



Speiseplan

13. – 16. Kalenderwoche
25. März – 21. April 2024



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 13	5,35 € Menü 1	5,45 € Menü 2	5,45 € Menü 3	5,45 € Vegi/Vegan	6,30 € Kaltmenü	6,50 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,35 € Dessert*	3,50 € Abendbrot
Mo 25.03.	Gemüseintopf mit Fleischwurstwürfeln ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 3,5 BE/Port. 377 kcal/Port. (a1a2gij)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" auf Champignon-gemüse, Zwiebelkartoffelpüree (a1cgil)	Spaghetti mit Käse-Hackfleischsoße ⁽⁵⁾ 5,5 BE/Port. 650 kcal/Port. (a1fg)	Fruchtiges Ingwer-Karotten-ragout mit Kartoffelstampf 4,1 BE/Port. 286 kcal/Port. (a1ij) VEGAN	Bunter Salatteller mit Puten-streifen, dazu Frenchdressing 1,5 BE/Port. 429 kcal/Port. (cfgj)	Putencurry mit Ananas, dazu Kokosreis 6,4 BE/Port. 439 kcal/Port. (a1gij)	Möhrenrohkost mit Ananas 87 kcal/Port.	Rhabarberstreuselkuchen 293 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Putenbrust, Ei, Käse 2,9 BE/Port. 398 kcal/Port. (a1a3cfgij)
Di 26.03.	Kaiserschmarren mit Rosinen, dazu heißes Vanille-Apfel-kompott 6,9 BE/Port. 649 kcal/Port. (a1cfgh)	Gefüllte Paprikaschote ^(1,5) in deftiger Soße, dazu Salz-kartoffeln (a1cfgh)	Lachswürfel in Dillsoße, dazu Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 371 kcal/Port. (a1dg)	Blumenkohl-Auflauf mit Erbsen, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Tomate und Käse 2,8 BE/Port. 505 kcal/Port. (a1a3cfgh) LOW CARB	Eiersalat mit Koch-schinken ^(2,4,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen 3,2 BE/Port. 930 kcal/Port. (a1a3cfgh)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu ein Kartoffelbrötchen 2,7 BE/Port. 1140 kcal/Port. (a1a3fg)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Erdbeerquark 359 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Salami ^(2,6,5) , Eiersalat ^(2,4,6,5) 2,7 BE/Port. 490 kcal/Port. (a1a3cfgh)
Mi 27.03.	Nudeleintopf mit Schweine-fleisch, dazu ein Weizen-brötchen 5,2 BE/Port. 403 kcal/Port. (a1a3cfgh)	Zwiebel-Petersilien-Quark mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 3,5 BE/Port. 430 kcal/Port. (g)	Frikassee vom Huhn in Kapern-soße mit Champignons, dazu Risotto 4,1 BE/Port. 473 kcal/Port. (a1a3gij)	Veg. Knusperschnitte "Hong Kong" mit süß-saurer Gemüsesoße, dazu Reis 8,0 BE/Port. 646 kcal/Port. (a1fij) VEGAN	Thailändischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen 6,0 BE/Port. 462 kcal/Port. (a1cfghj)	Schweinesteak "Strindberg" mit Soße ⁽¹⁾ und Pariser Kartoffeln 4,3 BE/Port. 635 kcal/Port. (a1a3cfgh)	Retichsalat 147 kcal/Port. (cgj)	Eierlikörcreme ^(A) 300 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Kochschinken ^(2,4,6,5) , Quark 3,4 BE/Port. 383 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 28.03.	Milchreis mit Apfelmus ⁽⁶⁾ , dazu Zucker und Zimt 11,7 BE/Port. 769 kcal/Port. (g) VEGAN	Pan. Jägerschnitzel ^(2,4,6,5) auf Spirelli, dazu Tomatensoße (a1cij)	Hackfleisch ⁽⁶⁾ -Krautgulasch mit Semmelknödeln 9,0 BE/Port. 813 kcal/Port. (a1cgh)	Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Sonnenblumen-kernen, ein Roggenbrötchen 5,0 BE/Port. 473 kcal/Port. (a1a2i) VEGAN	Bratfisch mit Remouladen-soße, dazu Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ 5,5 BE/Port. 1160 kcal/Port. (a1dgij)	Kalbsbraten in Rahmsauce ⁽¹⁾ , dazu Fingermöhren und Kräuterkartoffeln 3,8 BE/Port. 399 kcal/Port. (a1gij)	Bohnen-Schmand-Salat 142 kcal/Port. (cgj)	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. (a1a2cfgh)
Fr 29.03.	Karfreitag Backfisch mit Kräuterhollandaise, dazu Karotten-Kartoffelpüree 5,2 BE/Port. 562 kcal/Port. (a1cdgj) 5,45 € Mindestens haltbar bis: 29.03.2024								

