



Speiseplan

05.–08. Kalenderwoche
30. Januar – 26. Februar 2023

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!



KW 05	5,00 € Menü 1	5,10 € Menü 2	5,10 € Menü 3	4,65 € Kleiner Hunger	5,90 € Kaltmenü	5,90 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,30 € Abendbrot
Mo 30.01.	Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben ^(2,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 4,1 BE/Port. 449 kcal/Port. (a1a2j)	Blumenkohl-Gemüse-Käse-Auflauf 2,4 BE/Port. 398 kcal/Port. (cg) LOW CARB	Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Butterreis 6,4 BE/Port. 558 kcal/Port. (a1g)	Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Kräuterspätzle 4,4 BE/Port. 428 kcal/Port. (a1cfd)	Salatteller mit Gemüsefrikadelle, dazu Frenchdressing und ein Roggenbrötchen 5,2 BE/Port. 519 kcal/Port. (a1a2cfdgij)	Schweinesteak "Strindberg" mit Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelspalten 5,3 BE/Port. 761 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Bunter Bohnensalat ⁽⁵⁾ 31 kcal/Port.	Apfelkuchen 293 kcal/Port. (acfdghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Salami ^(2,6,5) und Käse 3,2 BE/Port. 567 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 31.01.	Drei Rosinenquarkkeulchen mit heißer Vanillesoße 10,5 BE/Port. 775 kcal/Port. (a1cgh)	Fleischkäse ^(1,2,6,5) mit Mischgemüse, Soße und Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 398 kcal/Port. (a1gj)	Veg. Möhrenragout mit Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 261 kcal/Port. (gij)	Veg. Möhrenragout mit Kartoffelpüree 4,1 BE/Port. 286 kcal/Port. (gij)	Chinesischer Nudelsalat mit Hähnchenstreifen 4,9 BE/Port. 481 kcal/Port. (a1cfdgij)	Putencurry mit Ananas, dazu Kokosreis 6,4 BE/Port. 439 kcal/Port. (gij)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Blutorangencreme ⁽¹⁾ 263 kcal/Port. (acfdgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Putenbrust, Ei 2,5 BE/Port. 345 kcal/Port. (a1a3cfdgij)
Mi 01.02.	Gemüseintopf mit Fleischwurstwürfeln ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 3,5 BE/Port. 357 kcal/Port. (a1a2gij)	Szegediner Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Böhmischem Knödeln 2,9 BE/Port. 560 kcal/Port. (a1cfdghj)	Backfisch vom Seelachs, dazu Dillsoße und Kartoffelpüree 5,4 BE/Port. 546 kcal/Port. (a1dg)	Backfisch vom Seelachs, dazu Dillsoße und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 332 kcal/Port. (a1dg)	Blattsalat mit Blumenkohl-Käse-Medaillon, dazu Joghurdressing 3,9 BE/Port. 411 kcal/Port. (a1cgj)	Tomaten-Kräuter-Quark mit Butterkartoffeln 3,7 BE/Port. 428 kcal/Port. (g) Anliefer. in 2 Assietten	Chinakohlsalat mit Gurke und Tomate 42 kcal/Port.	Grießdessert mit Schokosoße 217 kcal/Port. (a1g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Kochschinken ^(2,4,6,5) , Käse 3,2 BE/Port. 426 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 02.02.	Milchreis mit heißen Erdbeeren, dazu Zucker und Zimt 9,1 BE/Port. 619 kcal/Port. (g)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" auf Champignonemüse, dazu Zwiebelkartoffelpüree 4,4 BE/Port. 521 kcal/Port. (a1cgil)	Spaghetti mit Käse, dazu Linsenbolognese 6,6 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1fdgij)	Spaghetti mit Käse, dazu Linsenbolognese 5,1 BE/Port. 427 kcal/Port. (a1fdgij)	Eiersalat mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen 2,7 BE/Port. 901 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Kalbsbraten in Rahmsoße ⁽¹⁾ , dazu Fingermöhren und Kräuterkartoffeln 3,9 BE/Port. 417 kcal/Port. (a1gij)	Retichsalat 146 kcal/Port. (cgj)	Kirschkjoghurt 195 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Fisch, Eiersalat ^(2,4,6,5) 2,1 BE/Port. 373 kcal/Port. (a1a3cfdgij)
Fr 03.02.	Nudelsuppe mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,6 BE/Port. 349 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Veg. Knusperschnitzel "Hong Kong" mit süß-saurer Gemüse- soße, dazu Ingwer-Reis 8,0 BE/Port. 641 kcal/Port. (a1cfdgij)	Hühnerfrikasee mit Spargel, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 404 kcal/Port. (a1a3gij)	Hühnerfrikasee mit Spargel, dazu Reis 2,9 BE/Port. 311 kcal/Port. (a1a3gij)	Fruchtiger Kartoffelsalat mit Mandarinen, Ananas und Valess 4,5 BE/Port. 566 kcal/Port. (cfdgij)	Nudel-Lachs-Gratin 5,8 BE/Port. 664 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Möhren-Mais-Rohkost 105 kcal/Port.	Rote Grütze mit Vanillesoße 199 kcal/Port. (a1g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ , Mini-Wiener ^(2,4,6,5) 2,3 BE/Port. 347 kcal/Port. (a1a2cfdgij)

