



# Speiseplan

13. – 16. Kalenderwoche  
27. März – 23. April 2023



Bestellen Sie unter:  
Tel. **036377-77 123**  
**RASTENBERG**  
**036204-73920**  
**ERFURT**  
Fax **036377-77 122**  
[www.bestellung-rastenberger.de](http://www.bestellung-rastenberger.de)  
Lieferung frei Haus ab einer Portion!



**Rastenberger Fertig- und Frischmenue GmbH**  
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg  
[www.rastenberger.de](http://www.rastenberger.de) // [info@rastenberger.de](mailto:info@rastenberger.de)  
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: +49 36377-77122

KW 13	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
<b>Mo</b> 27.03.	Gräupcheneintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,8 BE/Port. 366 kcal/Port. (a1a3fgi)	Blumenkohl-Käse-Schnitte mit holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln 5,9 BE/Port. 734 kcal/Port. (a1c9gjjk)	Gyros vom Schwein, dazu Karotten-Kartoffelstampf 3,7 BE/Port. 545 kcal/Port. (a1f9gi)	Gyros vom Schwein, dazu Gemüsereis 4,3 BE/Port. 525 kcal/Port. (a1f9gi)	Salatteller mit Süßkartoffelbratung, dazu Kräuterdr. (7) 5,0 BE/Port. 439 kcal/Port. (a1a3fg)	Pfefferhacksteak vom Rind, dazu Westergemüse und Kartoffelspalten 5,6 BE/Port. 665 kcal/Port. (a1f)	Bunter Bohnensalat (5) 31 kcal/Port.	Gefüllter Bienenstich 243 kcal/Port. (acfgkh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Salami (2,6,5) und Käse 3,2 BE/Port. 567 kcal/Port. (a1a2gij)
<b>Di</b> 28.03.	Milchreis mit kaltem Mandarinenkompott, dazu Zucker und Zimt 9,7 BE/Port. 692 kcal/Port. (a1a3gij)	Pan. Schweineschnitzel mit Leipziger Allerlei, dazu Soße (1) und Salzkartoffeln 5,1 BE/Port. 526 kcal/Port. (a1a3gij)	Spaghetti mit Käse, dazu Möhrenbolognese 5,9 BE/Port. 484 kcal/Port. (a1c9g)	Spaghetti mit Käse, dazu Möhrenbolognese 4,5 BE/Port. 387 kcal/Port. (a1c9g)	Mexikanischer Salat mit Hackfleisch (6), Mais, roten Bohnen und Pfefferbaguelette 5,4 BE/Port. 694 kcal/Port. (a1a2g)	Gurken-Kräuterquark mit Butterkartoffeln 3,6 BE/Port. 493 kcal/Port. (g) <b>Anliefer. in 2 Assietten</b>	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (c)	Pfirsichquark 263 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Putenbrust, Ei 2,5 BE/Port. 345 kcal/Port. (a1a3c9gij)