jeden Dienstag	jeden Donnerstag
Kuchenplatte wechselndes Angebot: 4 bis 6 verschiedenen Sorten Kuchen 7,50 €	Brotbeutel 1 1 x Roggenmischbrot 1 x Fünftornbrot 5 x Weizenbrötchen (a1a2a3a4fg) 7,80 €
Süße Tüte (Beutel 2) 1 x Pfannkuchen 1 x Apfeltasche 1 x Streuselschnecke 1 x Berliner Brezel (a1a2a3) 8,10 €	Brotbeutel 3 2x Roggenbrötchen 2x Kürbiskernbrötchen 2x Kartoffelbrötchen (a1a2a3a4fg) 4,20 €
	Brotbeutel 4 1 x Roggenmischbrot 3 x Weizenbrötchen (a1a2a3) 4,05 €



5,45 € Wochenendeintopf	7,60 € Sonntagsbraten
Grüne Erbsensuppe mit Bockwurst ^(2,4,6,5) 4,7 BE/Port. 691 kcal/Port. (a1j)	Gebackene Entenkeule in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rotkohl ^(5,6) und Kartoffelklöße 5,8 BE/Port. 856 kcal/Port. (a1j)

* 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	5,35 € Menü 1	5,45 € Menü 2	5,45 € Menü 3	5,45 € Vegi/Vegan	6,30 € Kaltmenü	6,50 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,35 € Dessert*	3,50 € Abendbrot
Mo 01.04.	Ostermontag Kaninchenragout in Kerbelrahm⁽¹⁾, dazu Speckbohnen⁽⁶⁾ und Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 513 kcal/Port. (a1gj) 6,60€ Vegane Alternative: Kartoffelgulasch⁽¹⁾ mit Paprika und Pilzen 4,1 BE/Port. 326 kcal/Port. (a1j) 5,45€ Mindestens haltbar bis: 01.04.2024								
Di 02.04.	Mit Quark gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 8,5 BE/Port. 710 kcal/Port. (a1cgh)	Fleischkäse ^(1,2,6,5) mit Mischgemüse, Soße und Salzkartoffeln (a1gj)	Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Butterreis 6,4 BE/Port. 558 kcal/Port. (a1g)	Spätzle-Buttergemüse-Pfanne, dazu Käsesoße (a1cfgh) VEGAN	Salatteller "Hawaii" mit Hähnchenstreifen, Ananas, Gurken und Frenchdressing 2,2 BE/Port. 433 kcal/Port. (cfghj)	Knackwurst ^(2,6,5) auf Sauer-kraut, dazu Erbspüree (a1g)	Rote-Bete-Apfel-Salat ⁽⁵⁾ 46 kcal/Port.	Apfelkuchen 305 kcal/Port. (acfghk)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Lyoner ^(2,4,6,5) , Rührei 3,0 BE/Port. 477 kcal/Port. (a1a3cfgh)
Mi 03.04.	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,3 BE/Port. 397 kcal/Port. (a1a3fgh)	Szegediner Schweine-gulasch ⁽¹⁾ mit Böhmischem Knödeln (a1cfghj)	Schinken-Rührei ^(2,6,5) mit Rahmspinat, dazu Salz-kartoffeln (a1cg)	Rührei mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (a1cg) VEGAN	Hausgemachter Heringsalat ⁽⁵⁾ mit einem Weizenbrötchen (a1a3dfghj)	Feurige Hähnchenbrust nach mexikanischer Art, dazu grüne Nudeln (a1f)	Chinakohlsalat mit Möhren und Mais 47 kcal/Port.	Quarkduett Mango/Himbeer (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Heringssalat ⁽⁵⁾ und Käse 3,2 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1a2dgij)
