



Speiseplan

09.–12. Kalenderwoche
27. Februar – 26. März 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!



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 09	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 27.02.	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,9 BE/Port. 368 kcal/Port. (a1a3fgi)	Möhren-Kohlrabi-Auflauf mit Käsesoße 1,8 BE/Port. 263 kcal/Port. (cg) LOW CARB	Pan. Jägerschnitte ^(2,4,6,5) mit Tomatensoße, dazu Spirelli 6,8 BE/Port. 821 kcal/Port. (a1cgij)	Pan. Jägerschnitte ^(2,4,6,5) mit Tomatensoße, dazu Spirelli 5,2 BE/Port. 606 kcal/Port. (a1cgij)	Salatteller mit Pfeffersteakstreifen ⁽⁶⁾ , dazu Joghurt- und ein Weizenbrötchen 3,7 BE/Port. 615 kcal/Port. (a1a3fgij)	Hähnchenröllchen mit Soße, dazu Erbsen-Maisgemüse und Kartoffelstampf 4,4 BE/Port. 542 kcal/Port. (a1gj)	Gelber Bohnensalat 40 kcal/Port.	Mohn-Quark-Kuchen 263 kcal/Port. (a1cfghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Salami ^(2,6,5) und Käse 3,2 BE/Port. 567 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 28.02.	Quarkstrudel mit heißen Himbeeren 8,8 BE/Port. 775 kcal/Port. (a1cfghi)	Blumenkohl mit Semmelbrösel, dazu holländische Soße und Salzkartoffeln 4,7 BE/Port. 460 kcal/Port. (a1cdgj)	Fischragout in Senfrahm, dazu Kartoffelpüree 3,5 BE/Port. 431 kcal/Port. (a1dgij)	Fischragout in Senfrahm, dazu Butterreis 5,2 BE/Port. 484 kcal/Port. (a1dgij)	Mit Salami ^(2,4,5) u. Käse gefülltes Eieromelette, d. Kartoffel-spalten und SourCream 3,8 BE/Port. 694 kcal/Port. (cgij)	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" ⁽¹⁾ (Rote Bete, Champignons, Gurken), dazu Böhmisches Knödel 5,1 BE/Port. 570 kcal/Port. (a1cfgj)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Waldbeerquark 187 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Putenbrust, Ei 2,5 BE/Port. 345 kcal/Port. (a1a3cfij)
Mi 01.03.	Mexikanischer Eintopf "Chili con Carne" mit Hackfleisch ⁽⁶⁾ , dazu eine Scheibe Mischbrot 4,1 BE/Port. 551 kcal/Port. (a1a2)	Erfurter Senfbraten vom Schwein, dazu Romanesco-gemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 469 kcal/Port. (a1gj)	Penne mit altd deutschem Gemüse, dazu Tomaten-Hollandaise 5,7 BE/Port. 643 kcal/Port. (a1gj) NEU	Penne mit altd deutschem Gemüse, dazu Tomaten-Hollandaise 4,8 BE/Port. 549 kcal/Port. (a1cgj) NEU	Spaghetti-Knoblauchsalat 6,6 BE/Port. 684 kcal/Port. (a1cg)	Ofenfrisch gegrillte Schweins-haxe, dazu ein Kartoffel-brötchen und Senf 2,8 BE/Port. 1880 kcal/Port. (a1a3fgj)	Chinakohlsalat mit Paprika 45 kcal/Port.	Walnusscreme 170 kcal/Port. (geh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Kochschinken ^(2,4,6,5) , Käse 3,2 BE/Port. 426 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 02.03.	Mit Kirschen gefüllter Riesengermknödel, dazu Vanillesoße 11,3 BE/Port. 752 kcal/Port. (a1cfgh)	Thür. Schlachteplatte ^(2,4,6,5) auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 4,1 BE/Port. 824 kcal/Port. (a1cfgj)	Sahniges Hähnchengeschnetzeltes mit Spargel, dazu Reis 6,0 BE/Port. 503 kcal/Port. (a1gij)	Sahniges Hähnchengeschnetzeltes mit Spargel, dazu Spätzle 4,2 BE/Port. 395 kcal/Port. (a1cfgj)	Couscoussalat mit Vales 8,3 BE/Port. 657 kcal/Port. (a1a4cg)	Marinierter Hering ⁽⁶⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,1 BE/Port. 655 kcal/Port. (cdgj) Anliefer. in 2 Assietten	Retichsalat 146 kcal/Port. (cgj)	Schwarzwaldbecher ⁽⁴⁾ 217 kcal/Port. (acfgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Hering ⁽⁶⁾ und Ei 2,5 BE/Port. 452 kcal/Port. (a1a3cdfgj)
Fr 03.03.	Thüringer Wurstsuppe ^(2,4,6,5) mit Nudeln, dazu ein Weizenbrötchen 4,4 BE/Port. 616 kcal/Port. (a1a3cfij)	Rucola-Süßkartoffel-Bratling mit Kräutersoße, dazu Ebly (Zartweizen) 6,8 BE/Port. 576 kcal/Port. (a1cfgj) NEU	Wiener Würstchen-gulasch ^(2,4,6,5) mit Nudeln 5,4 BE/Port. 642 kcal/Port. (a1gij)	Wiener Würstchen-gulasch ^(2,4,6,5) mit Kartoffelpüree 2,9 BE/Port. 400 kcal/Port. (a1gij)	Hausgem. Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ mit einem Schweineschnitzel, dazu Ketchup 4,6 BE/Port. 825 kcal/Port. (a1cgij)	Geschmorte Putenstreifen in Spargel-Weißeinsoße, dazu Kartoffelröstis 2,8 BE/Port. 488 kcal/Port. (a1gij) NEU	Möhren-Birnen-Salat 150 kcal/Port.	Gelbe Grütze mit Vanillesoße 115 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Mini-Schnitzel ⁽⁶⁾ , Kartoffelsalat 2,3 BE/Port. 332 kcal/Port. (a1a2cgij)

