

**ÜBER
25
JAHRE
gutes
ESSEN**



RASTENBERGER

ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

29. – 32. Kalenderwoche
18. Juli – 14. August 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 29	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 18.07.	Kartoffelsuppe mit Fleischwurstwürfeln ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 4,6 BE/Port. 405 kcal/Port. (a1a2i)	Süße Mohnspätzle mit Zimtpfaunen und Vanillesoße 11,8 BE/Port. 756 kcal/Port. (a1cfgh)	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)	Salatteller mit Schinken ^(2,4,6,5) und Eierspalten, Joghurtressing u. ein Roggenbrötchen 4,3 BE/Port. 486 kcal/Port. (a1a2cg)	Seelachs-Gemüseröllchen in Senfrahm, dazu bunter Reis 7,6 BE/Port. 677 kcal/Port. (a1dgij)	Bunter Bohnensalat ⁽⁵⁾ 31 kcal/Port.	Butter-Mandel-Schnitte 278 kcal/Port. (acfhgk)	Brot, Gemüsemix, Salami ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 1,7 BE/Port. 472 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 19.07.	Blumenkohl-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken 1,2 BE/Port. 292 kcal/Port. (g) LOW CARB	Gnocchi-Pfanne mit Möhren, Brokkoli und Hähnchenstreifen, dazu Frischkäsesoße 5,8 BE/Port. 563 kcal/Port. (a1bcdgn)	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)	Sächsischer Käse-Meerrettichsalat ^(6,6,7) mit einer Laugenstange und Butter 4,2 BE/Port. 1260 kcal/Port. (a1cgij)	Spaghetti mit Tomatenwürfeln und Shrimps, dazu Pestosoße 5,6 BE/Port. 746 kcal/Port. (a1bcfjij)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Vanillejoghurt mit Kirschkompott 196 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Käsesalat ^(6,6,7) , Ei und Butter 2,9 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 20.07.	Mex. Eintopf "Chili con Carne" m. Hackfleisch ⁽⁶⁾ , Mais, Kidneybohnen, d. Scheibe Mischbrot 4,1 BE/Port. 551 kcal/Port. (a1a2)	Kasselerbraten ^(2,6,5) mit Rahmwirsing, Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 461 kcal/Port. (a1gij)	Buntes Eierragout mit Kartoffelpüree 4,2 BE/Port. 344 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. (a1cfjij)	Putenbraten in herzhafter Soße ⁽¹⁾ , dazu Pfannengemüse und Schinkenkartoffeln ⁽⁶⁾ 3,7 BE/Port. 413 kcal/Port. (a1i)	Chinakohlsalat mit Tomaten 43 kcal/Port.	Weisse Vanillemousse 254 kcal/Port. (acfhg)	Brot, Gemüsemix, Leberwurst ^(2,6,5) , Ei und Butter 2,0 BE/Port. 374 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 21.07.	Bunte Nudel-Gemüsepfanne mit Käse-Chili-Soße 6,2 BE/Port. 634 kcal/Port. (a1g)	Pan. Flunderfilet mit Dill-Sahnesoße, dazu Bärlauchpüree 4,9 BE/Port. 484 kcal/Port. (a1dgi)	Pikante Schaschlik-Pfanne ^(1,5,5) (mit Zwiebel, Schinken und Leber), dazu Kartoffelpüree 3,9 BE/Port. 521 kcal/Port. (a1gij)	Pikante Schaschlik-Pfanne ^(1,5,5) (mit Zwiebel, Schinken und Leber), dazu Salzkartoffeln 3,1 BE/Port. 385 kcal/Port. (a1gij)	Salatteller mit Hähnchenspieß, dazu Joghurtressing und ein Mehrkornbrötchen 4,6 BE/Port. 379 kcal/Port. (acfhgk)	Wildschweinbraten in Wacholdersoße ^(1,4) , dazu Rosenkohl ⁽⁶⁾ 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. 467 kcal/Port. (a1a3gij)