<b>Mi</b> 29.03.	Rosenkohl-Eintopf mit Rauchfleisch (2,6,5), dazu eine Scheibe Mischbrot 3,5 BE/Port. 363 kcal/Port. (a1a2)	Kräuterbraten (6) im eigenen Saft (1), dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 545 kcal/Port. (a1gij)	Lachswürfel in Dillsoße, dazu Kartoffelpüree 4,0 BE/Port. 383 kcal/Port. (a1dg)	Lachswürfel in Dillsoße, dazu Butterreis 4,3 BE/Port. 364 kcal/Port. (a1dg)	Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing, dazu ein Ciabattabrötchen 3,8 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1gij) <b>NEU</b>	Puten-Zucchini-Pfanne in Basilikumpesto, dazu Bandnudeln 4,4 BE/Port. 502 kcal/Port. (a1gij) <b>NEU</b>	Chinakohlsalat mit Tomate 43 kcal/Port.	Karamellcreme 205 BE/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Kochschinken (2,4,6,5), Käse 3,2 BE/Port. 426 kcal/Port. (a1a2gij)
<b>Do</b> 30.03.	Kaiserschmarren mit Rosinen, dazu Vanille-Apfelkompott 7,0 BE/Port. 654 kcal/Port. (a1c9gh)	Thüringer Rostbrätel (6) in Biersoße (1,A), dazu Kartoffelpüree 4,0 BE/Port. 596 kcal/Port. (a1gij)	Veg. Pilzgulasch, dazu Semmelknödelscheiben 4,5 BE/Port. 362 kcal/Port. (a1c9ghl)	Veg. Pilzgulasch, dazu Spätzle 4,5 BE/Port. 357 kcal/Port. (a1c9gl)	Gurken-Linsen-Salat mit Joghurt-Dip 2,3 BE/Port. 303 kcal/Port. (a1f9gij) <b>NEU</b>	Rinderbraten mit Gemüse-soße (1), dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 406 kcal/Port. (a1gij)	Retichsalat 146 kcal/Port. (c9j)	Erdbeerjoghurt 161 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Fisch, Ei 2,1 BE/Port. 373 kcal/Port. (a1a3c9d9gij)
<b>Fr</b> 31.03.	Nudeleintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,6 BE/Port. 347 kcal/Port. (a1a3fgi)	Chinesische Gemüsepfanne, dazu Curryreis 6,6 BE/Port. 401 kcal/Port. (a1bc9gij)	Gew. Schweinefleisch in Porreeahmssoße, dazu Kartoffelklöße 5,6 BE/Port. 635 kcal/Port. (a1gij) <b>NEU</b>	Gew. Schweinefleisch in Porreeahmssoße, dazu Salzkartoffeln 3,3 BE/Port. 462 kcal/Port. (a1gij) <b>NEU</b>	Hausgem. Nudelsalat (6) mit einem Paar Wiener Würstchen (2,4,6,5), d. Ketchup 5,9 BE/Port. 1010 kcal/Port. (a1a3c9gij)	Forelle Müllerin mit Butterkartoffeln 4,0 BE/Port. 650 kcal/Port. (a1dg)	Möhren-Rohkost 100 kcal/Port.	Rote Grütze mit Vanillesoße 199 kcal/Port. (a1g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Nudelsalat (6), Mini-Wiener (2,4,6,5) 2,6 BE/Port. 504 kcal/Port. (a1a2a3c9gij)