vege-tarisch

7,80 € Brotbeutel 1	8,10 € Brotbeutel 2	4,20 € Brotbeutel 3	4,05 € 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
Ratsherregulaschsuppe ^(1,5) mit Kartoffeln, Paprika, Mais, Karotten und Erbsen 2,7 BE/Port. 601 kcal/Port. (a1j)	Honigbraten vom Schwein, dazu Soße ⁽¹⁾ , Bohnengemüse u. Salzkartoffeln, dazu Nachtisch 3,8 BE/Port. 408 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 10	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 06.03.	Thüringer Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener ^(1,2,3,4,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,0 BE/Port. 559 kcal/Port. (a1a2ij)	Veget. Maultaschen auf Pfannengemüse, dazu Karottensoße 5,6 BE/Port. 519 kcal/Port. (a1cfjij)	Würzfleisch vom Schwein mit Gemüseris 6,2 BE/Port. 825 kcal/Port. (a1a3gi)	Würzfleisch vom Schwein mit Kartoffelpüree 3,6 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1a3gi)	Salatteller mit Frühlingss- rollen, dazu Kräuterdressing 2,1 BE/Port. 321 kcal/Port. (a1a2ci)	Hähnchen Cordon Bleu ^(2,4) auf Zuckererbsenschoten, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 492 kcal/Port. (a1gj)	Pusztasalat 64 kcal/Port. (i)	Donauwelle 307 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Blutwurst ^(2,4,5) , Käse 3,2 BE/Port. 476 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 07.03.	Milchreis mit Apfelmus ⁽⁶⁾ , dazu Zucker und Zimt 10,0 BE/Port. 687 kcal/Port. (g)	Mehliertes Flunderfilet mit Dillsahnesoße und Kartoffelpüree 3,4 BE/Port. 345 kcal/Port. (a1dg)	Gulasch ⁽¹⁾ vom Schwein, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 515 kcal/Port. (a1gij)	Gulasch ⁽¹⁾ vom Schwein, dazu Nudeln 3,9 BE/Port. 459 kcal/Port. (a1gij)	Tomaten-Gurkensalat mit Balkankäse und Oliven ⁽⁶⁾ , dazu ein Weizenbrötchen 4,7 BE/Port. 449 kcal/Port. (a1a3fg)	Zwiebel-Petersilienquark mit Salzkartoffeln, dazu Butter 3,7 BE/Port. 428 kcal/Port. (g)	Rote-Bete-Apfel-Salat ⁽⁶⁾ 46 kcal/Port.	Nougatcreme 376 kcal/Port. (acfgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Quark, Ei 2,7 BE/Port. 380 kcal/Port. (a1a3cfj)
Mi 08.03.	Gemüseintopf mit Geflügel-fleisch, dazu ein Weizenbröt-chen 4,3 BE/Port. 389 kcal/Port. (a1a3fgi)	Schmorrippchen ⁽⁶⁾ auf Bayrisch Kraut, dazu Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 556 kcal/Port. (a1gij)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käsesoße 4,5 BE/Port. 533 kcal/Port. (a1gi)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käsesoße 3,6 BE/Port. 443 kcal/Port. (a1gi)	Tortellinisalat mit Koch-schinken ^(2,4,6,5) , Paprika und Möhre 3,6 BE/Port. 735 kcal/Port. (a1cgj)	Geflügelhackbraten m. Pfeffer-soße, dazu Erbsen-Möhren-gemüse und Salzkartoffeln 4,1 BE/Port. 567 kcal/Port. (a1cgij)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 78 kcal/Port.	