Fr 22.07.	Steckrübeintopf 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 3,4 BE/Port. 402 kcal/Port. (a1gj)	Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ 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 ⁽⁶⁾ , Minischnitzel ⁽⁶⁾ und Butter 2,3 BE/Port. 332 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 ⁽⁶⁾ , Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch 3,7 BE/Port. 680 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 30	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 25.07.	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 6,4 BE/Port. 486 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 5,2 BE/Port. 519 kcal/Port. (acfhgk)	Steak "Strindberg" (mit Zwiebel-Ei-Hülle), dazu Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelspalten 5,3 BE/Port. 761 kcal/Port. (a1a3cgij)	Selleriesalat nach Hausfrauen Art 30 kcal/Port. (i)	Erdbeer-Kuchen 291 kcal/Port. (acfhgk)	Brot, Gemüsemix, Bier-schinken ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 1,8 BE/Port. 390 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 26.07.	Couscous-Gemüsepfanne mit Karotten-Ingwersoße 7,0 BE/Port. 546 kcal/Port. (a1g)	Kaiserschmarren mit heißem Vanille-Apfelkompott ⁽⁶⁾ 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 3,2 BE/Port. 937 kcal/Port. (a1a2a3cgij)	Forelle "Müllerin" mit Butterkartoffeln 4,0 BE/Port. 650 kcal/Port. (a1dg)	Rote-Bete-Apfel-Salat ⁽⁶⁾ 46 kcal/Port.	Mascarpone-Stachelbeer-Dessert 298 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Eiersalat ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 2,6 BE/Port. 446 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 27.07.	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,5 BE/Port. 369 kcal/Port. (a1a3i)	Hackfleisch ⁽⁶⁾ -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 1,4 BE/Port. 460 kcal/Port. (cj) LOW CARB	Geschm. Schweinebäckchen in deftiger Soße ⁽¹⁾ , d. altdeutsch. Gemüse u. Petersilienkartoffeln 3,8 BE/Port. 569 kcal/Port. (a1gij)	Brokkolisalat 44 kcal/Port.	Johannisbeer-Quark 274 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Zwiebelmett ^(2,4,6,5) , Ei und Butter 1,7 BE/Port. 379 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 28.07.	Lauch-Vollkorn-Spaghetti mit Tomaten-Mozzarella-Soße 4,7 BE/Port. 447 kcal/Port. (a1g)	Pan. Hähnchenschnitte mit Möhregemüse, dazu Soße ⁽¹⁾ und Spätzle 6,2 BE/Port. 556 kcal/Port. (a1cfjij)	Ged. Seelachs in Petersiliensoße, dazu Reis 6,1 BE/Port. 544 kcal/Port. (a1dg)	Ged. Seelachs in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 328 kcal/Port. (a1dg)	Gemüsesalat in Sauerrahm-Joghurtressing, dazu ein Zwiebelbrötchen 5,7 BE/Port. 615 kcal/Port. (a1a3cgij)	Hausgem. Rinderroulade ^(6,5) 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.	Dessert a la Hugo (mit Holunderblütensirup) 198 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Gemüsesalat, Mortadella ^(2,4,6,5) und Butter 2,9 BE/Port. 483 kcal/Port. (a1a3cgij)
Fr 29.07.	Veg. Kartoffeleintopf, dazu ein Roggenbrötchen 5,2 BE/Port. 331 kcal/Port. (a1a2i)	2 mit Kirschen gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 9,0 BE/Port. 697 kcal/Port. (a1cgh1)	Currywurst ⁽¹⁾ -Pfanne und Backofen-Pommes 4,2 kcal/Port. 526 kcal/Port. (gij)	Currywurst ⁽⁶⁾ -Pfanne und Kartoffelpüree 3,7 kcal/Port. 431 kcal/Port. (gij)	Nudelsalat mit einem Paar Wiener ^(2,4,5,6,5) , dazu Ketchup 5,9 BE/Port. 1010 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 ⁽⁶⁾ , Nudelsalat und Butter 2,9 BE/Port. 452 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.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