Do 04.04.	Mit Kirschen gefüllter Germ-knödel, dazu Vanillesoße (a1cfgh) VEGAN	Mehl. Flunderfilet mit Bärlauchsoße, dazu Salzkartoffeln (a1cdg)	Currywurstpfanne ^(2,4,6,5) mit Kartoffelpüree (a1gij)	Feine Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, dazu ein Roggenbrötchen (a1a2fi) VEGAN	Griechische Salatplatte mit Feta und Oliven ⁽⁷⁾ , dazu Joghurt dressing (cgj) VEGAN	Pan. Putenschnitzel auf Schmortgemüse, dazu Currysoße und Reis (a1cgij)	Brokkolisalat 44 kcal/Port.	Mascarpone-Dessert á la Hugo (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Fleischsalat ^(2,6,5) , Ei 3,0 BE/Port. 538 kcal/Port. (a1a3cfghj)
Fr 05.04.	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ , dazu eine Scheibe Mischbrot 3,3 BE/Port. 710 kcal/Port. (a1a2g)	Kasselerbraten ^(1,2,4,5) in Soße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln (a1gj)	Putenragout in Waldpilz-sahnesoße ⁽¹⁾ , dazu Spätzle (a1a3cfghj)	Buntes Eierragout, dazu Salzkartoffeln (a1cg) VEGAN	Honigmarinierte Hähnchen-brust mit Nudelsalat (a1a3cfghj)	Ged. Rotbarsch auf Erbsen-Möhren-Ragout, dazu Risotto (a1dgi)	Weißkraut-Mandarinen-Salat (cj)	Tiramisu ^(A) 457 kcal/Port. (acfgh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Nudelsalat, Mini-Frikadelle ^(2,4,5) 3,6 BE/Port. 481 kcal/Port. (a1a2gij)

5,45 € Wochenendeintopf	6,60 € Sonntagsbraten
Vierländer Gemüseintopf mit Schweinefleisch (i) 1,3 BE/Port. 216 kcal/Port.	Schweinelende mit Pfefferlingrahmsauce ^(A) und Bandnudeln (a1cgj) 3,4 BE/Port. 449 kcal/Port.

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



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 22.03.2024 12:00 Uhr** entgegen.

Die Auslieferung erfolgt als Kaltlieferung in der 13. 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 Karotten-Kartoffelpüree (MHD: 29.03.2024)
- Ostersonntagsessen: Grüne Erbsensuppe mit Bockwurst (MHD: 30.03.2024)
- Ostermontagsessen: Gebackene Entenkeule in Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (MHD: 31.03.2024)
- Osterdienstagsessen: Kaninchenragout in Kerbelrahm, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln (MHD: 01.04.2024)
- Vegane Alternative: Kartoffelgulasch mit Paprika und Pilzen (MHD: 01.04.2024)

Bitte beachten Sie, ihre Bestellung für die Woche nach Ostern bis spätestens zum **28.03.2024 12:00 Uhr** abzugeben.

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

Kuchenplatte immer Dienstag und Freitag!

Aufgrund der hohen Nachfrage gibt es ab April die Kuchenplatte immer Dienstag und Freitag.