Waldmeisterquarkspeise 338 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Tortellinisalat ^(2,4,6,5) , Käse 4,0 BE/Port. 502 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 09.03.	Gebutterte Schupfnudeln mit Sauerkirschen und Vanille-soße 10,3 BE/Port. 712 kcal/Port. (a1cfgh)	Couscous-Gemüsepfanne mit feiner Brokkolisohße 6,8 BE/Port. 575 kcal/Port. (a1g)	Schinkenrührei ^(2,6,5) mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1cg)	Schinkenrührei ^(2,6,5) mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,3 BE/Port. 366 kcal/Port. (a1cg)	Salat "Hawaii" m. Ananas u. Hähnchenstreifen, Joghurt-dress. u. 1 Mehrkornbrötchen 4,3 BE/Port. 440 kcal/Port. (acfghk)	Thüringer Rotkohlroulade mit Wildfüllung, dazu Soße ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree 4,4 BE/Port. 488 kcal/Port. (a1cfjij)	Brokkoli-Blumenkohl-Salat 44 kcal/Port.	Mascarpone-Erdbeer-Dessert 276 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Schinkenrüh- ei ^(2,6,5) , Käse 2,5 BE/Port. 491 kcal/Port. (a1a3cfj)
Fr 10.03.	Steckrübeintopf mit Rauch-fleisch ^(2,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 4,0 BE/Port. 392 kcal/Port. (a1a2)	Veget. Paprikaschote, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 398 kcal/Port. (a1cfjij)	Lachswürfel in Tomaten-creme, dazu Tagliatelle-Nudeln 5,9 BE/Port. 511 kcal/Port. (a1dg)	Lachswürfel in Tomaten-creme, dazu Butterreis 4,9 BE/Port. 383 kcal/Port. (a1dg)	Wurstsalat ^(2,4,6,5) nach Art des Hauses, dazu eine Laugen-stange 6,9 BE/Port. 1010 kcal/Port. (a1a3cgij)	Lasagne nach Art des Hauses mit Hackfleisch ⁽⁶⁾ 5,4 BE/Port. 656 kcal/Port. (a1cg)	Farmersalat (Weisskohl, Sellerie, Möhre, Apfel) 146 kcal/Port. (cgij)	Vanillepudding mit Schokosoße 208 kcal/Port. (gh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Wurstsalat ^(2,4,6,5) , Ei 1,8 BE/Port. 469 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
Weißkrauteintopf ⁽⁶⁾ mit Rind-fleisch 2,6 BE/Port. 388 kcal/Port. (a1i)	Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons, dazu Butterspätzle, dazu Nachtisch 5,6 BE/Port. 674 kcal/Port. (a1a3cfjil)