vege-tarisch

KW 31	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 01.08.	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. (a1cgi)	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. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Kochschinken ^(2,4,6,5) , Ei und Butter 1,8 BE/Port. 306 kcal/Port. (a1a2cgi)
Di 02.08.	Ratatouille-Gemüse mit Blumenkohlreis 2,2 BE/Port. 241 kcal/Port. (i) LOW CARB	Mit Kirschen gefüllter Riesen-Germknödel, dazu Vanillesoße 11,3 BE/Port. 752 kcal/Port. (a1cfgh)	Gebr. Kassler-Steak ^(2,5) in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Spätzle 4,6 BE/Port. 496 kcal/Port. (a1cfgj)	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 5,4 BE/Port. 694 kcal/Port. (a1cgi)	Ged. Schollenfilet in Mango-Senfrahm mit Basmatireis 5,7 BE/Port. 549 kcal/Port. (a1bdgij)	Gurken-Kräuter-Salat 38 kcal/Port.	Buttermilchdessert Orange-Limette 215 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Salami ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 2,3 BE/Port. 507 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 03.08.	Grüppcheneintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,9 BE/Port. 366 kcal/Port. (a1a3i)	Schweineleber-Ragout ^(1,5) , dazu Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 445 kcal/Port. (a1gi)	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 mit einem Mehrkornbrötchen 4,5 BE/Port. 514 kcal/Port. (acfghk)	Minihaxe vom Schwein auf Weinsauerkraut ^(A) , dazu Erbspüree 4,1 BE/Port. 817 kcal/Port. (a1ij)	Chinakohlsalat mit Paprika und Mais 45 kcal/Port.	Karamell-Creme 205 kcal/Port. (acfgh2)	Brot, Gemüsemix, Rindfleischsalat, Käse und Butter 1,7 BE/Port. 377 kcal/Port. (a1a2cgi)
Do 04.08.	Grießbrei, dazu Apfelmus ⁽⁶⁾ , Zucker und Zimt 9,4 BE/Port. 642 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 ^(S) 3,0 BE/Port. 279 kcal/Port. (a1cf)	Sülze ^(1,2,6,5) mit hausgemachten Bratkartoffeln und Remouladensoße 5,3 BE/Port. 1090 kcal/Port. (cgij) Anlieferung 2 Assietten	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cj)	Erdbeer-Quarkspeise 359 kcal/Port. (gh5)	Brötchen, Gemüsemix, Quark, Käse und Butter 3,2 BE/Port. 474 kcal/Port. (a1a3gij)
Fr 05.08.	Möhreneintopf ⁽⁶⁾ mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,0 BE/Port. 413 kcal/Port. (a1a2i)	Thüringer Rostbrätel ^(S,1) mit Zwiebeln, dazu Soße und Kartoffelpüree 4,2 BE/Port. 601 kcal/Port. (a1gi)	Fischwürfel (See- und Wildlachs) in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 378 kcal/Port. (a1dg)	Fischwürfel (See- und Wildlachs) in Petersiliensoße, dazu Risotto 4,4 BE/Port. 374 kcal/Port. (a1dg)	Schichtsalat ^(S,2,4,6) mit einem 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 1,8 BE/Port. 399 kcal/Port. (a1a2cgi)



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)



4,50 € Wochenendeintopf

Pichelsteiner Eintopf mit Fleischwürstchen^(S,2,4,6)
1,9 BE/Port. 280 kcal/Port. (a1)

5,40 € Sonntagsbraten

Thür. Rotkohlroulade m. Wildfildlung, dazu deftige Soße^(A) und Kartoffelpüree, dazu Nachtisch
4,8 BE/Port. 515 kcal/Port. (a1cfgj)

* 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 32	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 08.08.	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. (a1cfgj)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Kartoffelspalten 4,6 BE/Port. 698 kcal/Port. (a1a3gi)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Risotto 4,9 BE/Port. 585 kcal/Port. (a1a3gi)	Bunter Salatteller, dazu Joghurdressing und ein Roggenbrötchen 4,1 BE/Port. 406 kcal/Port. (a1a2cfjij)	Gebatene 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. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Lachs-schinken ^(2,4,6,5) , Käse und Butter 1,7 BE/Port. 321 kcal/Port. (a1a2gi)
Di 09.08.	Gebutterte Schupfnudeln mit Sauerkirschen und Vanillesoße 10,3 BE/Port. 712 kcal/Port. (a1cg)	Schweinesteak mit Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree 4,4 BE/Port. 582 kcal/Port. (a1)	Pilzpfanne, dazu Gnocchis 7,0 BE/Port. 507 kcal/Port. (a1bcdgn)	Pilzpfanne, dazu Nudeln 5,4 BE/Port. 411 kcal/Port. (a1bcdgn)	Bauernsalat m. frisch. Gemüse (Ruccola, Oliven u. Fetakäse), d. ein Mehrkornbrötchen 3,8 BE/Port. 543 kcal/Port. (a1a3cfjij)	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 2,9 BE/Port. 518 kcal/Port. (a1a3cgij)
Mi 10.08.	Weißkrauteintopf ^(S) mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,4 BE/Port. 457 kcal/Port. (a1a2i)	Kasselrippchen ^(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. (a1cfj)	Spaghetti mit Möhrenbolognese 4,5 BE/Port. 387 kcal/Port. (a1cfj)	Heringssalat mit Roggenbrötchen und Butter 3,9 BE/Port. 1080 kcal/Port. (a1a2cdgij)	Schweinebraten "Badener Art" (m. Pflaumen), Soße, Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 4,3 BE/Port. 588 kcal/Port. (a1cgij)	Blumenkohlsalat 38 kcal/Port.	Walnusscreme ^(S) 170 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Ei und Heringssalat 1,7 BE/Port. 402 kcal/Port. (a1a2cgi)
Do 11.08.	Milchreis mit kaltem Erdbeerkompott, dazu Zucker und Zimt 9,1 BE/Port. 619 kcal/Port. (g)	Hausgem. Hackbraten vom Schwein, d. Soße ⁽¹⁾ , Erbsengemüse und Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 499 kcal/Port. (a1cgij)	Backfisch mit Bärlauch-Hollandaise, dazu Reis 6,8 BE/Port. 743 kcal/Port. (a1dgij)	Backfisch mit Bärlauch-Hollandaise, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 474 kcal/Port. (a1dgij)	Couscoussalat mit Hähnchenstreifen 9,8 BE/Port. 715 kcal/Port. (a1fij)	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 2,5 BE/Port. 458 kcal/Port. (a1a3cgij)
Fr 12.08.	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. (a1cfjij)	Feines Geflügelragout in Tomatenrahm, dazu Spätzle 6,1 BE/Port. 593 kcal/Port. (a1cfj)	Feines Geflügelragout in Tomatenrahm, dazu Butterreis 4,9 BE/Port. 442 kcal/Port. (a1g)	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. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Gyrossalat, Ei und Butter 2,1 BE/Port. 335 kcal/Port. (a1a2cgi)