7,60 € Brotbeutel 1	7,90 € Brotbeutel 2	3,85 € Brotbeutel 3	3,70 € 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)

5,10 € Wochenendeintopf	6,00 € Sonntagsbraten
Kesselgulaschsuppe ⁽¹⁾ vom Rind 2,5 BE/Port. 384 kcal/Port. (a1j)	Putenbrustbraten in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffel-Karotten-Duo und Nachtisch 2,7 BE/Port. 337 kcal/Port. (a1gi)

* Beilagensalat, Dessert u. Abendbrot 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	5,00 € Menü 1	5,10 € Menü 2	5,10 € Menü 3	4,65 € Kleiner Hunger	5,90 € Kaltmenü	5,90 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,30 € Abendbrot
Mo 06.02.	Gräupcheneintopf mit Rauchaufschnitt ^(2,4,5) , dazu ein Weizenbrötchen 5,0 BE/Port. 357 kcal/Port. (a1a3fdgij)	Nudeln mit Gorgonzola-Blattspinatsoße 5,4 BE/Port. 502 kcal/Port. (a1cg)	Putenragout in Waldpilz-sahnesoße ⁽¹⁾ , dazu Spätzle 5,1 BE/Port. 435 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Putenragout in Waldpilz-sahnesoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 3,2 BE/Port. 259 kcal/Port. (a1a3gij)	Blattsalat mit vegetarischen Maultaschen, dazu Joghurdressing 4,8 BE/Port. 484 kcal/Port. (a1cfdgij)	Knackwurst ^(2,6,5) auf Sauerkraut, dazu Erbspüree 3,8 BE/Port. 646 kcal/Port. (a1g)	Selleriesalat nach Hausfrauen Art 30 kcal/Port. (i)	Butter-Mandelschnitte 305 kcal/Port. (acfdghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Blutwurst ^(2,6,5) , Käse 3,3 BE/Port. 476 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 07.02.	Mit Pflaumenmus gefüllter Germknödel, dazu Vanillesoße 11,1 BE/Port. 735 kcal/Port. (a1cfdgh)	Gefüllte Paprikaschote ^(1,5) in deftiger Soße, dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1cfdgij)	Lachswürfel in Brokkolisohße, dazu Reis 5,9 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1dg)	Lachswürfel in Brokkolisohße, dazu Nudeln 4,1 BE/Port. 381 kcal/Port. (a1dg)	Ruccolasalat mit Tomaten und Mozzarella, dazu Balsamicodr. u. Ciabattabrötchen 2,5 BE/Port. 264 kcal/Port. (a1cfdg)	Feurige Hähnchenbrust nach mexikanischer Art, dazu grüne Nudeln 5,6 BE/Port. 596 kcal/Port. (a1f)	Rote-Bete-Apfel-Salat ⁽⁵⁾ 46 kcal/Port.	Cappuccino-Creme 318 kcal/Port. (acfdgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Quark, Rührei 2,0 BE/Port. 331 kcal/Port. (a1a3cfdg)