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
Gulaschsuppe (1) vom Schwein mit Kartoffeln, Paprika und Champignons 2,7 BE/Port. 601 kcal/Port. (a1j)	Kalbsragout (6) mit Champignons, dazu Kräuterspätzle, dazu Nachtisch 5,6 BE/Port. 644 kcal/Port. (a1a3c9gij)

\* Brotbeutel, Beilagensalat, Dessert und 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 14	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
<b>Mo</b> 03.04.	Kartoffelsuppe nach Art des Hauses mit Bockwurst (2,4,6,5), dazu eine Scheibe Mischbrot 4,8 BE/Port. 581 kcal/Port. (a1a2ij)	Kaisergemüseauflauf mit Käsesoße 2,5 BE/Port. 348 kcal/Port. (cg) <b>LOW CARB</b>	Königsberger Klopse (6) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,5 BE/Port. 456 kcal/Port. (a1a3c9gil)	Königsberger Klopse (6) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 380 kcal/Port. (a1a3c9gil)	Blattsalat mit Fetakäse und Mango, dazu Kräuterdressing (7) u. 1 Roggenbrötchen 3,4 BE/Port. 378 kcal/Port. (a1a2a3g)	Cordon Bleu (1,2,6) vom Schwein auf Grillgemüse, dazu Kartoffelspalten 5,9 BE/Port. 709 kcal/Port. (a1a3gij)	Selleriesalat nach Hausfrauen Art 30 kcal/Port. (i)	Mandarinen-Schmand-Kuchen 251 kcal/Port. (acfgkh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Blutwurst (2,4,5), Käse 3,2 BE/Port. 476 kcal/Port. (a1a2gij)
<b>Di</b> 04.04.	2 Mit Kirschen gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 9,0 BE/Port. 697 kcal/Port. (a1c9h1)	Sellerieschnitzel auf Tomatenreis, dazu Kräuterholländaise 7,7 BE/Port. 596 kcal/Port. (a1c9gij)	Pan. Jägerschnitte (2,6,5) mit Tomatensoße, dazu Spirelli 6,4 BE/Port. 821 kcal/Port. (a1cij)	Pan. Jägerschnitte (2,6,5) mit Tomatensoße, dazu Spirelli 5,2 BE/Port. 606 kcal/Port. (a1cij)	Hausgemachter Rindfleischsalat (6) mit einem Weizenbrötchen 4,5 BE/Port. 514 kcal/Port. (a1a3c9g)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen (6), dazu ein Kartoffelbrötchen 2,7 BE/Port. 1140 kcal/Port. (a1a3fg)	Rote-Bete-Apfel-Salat (6) 46 kcal/Port.	Eierlikörcreme (6) 300 kcal/Port. (acfg)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Rindfleischsalat (6), Ei 3,0 BE/Port. 431 kcal/Port. (a1a3c9g)
<b>Mi</b> 05.04.	Gemüseintopf mit Grießklößchen, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,3 BE/Port. 249 kcal/Port. (a1a2c9gij)	Gefüllte Paprikaschote (6) in Soße (1), dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1c9gij)	3 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 486 kcal/Port. (a1c9g)	2 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln 2,9 BE/Port. 356 kcal/Port. (a1c9g)	Chefsalat (2,4,6,5), dazu Frenchdressing und ein Roggenbrötchen 4,8 BE/Port. 590 kcal/Port. (a1a2c9g)	Gebr. Schollenfilet auf Waldpilzlauchgemüse, dazu Sahnepüree 4,4 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1a3c9d9gij)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 78 kcal/Port.	Apfel-Quarkspeise 265 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Quark und Käse 2,0 BE/Port. 395 kcal/Port. (a1a2gij)
<b>Do</b> 06.04.	Mit Heidelbeeren gefüllter Germknödel, dazu Vanillesoße 5,7 BE/Port. 517 kcal/Port. (a1c9gh)	Bratklops vom Schwein auf Spinat, dazu Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 595 kcal/Port. (a1c9gij)	Spaghetti Carbonara (Sahnese mit Kochschinken (2,4,6,5)) 5,0 BE/Port. 461 kcal/Port. (a1fg)	Spaghetti Carbonara (Sahnese mit Kochschinken (2,4,6,5)) 3,6 BE/Port. 346 kcal/Port. (a1fg)	Gebratener Leberkäse (2,4,6,5) auf Kartoffelsalat, dazu Ketchup 3,9 BE/Port. 1010 kcal/Port. (c9jij)	Hähnchencurry mit orientalischem Gewürzreis 6,2 BE/Port. 501 kcal/Port. (a1fij)	Weißkraut-Mandarinen-Salat 136 kcal/Port. (c)	Mascarpone-Pflaumenmus-Dessert 387 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Leberkäse (2,6,5), Kartoffelsalat 3,0 BE/Port. 411 kcal/Port. (a1a3c9gij)
<b>Fr</b> 07.04.	<b>Karfreitag</b>								
<b>Backfisch mit Kräuterholländaise, dazu Kartoffelpüree   4,8 BE/Port. 502 kcal/Port. (a1cdgij)   5,10 €</b> <b>Bestellfrist 31.03.2023   Auslieferung erfolgt in der 14. KW   Mindestens haltbar bis: 08.04.2023</b>									



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 Rauchfleisch (2,6,5) 4,7 BE/Port. 474 kcal/Port. (a1j)	Kaninchenragout in Kerbelrahm, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße, dazu Nachtisch 4,3 BE/Port. 511 kcal/Port. (a1gij)

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGBs können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter [www.rastenberger.de](http://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



## Frohe Ostern!

Natürlich müssen Sie auch während der Osterfeiertage nicht auf unsere selbstgemachten Menüs verzichten. Ihre Bestellung für die Ostermenüs nehmen wir bis **Freitag, den 31.03.2023 12:00 Uhr** entgegen.

Die Auslieferung erfolgt als Kaltlieferung in der 14. Kalenderwoche. Die Gerichte können Sie sich wie die Wochenendmenüs selbst erwärmen.