KW 11	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 13.03.	Asiatische Nudelsuppe mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,1 BE/Port. 351 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Geschmorte Kohlroulade in Soße, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1cfcgij)	Nudelauflauf "Tomate-Mozzarella" 6,1 BE/Port. 567 kcal/Port. (a1g)	Nudelauflauf "Tomate-Mozzarella" 5,8 BE/Port. 495 kcal/Port. (a1g)	Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Joghurdressing ein Weizenbrötchen 3,7 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Gepfefferte Hähnchenbrust in fruchtiger Currysoße, dazu Risi Bisi (Erbsenreis) 6,3 kcal/Port. 549 kcal/Port. (a1gij)	Grüner Bohnensalat 23 kcal/Port.	Apfelkuchen 278 kcal/Port. (acfcghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Fisch, Käse 3,7 BE/Port. 454 kcal/Port. (a1a2dg)
Di 14.03.	Schokoladensuppe, dazu ein Milchbrötchen 8,7 BE/Port. 706 kcal/Port. (a1cgh)	Thüringer Bratwurst ^(1,5) mit Bayrisch Kraut und Soße, dazu Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 649 kcal/Port. (a1cfcgij)	Chili con Carne ⁽⁶⁾ , dazu Kräuterreis 6,0 BE/Port. 524 kcal/Port. (a1)	Chili con Carne ⁽⁶⁾ , dazu Kräuterreis 4,6 BE/Port. 400 kcal/Port. (a1)	Gyrosbraten ⁽⁶⁾ -Aufschnitt auf Blattsalat, dazu Tzaziki und ein Roggenbrötchen 3,0 BE/Port. 346 kcal/Port. (a1a2cgij)	Hirschgulasch "Hubertus Art" ^(A) , dazu Rosenkohl und Nussspätzle 4,7 BE/Port. 536 kcal/Port. (a1cfcghj)	Gurken-Kräuter-Salat 39 kcal/Port.	Buttermilchdessert Gartenfrucht 198 BE/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Bratenaufschnitt ⁽⁶⁾ , Ei 2,5 BE/Port. 384 kcal/Port. (a1a3cfcg)
Mi 15.03.	Ungarischer Fischtopf, dazu eine Scheibe Weißbrot 3,7 BE/Port. 373 kcal/Port. (a1dgij) NEU	Gnocchipfanne mit Hähnchenstreifen, dazu Frischkäsesoße 5,8 BE/Port. 552 kcal/Port. (a1bcdgn)	Hühnerfrikassee mit Champignons in Kapernsoße, dazu Risotto 4,4 BE/Port. 378 kcal/Port. (a1g)	Hühnerfrikassee mit Champignons in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 376 kcal/Port. (a1g)	Gemüsesticks mit Joghurt-Kräuter-Dip und eine Laugenstange 7,2 BE/Port. 573 kcal/Port. (acfgi)	Schweinefilet in dunkler Biersoße ^(A,1) , dazu Bohnengemüse und Semmelknödel 4,5 BE/Port. 448 kcal/Port. (acij)	Chinakohlsalat 50 kcal/Port.	Sahne-Likör-Creme ^(A) 322 BE/Port. (acfcgh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Lachsschinken ^(2,6,5) , Käse 3,2 BE/Port. 416 kcal/Port. (a1a2g)
Do 16.03.	Vier Eierkuchen mit heißen Pfirsichen 7,6 BE/Port. 549 kcal/Port. (a1cgh)	Veget. Bauernfrühstück mit Röstkartoffeln, dazu Zwiebelsoße 3,4 BE/Port. 447 kcal/Port. (a1cg)	Spaghetti Bolognese (mit Hackfleisch vom Schwein) 5,1 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1g)	Spaghetti Bolognese (mit Hackfleisch vom Schwein) 3,9 BE/Port. 445 kcal/Port. (a1g)	Salatteller mit Pulled Pork ⁽⁶⁾ , dazu Frenchdressing und ein Mehrkornbrötchen 5,3 BE/Port. 635 kcal/Port. (acfcgijk)	Putenbraten mit Rotkohl, dazu Soße und Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 332 kcal/Port. (a1gij)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cj)	Zitronen-Joghurt-Mousse 275 BE/Port. (acfcgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Leberkäse ^(2,4,6,5) , Ei 2,3 BE/Port. 479 kcal/Port. (a1a3cfcg)
Fr 17.03.	Bunter Reiseintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,4 BE/Port. 389 kcal/Port. (a1a3fcgij)	Veget. Tortellini mit Tomaten-Kräuterragout 3,8 BE/Port. 323 kcal/Port. (a1cg)	Ged. Seelachs mit Mango-Pilzsoße, dazu Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 428 kcal/Port. (a1gd)	Ged. Seelachs mit Mango-Pilzsoße, dazu Kartoffelpüree 3,1 BE/Port. 357 kcal/Port. (a1dg)	Honigmarinierte Hähnchenbrust auf Nudelsalat ⁽⁶⁾ 5,0 BE/Port. 848 kcal/Port. (a1cfcgij)	Schweinefleischroulade ⁽¹⁾ mit rustikalem Karottengemüse, dazu Kartoffelpüree 4,0 BE/Port. 707 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gekochter Möhrensalat 60 kcal/Port.	Milchreisdessert mit Mango 259 BE/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Nudelsalat ⁽⁶⁾ , Mini-Frikadelle ^(2,4,5) 4,3 BE/Port. 466 kcal/Port. (a1a2cfcgij)