Mi 08.02.	Veg. Kartoffeleintopf, dazu ein Weizenbrötchen 5,2 BE/Port. 331 kcal/Port. (a1a3fdgij)	Rosenkohl-Süßkartoffelpfanne in Kokos-Currysoße 4,1 BE/Port. 441 kcal/Port. (a1gij)	Pan. Jägerschnitzel ^(2,4,6,5) auf Spirellis, dazu Tomatensoße 6,8 BE/Port. 821 kcal/Port. (a1cij)	Pan. Jägerschnitzel ^(2,4,6,5) auf Spirellis, dazu Tomatensoße 5,2 BE/Port. 606 kcal/Port. (a1cij)	Hausgemachter Heringsalat ⁽⁵⁾ mit einem Weizenbrötchen 3,5 BE/Port. 1040 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Rinderrahmsteak in Soße ⁽¹⁾ , dazu Pfannengemüse und Kartoffelspalten 5,6 BE/Port. 683 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 78 kcal/Port.	Erdbeerquark 359 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Heringssalat ⁽⁵⁾ und Käse 3,2 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1a2dgij)
Do 09.02.	Mit Quark gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 8,5 BE/Port. 710 kcal/Port. (a1cgh)	Kasselerbraten ^(1,2,4,5) in Soße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 461 kcal/Port. (a1gj)	Veg. Nudel-Gemüse-Auflauf mit Käsesoße 5,7 BE/Port. 600 kcal/Port. (a1g)	Veg. Nudel-Gemüse-Auflauf mit Käsesoße 4,4 BE/Port. 484 kcal/Port. (a1g)	Fleischsalat ^(2,4,6,5) mit Butter und Roggenbrötchen 3,5 BE/Port. 1470 kcal/Port. (a1a2gij)	Pan. Putenschnitzel auf Schmortgemüse, dazu Currysoße und Reis 8,9 BE/Port. 846 kcal/Port. (a1cgij)	Brokkoli-Blumenkohl-Salat 44 kcal/Port.	Mascarpone-Mandarinen-Dessert 342 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Fleischsalat ^(2,6,5) , Ei 2,3 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1a3cfdgij)
Fr 10.02.	Vierländer Gemüseintopf mit Schweinefleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,1 BE/Port. 326 kcal/Port. (a1a2i)	Grillbockwurst ^(2,4,6,5) auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree 3,9 BE/Port. 549 kcal/Port. (a1gj)	Buntes Eierragout, dazu Salzkartoffeln 4,1 BE/Port. 320 kcal/Port. (a1cg)	Buntes Eierragout, dazu Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 249 kcal/Port. (a1cg)	Curry-Nudelsalat mit einer Frikadelle ^(2,4,5) 5,3 BE/Port. 1010 kcal/Port. (a1cfdgij)	Ged. Rotbarsch auf Erbsen-Möhren-Ragout, dazu Risotto 8,8 BE/Port. 776 kcal/Port. (a1dgi)	Weißkraut-Mandarinen-Salat 136 kcal/Port. (cj)	Schokopudding mit Vanillesoße 230 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Leberwurst ^(2,6,5) , Käse 3,6 BE/Port. 481 kcal/Port. (a1a2gij)

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!

5,10 € Wochenendeintopf	6,00 € Sonntagsbraten
Erbseneintopf mit Wiener Würstchen ^(2,4,6,5) 5,4 BE/Port. 622 kcal/Port. (a1ij)	Rindergeschnetzeltes ⁽⁵⁾ "Stroganoff" mit Böhmischem Knödeln, dazu Nachtisch 5,1 BE/Port. 570 kcal/Port. (a1cfdghl)

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: +49 36377-77122



© Floydine

Helau und Alaaf!