Den Bestellflyer für die Ostermenüs finden Sie ebenfalls im Speiseplan. Nachfolgend hier nochmal ein Überblick über alle angebotenen Gerichte:

- Karfreitagsessen- Backfisch mit Kräuterhollandaise, dazu Kartoffelpüree (MHD:08.04.2023)
- Ostersonntagsessen- Erbseneintopf mit Rauchfleisch (MHD: 08.04.2023)
- Ostermontagsessen- Kaninchenragout in Kerbelrahm, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (MHD: 10.04.2023)
- Ostermontagsessen- Herzhafter Lammgulasch, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln (MHD: 10.04.2023)

**Bitte beachten Sie, ihre Bestellung für die Woche nach Ostern bis spätestens zum 06.04.2023 12:00 Uhr abzugeben.**

Schöne Ostertage und einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team aus Rastenberg!

**Bitte beachten Sie auch, dass Brotbeutel nur in Verbindung mit einer Menü-Bestellung geliefert werden können.**

**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

KW 15	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
<b>Mo</b> 10.04.	<b>Ostermontag</b>								
<b>Herzhafter Lammgulasch <sup>(1)</sup>, dazu Speckbohnen <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln   3,2 BE/Port. 584 kcal/Port. (a1g)   5,90 €</b>									
<b>Bestellfrist 31.03.2023   Auslieferung erfolgt in der 14. KW   Mindestens haltbar bis: 10.04.2023</b>									
<b>Di</b> 11.04.	Milchnudeln mit heißen Birnen 8,5 BE/Port. (a1g) 589 kcal/Port.	Thüringer Bratwurst <sup>(4,5)</sup> in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree 3,6 BE/Port. (a1g) 638 kcal/Port.	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Pilzsoße 6,2 BE/Port. (a1cflg) 573 kcal/Port.	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Pilzsoße 4,5 BE/Port. (a1cflg) 416 kcal/Port.	Salatteller "Nizza"- mit Thunfisch und Joghurdressing, dazu ein Roggenbrötchen 4,3 BE/Port. (a1a2cdgl) 643 kcal/Port.	Hähnchenröllchen <sup>(1)</sup> auf buntem Karottengemüse, dazu Kartoffelstampf 3,9 BE/Port. (a1 gj) 496 kcal/Port.	Grüner Bohnensalat 23 kcal/Port.	Kirsch-Quark-Tupfen-Kuchen 256 kcal/Port. (acfghk)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Paprika-Lyoner <sup>(2,4,6,5)</sup> und Ei 2,9 BE/Port. 442 kcal/Port. (a1a3cflgij)
<b>Mi</b> 12.04.	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,4 BE/Port. (a1a2i) 492 kcal/Port.	Rindergulasch <sup>(1)</sup> , dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. (a1j) 432 kcal/Port.	Kartoffel-Auflauf m. Tomaten-Hackfleischsoße <sup>(6)</sup> und Käse überbacken 3,9 BE/Port. (a1g) 552 kcal/Port.	Kartoffel-Auflauf m. Tomaten-Hackfleischsoße <sup>(6)</sup> und Käse überbacken 3,0 BE/Port. (a1g) 424 kcal/Port.	Mediterraner Gnocchisalat mit Tomaten, Mozzarella und Ruccola 4,7 BE/Port. (a1bcdgn) <b>NEU</b> 541 kcal/Port.	Schweinebäckchen mit Soße <sup>(1)</sup> , altdeutschem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,8 BE/Port. (a1 ij) 569 kcal/Port.	Chinakohlsalat mit Möhren und Mais 60 kcal/Port.	Erdnusschmandcreme <sup>(A)</sup> 437 kcal/Port. (ceg)	Brot, Gemüsemix, Butter, Gnocchisalat und Käse 3,2 BE/Port. 465 kcal/Port. (a1a2bcdgij)
<b>Do</b> 13.04.	Grießbrei mit heißen Pflaumenkompott 9,1 BE/Port. (a1g) 603 kcal/Port.	Geschmorte Kohlroulade <sup>(4,5)</sup> mit Soße <sup>(1)</sup> , dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. (a1cflgij) 412 kcal/Port.	Spaghetti mit Gemüse-Sahne-Soße 5,9 BE/Port. (a1g) 486 kcal/Port.	Spaghetti mit Gemüse-Sahne-Soße 4,5 BE/Port. (a1g) 369 kcal/Port.	Griech. Gyrossalat <sup>(6)</sup> mit Tzaziki, dazu ein Fladenbrot 4,5 BE/Port. (a1a2gij) 815 kcal/Port.	Rindergeschnetzeltes <sup>(6)</sup> "Stroganoff", dazu Böhmische Knödelscheiben 5,1 BE/Port. (a1 cfghl) 570 kcal/Port.	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cj)	Heidelbeer-Joghurt 174 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Gyrossalat <sup>(6)</sup> und Ei 3,4 BE/Port. 414 kcal/Port. (a1a2a3cflgij)
<b>Fr</b> 14.04.	Bayrischer Gemüseeintopf mit Maultaschen, dazu eine Scheibe Mischbrot 5,4 BE/Port. (a1a2cflgij) 402 kcal/Port.	Hähnchenstreifen und Mozzarella auf Sahneblattspinat 0,6 BE/Port. (g) <b>LOW CARB</b> 304 kcal/Port.	Wiener Wurstgulasch <sup>(1,2,4,6,5)</sup> mit Nudeln 5,4 BE/Port. (a1ij) 642 kcal/Port.	Wiener Wurstgulasch <sup>(1,2,4,6,5)</sup> mit Kartoffelpüree 2,8 BE/Port. (a1gij) 400 kcal/Port.	Herzhafter Geflügelsalat mit Champignons, dazu ein Mehrkornbrötchen 2,4 BE/Port. (acfgkl) 705 kcal/Port.	Ged. Rotbarsch auf Erbsen-Mais-Ragout, dazu Vollkornreis 8,9 BE/Port. (a1 dg) 776 kcal/Port.	Möhrenrohkost mit Ananas 87 kcal/Port.	Tiramisu <sup>(A)</sup> 493 kcal/Port. (a1 cfgh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Geflügelsalat und Käse 3,8 BE/Port. 466 kcal/Port. (a1a2cgij)