vegetarisch

In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die Angaben im Speiseplan stützen sich auf den Stand zum Zeitpunkt der Erstellung und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden. Deshalb haben Sie die Möglichkeit, die Allergeninformationen tagesaktuell entweder telefonisch oder via Internet auf unserer Homepage abzurufen.

Zubereitungshinweis für die Wochenendmenüs

Die Assiette im Backofen bei 125 °C für etwa 25 Minuten erhitzen. In der Mikrowelle kann das Essen in der Assiette (ohne Deckel) oder auf einem Teller, mit einer mikrowellen-geeigneten Haube abgedeckt, für ca. 3–4 Minuten bei 600 Watt erwärmt werden. Beachten Sie beim Erwärmen, dass die Assiette heiß wird!

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGBs können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter www.rastenberger.de 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

4,50 € Wochenendeintopf

Kesselgulaschsuppe⁽¹⁾ vom Rind
2,5 BE/Port. 384 kcal/Port. (a1j)

5,40 € Sonntagsbraten

Heldrunger Sauerbraten in Soße, dazu Rosenkohl^(S,6) und Kartoffelklöße
5,8 BE/Port. 519 kcal/Port. (a1gi)



Wussten Sie schon,

dass wir neben unseren Assietten-Menüs auch Kindergarten- und Schulessen produzieren? Täglich verlassen ca. 3000 frisch gekochte Essen für Kindergartenkinder und Schüler unsere Küche in Rastenberg. Der Speiseplan für unsere jüngsten Kunden wird saisonal und abwechslungsreich gestaltet. So stehen für die Kinder und Schüler täglich zwei Gerichte zur Auswahl.

Die Lieblingsgerichte sind ganz klassisch – Nudeln in jeglicher Form, vor allem natürlich mit Tomatensoße, außerdem Schnitzel, Hähnchennuggets und Königsberger Klopse. Die absoluten Renner unter den Süßspeisen sind Grießbrei und Eierkuchen mit verschiedenen Fruchtsoßen. Neben den Hauptgerichten bieten wir für die Kinder und Schüler selbst hergestellte Rohkostsalate an. Auch leckere Nachspeisen dürfen nicht fehlen. Egal ob Pudding, frisches Obst oder selbstgemachte Quarkspeisen – ein süßer Abschluss rundet das Mittagessen ab.

Natürlich wollen wir den Kindern und Schülern auch einen „Blick über den Tellerrand“ ermöglichen und sie an neue Rohstoffe, wie z.B. Zartweizen, Gnocchi oder Vollkornprodukte, heranführen. So kombinieren wir beispielsweise neue Produkte mit Lieblingskomponenten der Kinder. Saisonale Höhepunkte werden ebenfalls in unseren Speiseplänen berücksichtigt. Egal ob leckere Pfannkuchen zu Fasching, süße Schoko-Osterhasen oder gruselige Halloween-Menüs – für kleine Überraschungen im Jahresverlauf ist immer wieder gesorgt.

Wir wünschen unseren Kunden einen guten Appetit und allen Schulkindern einen tollen Start in das neue Schuljahr!



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