Die 5. Jahreszeit steuert im Februar auf ihren Höhepunkt zu. So unterschiedlich wie die Narrenrufe sind auch die Bezeichnungen für die „tollen Tage“. Ob Karneval, Fasching oder Fastnacht – bei jeder Narrenfeier gehören bunte Kostüme, ausgelassene Stimmung, Büttenreden 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 und fröhliche närrische Tage wünschen Ihnen Ihre Rastenberger!

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

Rastenberger Fertig- und Frischmenue GmbH

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

KW 07	5,00 € Menü 1	5,10 € Menü 2	5,10 € Menü 3	4,65 € Kleiner Hunger	5,90 € Kaltmenü	5,90 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,30 € Abendbrot
Mo 13.02.	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch ^(2,4,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,1 BE/Port. 563 kcal/Port. (a1a2i)	Gebr. Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,5) auf Blumenkohlgemüse, dazu Salzkartoffeln 3,3 BE/Port. 709 kcal/Port. (a1a2i)	Lauch-Vollkorn-Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße und Mozzarella 4,7 BE/Port. 447 kcal/Port. (a1g)	Lauch-Vollkorn-Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße und Mozzarella 3,6 BE/Port. 353 kcal/Port. (a1g)	Salatteller m. geräuch. Forellenfilets, d. Kräuterdressing ⁽⁶⁾ und ein Weizenbrötchen 4,2 BE/Port. 389 kcal/Port. (a1a3dfg)	Lammhacksteak mit Metaxasoße ^(A) , dazu Tomatenreis 6,2 BE/Port. 645 kcal/Port. (a1cg)	Grüner Bohnensalat 23 kcal/Port.	Pflaumenkuchen 247 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Fisch und Käse 1,9 BE/Port. 344 kcal/Port. (a1a2dg)
Di 14.02.	Grießbrei mit heißen Waldbeeren 8,8 BE/Port. 614 kcal/Port. (a1g)	Gebr. Kasserlesteak ^(1,2,6,5) in Zwiebelsoße, dazu Spätzle 4,6 BE/Port. 496 kcal/Port. (a1cfj)	Ged. Seelachs in Dillsoße, dazu Reis 4,3 BE/Port. 433 kcal/Port. (a1dg)	Ged. Seelachs in Dillsoße, dazu Kartoffelpüree 2,9 BE/Port. 326 kcal/Port. (a1dg)	Griech. Salatplatte mit Feta und Oliven ⁽⁷⁾ , dazu Joghurt-dressing u. 1 Roggenbrötchen 3,7 BE/Port. 451 kcal/Port. (a1a2cgj)	Hähnchen Cordon Bleu auf Zuckererbsenschoten, dazu Soße und Kartoffelröstis 5,8 BE/Port. 666 kcal/Port. (a1cfjij)	Gurken-Kräuter-Salat 39 kcal/Port.	Buttermilchdessert Birne- Vanille 251 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Paprika-Lyoner ^(2,4,5) und Ei 2,9 BE/Port. 448 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Mi 15.02.	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch ⁽⁶⁾ , dazu eine Scheibe Mischbrot 3,4 BE/Port. 689 kcal/Port. (a1a2g)	Geflügelbratwurst mit Bayrisch Kraut, Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1gij)	Süßkartoffelauflauf mit altdeutschem Gemüse und Käsesoße 4,1 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1gij)	Süßkartoffelauflauf mit altdeutschem Gemüse und Käsesoße 3,8 BE/Port. 368 kcal/Port. (a1gij)	Thailändischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen 6,2 BE/Port. 469 kcal/Port. (acfghk)	Sülze ^(1,2,5,6,5) mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln 5,3 BE/Port. 1090 kcal/Port. (cgij) Anlieferung 2 Assietten	Chinakohlsalat mit Möhren und Mais 60 kcal/Port.	Pfefferminzdessert ^(A) 275 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Sülze ^(1,2,5,6,5) und Käse 3,2 BE/Port. 465 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 16.02.	Süße Mohnspätzle mit heißen Pflaumen und Vanillesoße 11,8 BE/Port. 756 kcal/Port. (a1cfgh)	Gewürfeltes Rindfleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße 5,5 BE/Port. 558 kcal/Port. (a1g)	Putengeschnetzeltes Gyros Art, dazu Kartoffelspalten 3,7 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1gij)	Putengeschnetzeltes Gyros Art, dazu Reis 3,8 BE/Port. 456 kcal/Port. (a1gij)	Eisbergsalat mit Paprika und Mais, dazu Frenchdressing und ein Mehrkornbrötchen 4,8 BE/Port. 429 kcal/Port. (acfhijk)	Schweinebraten mit Pilzfüllung, dazu Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 471 kcal/Port. (a1gij)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cj)	Mangocreme 258 kcal/Port. (acfgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Lachsschinken ^(2,4,5) und ein gefülltes Ei 3,4 BE/Port. 414 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Fr 17.02.	Italienische Nudelsuppe "Minestrone", dazu ein Weizenbrötchen 5,4 BE/Port. 347 kcal/Port. (a1a3cfji)	Geschmorte Kohlroulade ^(1,5) mit Soße, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1cfjij)	Penne mit Pestosße 5,6 BE/Port. 654 kcal/Port. (a1g)	Penne mit Pestosße 3,6 BE/Port. 346 kcal/Port. (a1g)	Bratfisch mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat 5,5 BE/Port. 1160 kcal/Port. (a1dgij)	Gebr. Putensteak auf Ratatouille, dazu Kräuterzartweizen 5,6 BE/Port. 571 kcal/Port. (a1g)	Möhrenrohkost mit Ananas 87 kcal/Port.	Mousse au Chocolat 247 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Kartoffelsalat und Mini-Frikadelle ⁽⁶⁾ 2,3 BE/Port. 347 kcal/Port. (a1a2gij)