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	5,35 € Menü 1	5,45 € Menü 2	5,45 € Menü 3	5,45 € Vegi/Vegan	6,30 € Kaltmenü	6,50 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,35 € Dessert*	3,50 € Abendbrot
Mo 08.04.	Schlesische Kartoffelsuppe mit Ei und Wurstscheiben ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,4 BE/Port. 454 kcal/Port. (a1a2i)	Gebr. Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,5) mit Blumenkohlgemüse, holl. Soße und Salzkartoffeln 3,3 BE/Port. 709 kcal/Port. (a1a2i)	Hähnchengeschnetzeltes "süß-sauer", dazu Reis 7,3 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1fij)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln 4,7 BE/Port. 460 kcal/Port. (a1cg)	Salatteller mit geräucherten Forellenfilets, dazu Kräuterdressing ⁽⁵⁾ 0,9 BE/Port. 445 kcal/Port. (dfj)	Hausgem. Lammhacksteak mit Metaxasoße ^(A) , dazu Tomatenreis 6,2 BE/Port. 631 kcal/Port. (a1cg)	Möhrenrohkost mit Birne 84 kcal/Port.	Erdbeerkuchen 247 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Fisch und Käse 3,7 BE/Port. 454 kcal/Port. (a1a2dg)
Di 08.04.	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße 8,1 BE/Port. 662 kcal/Port. (a1cfgh)	Gebratenes Schweinesteak auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree 4,5 BE/Port. 582 kcal/Port. (a1g)	Ged. Seelachs in Dillsoße, dazu Reis 6,0 BE/Port. 552 kcal/Port. (a1dg)	Lauch-Vollkorn-Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße und Mozzarella 4,2 BE/Port. 369 kcal/Port. (a1g)	Quinoa-Salat mit Putenstreifen, Tomaten, Paprika, Mais 5,7 BE/Port. 712 kcal/Port. (acfghk)	Hähnchen Cordon Bleu auf Zuckererbsenschoten, dazu Soße und Kartoffelröstis 4,4 BE/Port. 559 kcal/Port. (a1cfjij)	Gurken-Kräuter-Salat 37 kcal/Port.	Vanillejoghurt mit Apfelkompott 227 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Paprika-Lyoner ^(2,4,5) und Ei 2,9 BE/Port. 448 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Mi 09.04.	Sternchennudelsuppe mit Gemüse und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen 5,6 BE/Port. 395 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Geflügelbratwurst auf Sauerkraut ⁽⁵⁾ , dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 539 kcal/Port. (a1cfjij)	Nudelauflauf mit Gemüse und Kochschinken, dazu Käsesoße 5,7 BE/Port. 631 kcal/Port. (a1cg)	3 Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 540 kcal/Port. (a1cg)	2 belegte Bagels m. Remoulade, Salat (1 Laugenbagel m. Käse, 1 Kürbiskernbagel m. Salami) 4,8 BE/Port. 574 kcal/Port. (acfghk)	Marinierter Hering ⁽⁵⁾ mit Butterkartoffeln 4,1 BE/Port. 691 kcal/Port. (cdgj)	Chinakohlsalat mit Tomate 37 kcal/Port.	Waldmeisterquarkspeise 306 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Süße ^(1,2,5,6,5) und Käse 3,4 BE/Port. 514 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 10.04.	Grießbrei mit kaltem Fruchtkompott 8,7 BE/Port. 603 kcal/Port. (a1g)	Gewürfeltes Rindfleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße 5,5 BE/Port. 558 kcal/Port. (a1g)	Putengeschnetzeltes Gyros Art, dazu Kartoffelspalten 4,1 BE/Port. 433 kcal/Port. (a1gij)	Orientalischer Kichererbseneintopf, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,3 BE/Port. 367 kcal/Port. (a1a2fij) VEGAN	Mexikanischer Salat mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ , Kidneybohnen, Eisberg und Pfefferbaguette 5,4 BE/Port. 694 kcal/Port. (a1a2cgij)	Schweinebraten mit Pilzfüllung, dazu Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 437 kcal/Port. (a1gij)	Bunter Bohnensalat ⁽⁵⁾ 31 kcal/Port.	Mangocreme 211 kcal/Port. (acfgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, mexikan. Salat und Käse 3,0 BE/Port. 376 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Fr 11.04.	Herzhafter Linseneintopf ⁽¹⁾ mit einer Knackwurst ^(2,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,3 BE/Port. 763 kcal/Port. (a1a2)	Geschmorte Kohlroulade ^(1,5) mit Soße, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1cfjij)	Schweinegulasch ^(1,5) mit Nudeln 4,6 BE/Port. 603 kcal/Port. (a1ij)	Rosenkohl-Süßkartoffelpfanne in Kokos-Currysoße 4,8 BE/Port. 482 kcal/Port. (a1fij) VEGAN	Hausgemachter Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ mit einem Paar Wiener ^(2,4,6,5) , dazu Senf 4,4 BE/Port. 979 kcal/Port. (cgj)	Gedr. Putensteak auf Ratatouille, dazu Kräutertzartweizen 5,6 BE/Port. 571 kcal/Port. (a1g)	Kohlrahisalat 119 kcal/Port. (cj)	Schokopudding mit Vanillesoße 230 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Kartoffelsalat und Mini-Backfisch 3,0 BE/Port. 319 kcal/Port. (a1a2gij)