7,80 € Brotbeutel 1	8,10 € Brotbeutel 2	4,20 € Brotbeutel 3	4,05 € 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
Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch 2,2 BE/Port. 248 kcal/Port. (a1i)	Rinderbraten in Soße ⁽¹⁾ , dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch 3,5 BE/Port. 406 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 12	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 20.03.	Veget. Möhreintopf, dazu ein Weizenbrötchen 4,7 BE/Port. 368 kcal/Port. (a1a3fcgi)	Bratklops vom Schwein mit Soße ⁽¹⁾ , dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. 533 kcal/Port. (a1cfcgij)	Pilzgulasch mit Kräuterspätzle 5,6 BE/Port. 434 kcal/Port. (a1fg)	Pilzgulasch mit Salzkartoffeln 3,0 BE/Port. 255 kcal/Port. (a1g)	Salatteller mit Räucherlachs, dazu Joghurdressing und ein Weizenbrötchen 4,0 BE/Port. 492 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Rinderrahmsteak in Soße ⁽¹⁾ , dazu Pfannengemüse und Kartoffelspalten 6,0 BE/Port. 683 kcal/Port. (a1gij)	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (ch3ij)	Kirschkuchen 249 kcal/Port. (acfcghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Pfefferbeißer ^(2,6,5) und Käse 3,2 BE/Port. 527 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 21.03.	Grießbrei mit heißen Kirschen 9,8 BE/Port. 643 kcal/Port. (a1g)	Pan. Hähnchenschnitzel mit Rosmarinsoße ⁽¹⁾ , Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 4,9 BE/Port. 488 kcal/Port. (a1cfcgij)	Makkaroni mit Käse-Hackfleischsoße ⁽⁶⁾ 6,2 BE/Port. 696 kcal/Port. (a1g)	Makkaroni mit Käse-Hackfleischsoße ⁽⁶⁾ 4,8 BE/Port. 539 kcal/Port. (a1g)	Romanesco-Salat mit Eierspalten, dazu ein Ciabattabrötchen 3,6 BE/Port. 404 kcal/Port. (a1cfcgij) NEU	Ged. Hähnchenbrust a. Sahneblattspinat, dazu Wildreis 5,9 BE/Port. 559 kcal/Port. (a1g)	Rote-Bete-Salat ⁽⁶⁾ 41 kcal/Port.	Johannisbeerquark 274 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Leberwurst ^(2,6,5) , Ei 3,0 BE/Port. 411 kcal/Port. (a1a3cfcgij)
Mi 22.03.	Kartoffel-Blumenkohl-Rahmsuppe mit Fleischbällchen ⁽⁶⁾ , dazu ein Roggenbrötchen 4,5 BE/Port. 493 kcal/Port. (a1a2fcgi)	Schweine-Schinkenfleisch in Meerrettichsoße, dazu Kartoffelklöße 5,1 BE/Port. 627 kcal/Port. (a1gij)	Eierragout mit Salzkartoffeln 4,1 BE/Port. 320 kcal/Port. (a1cg)	Eierragout mit Salzkartoffeln 3,3 BE/Port. 249 kcal/Port. (a1cg)	Schichtsalat, Kochschinken ^(2,4,6,5) , Mandarine, Ananas, Sellerie, d. ein Roggenbrötchen 3,7 BE/Port. 841 kcal/Port. (a1a2cgij)	Sülze ^(2,4,6,5) mit Remouladensoße ⁽⁶⁾ , dazu Bratkartoffeln 5,3 BE/Port. 1090 kcal/Port. (cgij) Anlief. in 2 Assietten	Blumenkohlsalat 38 kcal/Port.	Panna Cotta mit Karamellosoße 222 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Sülze ^(2,4,6,5) , Käse 3,4 BE/Port. 514 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 23.03.	4 Hefeklöße mit heißen Birnen 8,9 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1cfcgh)	Thüringer Knackwurst auf Grünkohl und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 615 kcal/Port. (a4ij)	Spirelli mit Semmelbrösel und Tomatensoße 6,5 BE/Port. 491 kcal/Port. (a1g)	Spirelli mit Semmelbrösel und Tomatensoße 5,3 BE/Port. 398 kcal/Port. (a1g)	2 Tortillia-Wraps mit 3-Käse-Füllung 7,0 BE/Port. 739 kcal/Port. (a1g)	Wildlachs in Meerrettich-Hollandaise, dazu Schnittlauchpüree 3,0 BE/Port. 453 kcal/Port. (a1cdgij) NEU	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Vanillejoghurt mit Apfelkompott 135 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Lyoner ^(2,4,6,5) , Ei 2,5 BE/Port. 434 kcal/Port. (a1a3cfcgij)
Fr 24.03.	Soljanka ^(2,4,6,5) nach Art des Hauses, dazu eine Scheibe Weißbrot 3,8 BE/Port. 634 kcal/Port. (a1a3fcgij)	Brokkoli-Nußbecke m. Gemüse-rahmsoße, dazu Vollkornnudeln 5,4 BE/Port. 546 kcal/Port. (acfcgh)	Jägerpfanne mit Mini-Frikadellen, Porree, Pilzen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 4,1 BE/Port. 519 kcal/Port. (a1cgl)	Jägerpfanne mit Mini-Frikadellen, Porree, Pilzen und Möhren, dazu Kartoffelpüree 3,3 BE/Port. 380 kcal/Port. (a1cgl)	Kasseler ^(2,6,5) -Zwiebelfleisch, dazu Butter und eine Laugenstange 3,5 BE/Port. 736 kcal/Port. (a1cgij)	Mutzbraten vom Schwein auf Sauerkraut, dazu Böhmisches Knödel 2,3 BE/Port. 509 kcal/Port. (a1cfcgh)	Weißkrautsalat 95 kcal/Port.	Mousse au Chocolat 294 kcal/Port. (acfcgh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Kasseler- Zwiebelfleisch ^(2,6,5) , Käse 3,2 BE/Port. 439 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!

