewusst auf die herkömmlichen Sättigungsbeilagen wie Kartoffeln, Nudeln und Reis verzichtet und diese durch Gemüse ersetzt. Hierzu eignen sich besonders Gemüsesorten wie Blumenkohl und Kohlrabi. Des Weiteren werden diese Menüs ohne die Zugabe von Zucker und Weizenmehl hergestellt.

Sie sind noch kein Kunde?
Registrieren Sie sich ganz bequem über unsere Homepage www.rastenberger.de oder per Telefon unter der 036377-77123. Nach erfolgreicher Belieferungsprüfung können Sie mit Ihrer Bestellung starten.

Guten Appetit wünschen Ihnen Ihre „Rastenberger“