vegetarisch

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 <sup>(6)</sup> mit Rindfleisch 2,2 BE/Port. (a1i) 216 kcal/Port.	Kümmelbraten v. Schwein <sup>(1)</sup> , dazu Porreegemüse und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch 3,3 BE/Port. (a1ij) 516 kcal/Port.

\* Brotbeutel, Beilagensalat, Dessert und 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 16	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
<b>Mo</b> 17.04.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,2 BE/Port. (a1a2i) 468 kcal/Port.	Gemüsefrikadelle auf Ratatouillegemüse, dazu Ebly (Zartweizen) 7,4 BE/Port. (a1c) 556 kcal/Port.	Schashlik-Pfanne <sup>(1,2,5,6,5)</sup> mit Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. (a1j) 500 kcal/Port.	Schashlik-Pfanne <sup>(1,2,5,6,5)</sup> mit Kartoffelpüree 3,1 BE/Port. (a1gj) 385 kcal/Port.	Salatteller mit Frischkäse-Kartoffeltaschen, dazu Kräuter dressing <sup>(7)</sup> 3,5 BE/Port. (g) 357 kcal/Port.	Seelachs-Gemüseröllchen in Senfranh, dazu buntes Kartoffelpüree 4,3 BE/Port. (a1 dgij) 468 kcal/Port.	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (ch3ij)	Pflaumenstreuselkuchen 209 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Pfefferbeißer <sup>(2,6,5)</sup> und Käse 3,2 BE/Port. 527 kcal/Port. (a1a2gij)
<b>Di</b> 18.04.	4 Hefeklöße mit heißen Kirschen 9,6 BE/Port. (a1cflgh) 574 kcal/Port.	Pan. Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße <sup>(1)</sup> , dazu Balkan-gemüse und Salzkartoffeln 5,0 BE/Port. (a1cj) 479 kcal/Port.	Veg. Tortellini mit Käsesoße 6,6 BE/Port. (a1cg) 576 kcal/Port.	Veg. Tortellini mit Käsesoße 4,7 BE/Port. (a1cg) 431 kcal/Port.	2 Tortilla-Wraps gefüllt mit Lachs, Gurke und Paprika 6,2 BE/Port. (a1dg) 626 kcal/Port.	Hausgem. Geflügelhackbraten mit Pfeffersoße <sup>(1)</sup> , Romanesco und Kartoffelröstis 3,5 BE/Port. (a1 cgij) 605 kcal/Port.	Rote-Bete-Salat <sup>(6)</sup> 41 kcal/Port.	Bananencreme 241 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Lachsschinken <sup>(6)</sup> und Ei 2,3 BE/Port. 332 kcal/Port. (a1a3cflg)
<b>Mi</b> 19.04.	Reissuppe mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,5 BE/Port. (a1a3fji) 381 kcal/Port.	Gemüsestrudel mit Karottensoße 4,5 BE/Port. (a1cghi) 581 kcal/Port.	Spaghetti Bolognese (Hackfleischsoße <sup>(6)</sup> ) mit Käse 5,1 BE/Port. (a1g) 561 kcal/Port.	Spaghetti Bolognese (Hackfleischsoße <sup>(6)</sup> ) mit Käse 3,9 BE/Port. (a1g) 445 kcal/Port.	Blattsalat mit Grünkern-Käse-Medaillon, dazu Frenchdressing 5,4 BE/Port. (acflghijkl) 487 kcal/Port.	Rinder-Sauerbraten in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße 5,6 BE/Port. (a1 gj) 545 kcal/Port.	Brokkolisalat 44 kcal/Port.	Panna Cotta mit Himbeerpüree 207 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Leberwurst <sup>(2,6,5)</sup> und Käse 3,6 BE/Port. 481 kcal/Port. (a1a2gij)