jeden Dienstag und jeden Freitag!

jeden Donnerstag

Kuchenplatte	Brotbeutel 1	Süße Tüte (Beutel 2)	Brotbeutel 3	Brotbeutel 4
wechselndes Angebot: 4 bis 6 verschiedenen Sorten Kuchen	1 x Roggenmischbrot 1 x Fünfkornbrot 5 x Weizenbrötchen	1 x Pfannkuchen 1 x Apfeltasche 1 x Streuselschnecke 1 x Berliner Brezel	2x Roggenbrötchen 2x Kürbiskernbrötchen 2x Kartoffelbrötchen	1 x Roggenmischbrot 3 x Weizenbrötchen
7,50 €	(a1a2a3a4fg) 7,80 €	(a1a2a3) 8,10 €	(a1a2a3a4fg) 4,20 €	(a1a2a3) 4,05 €



5,45 € Wochenendeintopf	6,60 € Sonntagsbraten
Soljanka ^(2,4,5,6,5) nach Art des Hauses 1,8 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1g)	Wildschweinbraten in Wacholdersoße ^(1,A) , Sahneporree u. Kartoffelklöße, dazu Nachtisch 6,9 BE/Port. 1490 kcal/Port. (a1gij)

* 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	5,35 € Menü 1	5,45 € Menü 2	5,45 € Menü 3	5,45 € Vegi/Vegan	6,30 € Kaltmenü	6,50 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,35 € Dessert*	3,50 € Abendbrot
Mo 15.04.	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,3 BE/Port. 373 kcal/Port. (a1a3fji)	Pan. Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Balkan-gemüse und Kartoffelpüree 4,7 BE/Port. 461 kcal/Port. (a1cgj)	Königsberger Klopse ⁽⁵⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1cfjij)	Spaghetti mit Spinat-Käse-Soße 4,7 BE/Port. 452 kcal/Port. (a1g)	Bunter Salatteller mit Gyrosbratenaufschnitt ⁽⁵⁾ , dazu Tzatzikidressing 1,3 BE/Port. 396 kcal/Port. (cfjij)	Seelachs mit Paprikaragout überbacken, dazu Butterreis 6,4 BE/Port. 604 kcal/Port. (a1dg)	Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾ 41 kcal/Port.	Butter-Mandelschnitte 305 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Pfefferbeißer ^(2,6,5) und Käse 3,2 BE/Port. 527 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 16.04.	4 Hefeklöße mit heißen Sauerkirschen 10,0 BE/Port. 582 kcal/Port. (a1cfgh)	Panierter Schweinebauch auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln 5,8 BE/Port. 965 kcal/Port. (a1a4cfjij)	Fischwürfel mit Kräutersoße und Butterreis 4,3 BE/Port. 416 kcal/Port. (a1dg)	Deftiger Pilzgulasch mit Semmelknödeln 5,9 BE/Port. 470 kcal/Port. (a1cgil)	Wurstsalat ^(2,4,6,5) mit einer Laugenstange 6,9 BE/Port. 1010 kcal/Port. (a1cgj)	Gefüllte Schweineroulade in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree 4,1 BE/Port. 715 kcal/Port. (a1cfjij)	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (ch3ij)	Kirschkjoghurt 195 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Wurstsalat ^(2,4,6,5) und Ei 2,9 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Mi 17.04.