vegetarisch

7,60 € Brotbeutel 1	7,90 € Brotbeutel 2	3,85 € Brotbeutel 3	3,70 € 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)

5,10 € Wochenendeintopf	6,00 € Sonntagsbraten
Soljanka ^(2,4,6,5) nach Art des Hauses 2,1 BE/Port. 535 kcal/Port. (a1g)	Wildschweinbraten in Wachholdersoße ^(1,A) , Sahneporee u. Kartoffelklöße, dazu Nachtisch 6,9 BE/Port. 1490 kcal/Port. (a1gij)

* Beilagensalat, Dessert u. Abendbrot 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	5,00 € Menü 1	5,10 € Menü 2	5,10 € Menü 3	4,65 € Kleiner Hunger	5,90 € Kaltmenü	5,90 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	3,30 € Abendbrot
Mo 20.02.	Möhreneintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 5,5 BE/Port. 381 kcal/Port. (a1a2i)	Frühlingsrollen mit Curry-Sojasauce, dazu Asiareis 6,6 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1fgij)	Spaghetti Carbonara (Sahneseife mit Kochschinken ^(2,4,6,5)) 5,0 BE/Port. 461 kcal/Port. (a1g)	Spaghetti Carbonara (Sahneseife mit Kochschinken ^(2,4,6,5)) 3,6 BE/Port. 346 kcal/Port. (a1g)	Salatteller mit Valess, dazu Joghurt-dressing und ein Roggenbrötchen 4,1 BE/Port. 421 kcal/Port. (a1a4cfjij)	Seelachs mit Paprikaragout überbacken, dazu Butterreis 6,2 BE/Port. 616 kcal/Port. (a1 dg)	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (ch3ij)	Kokos-Quarkschnitte 254 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Pfefferbeißer ^(2,6,5) und Käse 3,2 BE/Port. 527 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 21.02.	Überbackener Birnenaufwurf mit Zwieback 9,8 BE/Port. 795 kcal/Port. (a1cfgh)	Pan. Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Balkan-gemüse und Kartoffelpüree 3,5 BE/Port. 424 kcal/Port. (a1cgj)	Königsberger Klöße ⁽⁵⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1cfjij)	Königsberger Klöße ⁽⁵⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 429 kcal/Port. (a1cfjij)	Käsesalat mit Meerrettich ⁽⁶⁾ und Laugenstange 2,8 BE/Port. 1200 kcal/Port. (a1cgj)	"Steak ou four" mit Würzfleisch ⁽⁶⁾ , dazu Kartoffelspalten 5,3 BE/Port. 645 kcal/Port. (a1a3gi)	Rote-Bete-Salat ⁽⁶⁾ 41 kcal/Port.	Traubengelee mit Schlagsahne ⁽⁶⁾ 136 kcal/Port. (acfgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Käsesalat ⁽⁶⁾ und Ei 2,3 BE/Port. 332 kcal/Port. (a1a3cfj)