<b>Do</b> 20.04.	Heißer Apfelstrudel mit Rosinen, dazu Vanillesoße 8,1 BE/Port. (a1cflgh) 662 kcal/Port.	Mehliertes Flunderfilet mit Bärlauchsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. (a1dg) 426 kcal/Port.	Hähnchen-Frischkäsepfanne mit Nudeln 5,0 BE/Port. (a1g) 512 kcal/Port.	Hähnchen-Frischkäsepfanne mit Kartoffelpüree 2,3 BE/Port. (a1g) 284 kcal/Port.	Süßsalat <sup>(2,5,6,5)</sup> mit Butter und einem Weizenbrötchen 7,1 BE/Port. (a1a3fji) 933 kcal/Port.	Zwiebelrostbraten vom Schwein in deftiger Soße <sup>(1)</sup> , dazu Petersilienkartoffeln 3,7 BE/Port. (a1ij) 564 kcal/Port.	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Stracciatella-Joghurt 220 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Süßsalat <sup>(2,5,6,5)</sup> und Ei 3,3 BE/Port. 406 kcal/Port. (a1a3cflgij)
<b>Fr</b> 21.04.	Kürbis-Kartoffelrahmsuppe mit Fleischbällchen <sup>(6)</sup> , dazu ein Weizenbrötchen 6,1 BE/Port. (a1a2a3cflgij) 576 kcal/Port.	Hackbraten vom Schwein, dazu Soße <sup>(1)</sup> , Erbsengemüse und Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. (a1cj) 499 kcal/Port.	Rührei mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3,1 BE/Port. (a1cg) 564 kcal/Port.	Rührei mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,5 BE/Port. (a1cg) 431 kcal/Port.	Rheinischer Kartoffelsalat <sup>(6,5)</sup> in Essig-Öl-Dressing, dazu Spare Ribs <sup>(6)</sup> 4,8 BE/Port. (j) <b>NEU</b> 542 kcal/Port.	Pan. Seehechtfilet auf Tomatenragout, dazu Vollkornreis 7,2 BE/Port. (a1 dg) 606 kcal/Port.	Rotkrautsalat in Majonaisedressing 64 kcal/Port. (cj)	Diplomatenpudding <sup>(A)</sup> 203 kcal/Port. (a1cflgh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , Mini-Schnitzel <sup>(6)</sup> 2,3 BE/Port. 332 kcal/Port. (a1a2cgij)



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!

5,10 € Wochenendeintopf	6,00 € Sonntagsbraten
Linseneintopf mit Knackwurst <sup>(1,2,6,5)</sup> 4,8 BE/Port. (a1) 665 kcal/Port.	Herzhafter Wildgulasch <sup>(1)</sup> mit Rotkohl, dazu Semmelknödel und Nachtisch 5,3 BE/Port. (a1 cfghl) 562 kcal/Port.

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGBs können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter [www.rastenberger.de](http://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