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,9 BE/Port. 443 kcal/Port. (a1a2i)	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 4,9 BE/Port. 579 kcal/Port. (a1g)	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) 6,8 BE/Port. 641 kcal/Port. (a1fij)	Bunte Wildreis-Gemüsepfanne mit Tomatenrahmsoße 4,3 BE/Port. 379 kcal/Port. (a1fi) VEGAN	2 Tortilla-Wraps mit scharfer Hackfleisch ⁽⁵⁾ -Bohnenfüllung 8,0 BE/Port. 778 kcal/Port. (a1)	Rindergulasch ⁽¹⁾ mit Buttererbsen, dazu Kartoffelklöße 6,5 BE/Port. 605 kcal/Port. (a1gij)	Sauerkrautsalat 65 kcal/Port.	Panna Cotta mit Himbeer- soße 207 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Leberwurst ^(2,6,5) und Käse 3,6 BE/Port. 481 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 18.04.	4 Eierkuchen mit heißen Waldbeeren 7,8 BE/Port. 571 kcal/Port. (a1cfgh)	Hähnchenfrischkäsepfanne mit Gnocchi 6,6 BE/Port. 613 kcal/Port. (a1fjij)	Spare Ribs vom Schwein in Barbecuesoße, dazu Kartoffelspalten 5,0 BE/Port. 666 kcal/Port. (a1cgil)	Blumenkohlcremesuppe mit roten Linsen, dazu ein Roggenbrötchen 4,6 BE/Port. 477 kcal/Port. (a1a2f) VEGAN	Eisbergsalat mit Hähnchenstreifen, Paprika und Mais, dazu Frenchdressing 2,1 BE/Port. 505 kcal/Port. (cgj)	Spanferkelrolle ^(1,5) auf Sauerkraut, dazu Böhmisches Knödel 4,7 BE/Port. 534 kcal/Port. (a1cfhij) "	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Limettenmousse 275 kcal/Port. (acfgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Lachsschinken ^(2,4,5) und ein gefülltes Ei 3,0 BE/Port. 376 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Fr 19.04.	"Irish Stew" ^(1,A) – mit Lammfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Petersilie, Mischbrot 3,2 BE/Port. 430 kcal/Port. (a1a2ij)	Senfbraten vom Schwein, dazu Soße ⁽¹⁾ , Bohnengemüse und Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 462 kcal/Port. (a1ij)	Schinken-Schupfnudeln ^(2,6,5) mit Champignonrahmsoße 5,1 BE/Port. 485 kcal/Port. (a1cgil)	Brokkoli-Nußecke mit Gemüserahmsoße, dazu Vollkornspirelli 5,4 BE/Port. 546 kcal/Port. (a1cfghijk)	Nudelsalat mit Gurken, Paprika, Tomate und eine Frikadelle ^(2,4,5) 6,2 BE/Port. 1130 kcal/Port. (a1cfjij)	Forelle "Müllerin Art" auf Kartoffel-Gemüsebett 4,5 BE/Port. 683 kcal/Port. (a1dg)	Brokkoli-Blumenkohl-Salat 44 kcal/Port.	Vanillepudding mit Rhababer 198 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Käse, Nudelsalat, Hähnchennugget 2,6 BE/Port. 312 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!

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

5,45 € Wochenendeintopf	6,60 € Sonntagsbraten
Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch ⁽⁵⁾ 2,4 BE/Port. 234 kcal/Port. (a1i)	Schweinebraten m. Hackfleisch-Paprika-Käse-Füllung in Soße ⁽¹⁾ , glasierte Möhren, Butterkartoffeln 4,4 BE/Port. 439 kcal/Port. (a1gij) NEU!