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
Linseneintopf mit Blutwurst ^(2,6,5) 4,9 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1ij)	Geschmortes Lammragout ⁽¹⁾ mit Speckbohnen und Kartoffelklößen, dazu Nachtisch 5,8 BE/Port. 609 kcal/Port. (a1gij)



Wussten Sie schon,

seit Anfang des Jahres 2023 dürfen wir uns mit unserer neuen Homepage präsentieren. Schauen Sie doch gleich mal vorbei und überzeugen sich selbst www.rastenberger.de.

Gerne möchten wir Sie an dieser Stelle nochmal auf die Möglichkeit der Kaltanlieferung hinweisen. Lassen Sie sich Ihre gewohnten Menüs kalt anliefern und innerhalb des aufgedruckten Verbrauchsdatum (je nach Produkt 1–3 Tage nach Lieferung) ganz flexibel verzehren.

Auch diesen Monat verstecken sich wieder einige neue Menü-Kreationen in unserem Speiseplan:

- Penne mit altdeutschem Gemüse, dazu Tomaten-Hollandaise
- Rucola-Süßkartoffel-Bratling mit feiner Kräutersoße und Ebly (Zartweizen)
- Geschmorte Putenstreifen in Spargel-Weißweinssoße und Kartoffelrösti
- Ungarischer Fischtopf (Fischsoljanka)
- Romanesco-Salat mit Eierspalten und Ciabattabrötchen
- Wildlachs in Meerrettich-Hollandaise und Schnittlauchpüree

Überzeugen Sie sich selbst von unseren neuen Gerichten. Nicht das Richtige dabei? Schicken Sie uns doch einfach Ihre Rezeptwünsche.

Bitte beachten Sie auch die angepassten Brotbeutelpreise ab dem 27.02.2023

Ihr Team der Rastenberger

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