Mi 22.02.	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,2 BE/Port. 425 kcal/Port. (a1a3fji)	Leberragout ^(1,5) mit Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 444 kcal/Port. (a1g)	3 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 486 kcal/Port. (a1cg)	2 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln 2,9 BE/Port. 356 kcal/Port. (a1cg)	2 Tortilla-Wraps mit scharfer Hackfleisch ⁽⁶⁾ -Mais-Bohnen-Füllung 6,2 BE/Port. 740 kcal/Port. (a1)	Rindergulasch ⁽¹⁾ mit Buttererbsen, dazu Kartoffelklöße 5,9 BE/Port. 620 kcal/Port. (a1 g)	Brokkolisalat 44 kcal/Port.	Panna Cotta mit Orangenseife 224 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Leberwurst ^(2,6,5) und Käse 3,6 BE/Port. 481 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 23.02.	Hefeklöße mit heißen Sauerkirschen 9,2 BE/Port. 570 kcal/Port. (a1cg)	Schweinebratklops auf Grünkohl, dazu Soße und Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 467 kcal/Port. (a1a4cj)	Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Käsesoße 5,1 BE/Port. 471 kcal/Port. (a1gi)	Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Käsesoße 3,7 BE/Port. 352 kcal/Port. (a1gi)	Herrnsalat ^(2,4,6,5) in Steinpilzmarinade mit einem Roggenbrötchen 4,1 BE/Port. 1020 kcal/Port. (a1a2cgij)	Spanferkelrolle ^(1,5) auf Sauerkraut, dazu Böhmisches Knödel 4,9 BE/Port. 550 kcal/Port. (a1cfhij)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Kokosmousse auf Ananas 380 kcal/Port. (acfgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Herrnsalat ^(2,4,6,5) und Rührei 3,9 BE/Port. 580 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Fr 24.02.	Kartoffel-Bärlauch-Rahmsuppe mit Fleischklößchen ⁽⁶⁾ , dazu ein Weizenbrötchen 5,6 BE/Port. 506 kcal/Port. (a1a3fji)	Vollkorn-Gemüsebratling mit holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln 6,0 BE/Port. 699 kcal/Port. (a1cfjij)	Currywurstpfanne ^(2,4,6,5) mit Backofen-Pommes 4,2 BE/Port. 526 kcal/Port. (a1g)	Currywurstpfanne ^(2,4,6,5) mit Kartoffelpüree 3,7 BE/Port. 431 kcal/Port. (a1g)	Roter Pesto-Nudelsalat mit Hähnchenspieß 4,8 BE/Port. 675 kcal/Port. (a1g)	Lachs in Bechamelseife, dazu Rosmarinkartoffeln 3,6 BE/Port. 521 kcal/Port. (a1 dg)	Rotkrautsalat 64 kcal/Port.	Vanillepudding mit Sauerkirschen 198 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Käse, Nudelsalat, Hähnchennugget 2,6 BE/Port. 504 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!

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

5,10 € Wochenendeintopf	6,00 € Sonntagsbraten
Herzhafter Linseneintopf mit Rauchfleisch ^(1,2,5) 4,4 BE/Port. 434 kcal/Port. (a1)	Kaninchenragout in Kerbelrahm, dazu Rotkohl ^(1,6,5) und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch 4,3 BE/Port. 511 kcal/Port. (a1g)