



Speiseplan

21. – 24. Kalenderwoche
20. Mai – 16. Juni 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 Fert- und Frischmenue GmbH
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg
www.rastenberger.de // info@rastenberger.de
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: +49 36377-77122

KW 21	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 20.05.	Pfingstmontag								
Gegrillter Hähnchenschenkel mit Apfel-Rotkohl, dazu Soße und Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 696 kcal/Port. (a1cfcgij) 6,50€ Kaltanlieferung in der KW 20 Mindestens haltbar bis: 20.05.2024									
Di 21.05.	Milchreis mit Apfelmus ⁽⁶⁾ , dazu Zucker und Zimt 9,9 BE/Port. 687 kcal/Port. (g)	Hähnchen "Süß-Sauer" mit Butterreis 7,3 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1fgij)	Herzhafter Pusztagulasch ^(6,5) mit Paprika, dazu Kräuterkartoffeln 3,3 BE/Port. 300 kcal/Port. (a1gij)	Fruchtiges Ingwer-Karottenragout mit Kartoffelstampf 4,1 BE/Port. 286 kcal/Port. (a1gij) VEGAN	Salatteller mit Cevapcici (Rinderhackfleischröllchen), dazu Joghurdressing 1,7 BE/Port. 636 kcal/Port. (a1cij)	Spaghetti mit Tomatenwürfeln und Shrimps, dazu Pestosoße 5,6 BE/Port. 746 kcal/Port. (a1bcfgj)	Bohnen-Schmand-Salat 120 kcal/Port. (cgj)	Schoko-Quarkkuchen 293 kcal/Port. (acfghk)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Putenbrust, Ei, 3,0 BE/Port. 374 kcal/Port. (a1a3cfcgij)
Mi 22.05.	Grüner Erbseneintopf mit einer Bockwurst ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,5 BE/Port. 801 kcal/Port. (a1a2ij)	Bärlauch-Kräuter-Quark mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 4,3 BE/Port. 488 kcal/Port. (g)	5 Fischstäbchen, dazu Kräuterhollandaise und Kartoffelpüree 4,6 BE/Port. 536 kcal/Port. (a1acd) NEU	Zucchiniplatte mit Mais, dazu Reis 6,6 BE/Port. 529 kcal/Port. (a1) VEGAN	Thailändischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen 6,0 BE/Port. 462 kcal/Port. (a1cfcgijk)	Gepök. Schweinebraten ^(2,4) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 4,1 BE/Port. 387 kcal/Port. (a1ij)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Heidelbeerquark 299 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Kochschinken ^(2,4,6,5) , Käse 3,2 BE/Port. 426 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 23.05.	Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu heißes Vanille-Apfelkompott 6,9 BE/Port. 649 kcal/Port. (a1cfcgh)	Pan. Schweineschnitzel auf Leipziger Allerlei, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 505 kcal/Port. (a1a3cgij)	Süßkartoffel-Hähnchencurry 5,2 BE/Port. 513 kcal/Port. (a1gij)	Spargel-Suppe, dazu ein Roggenbrötchen 3,5 BE/Port. 353 kcal/Port. (a1a2f) VEGAN	Hamburger-BOWL (Eisbergsalat mit Hackfleisch ⁽⁶⁾ , Käse, Gnocchi, Zwiebeln) 3,6 BE/Port. 631 kcal/Port. (a1gij)	Hähnchensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken, dazu Soße ⁽¹⁾ und Mandelreis 6,1 BE/Port. 623 kcal/Port. (a1gjh1)	Mairübchen-Salat 147 kcal/Port. (cgj)	Mascarpone-Rhababer-Dessert 247 kcal/Port. (acfgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Salami ^(2,6,5) , Quark 3,2 BE/Port. 475 kcal/Port. (a1a3cfcgij)
Fr 24.05.	Fischsoljanka, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,5 BE/Port. 501 kcal/Port. (a1a2dij)	Gehacktesstippe ^(1,5) mit Böhmischem Knödeln 5,5 BE/Port. 655 kcal/Port. (a1cfcgh)	Nudelauflauf "Tomate-Mozzarella" 7,2 BE/Port. 707 kcal/Port. (a1dg)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Pilzsoße 6,2 BE/Port. 574 kcal/Port. (a1cfcgl) VEGAN	Mit Honig marinierte Hähnchenbrust auf Nudelsalat ⁽⁶⁾ 5,0 BE/Port. 848 kcal/Port. (a1cgj)	Kalbsfleischstreifen mit Pfefferlingen in Sahnesoße ⁽⁴⁾ , dazu Kartoffelgratin 5,3 BE/Port. 656 kcal/Port. (a1gl)	Möhren-Mandarinen-Rohkost 87 kcal/Port. (a1g)	Rote Grütze mit Vanillesoße 115 kcal/Port. (a1g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Nudelsalat ⁽⁶⁾ , Mini-Wiener ^(2,4,6,5) 2,6 BE/Port. 645 kcal/Port. (a1a2cfcgij)

jeden Dienstag und jeden Freitag! | 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
Nudeleintopf mit Rindfleisch
4,7 BE/Port. 372 kcal/Port. (a1cfi)

6,60 € Sonntagsbraten
Mutzbraten vom Schwein in Soße⁽¹⁾, dazu Rahmwirsing und Kartoffelklöße und Nachtisch
7,4 BE/Port. 577 kcal/Port. (a1gi)

* 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 22	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 27.05.	Linseneintopf mit Rauchaufschnitt ^(1,2,4,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,4 BE/Port. 585 kcal/Port. (a1i)	Mehl. Flunderfilet mit Dill-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 362 kcal/Port. (a1cdg)	Ratsherrenschneitzeltes ^(1,5) , dazu Röstzwiebelkartoffelpüree 3,8 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1gij)	Penne mit Paprika, dazu Pestosoße 5,6 BE/Port. 654 kcal/Port. (a1cfcg) VEGAN	Salatteller mit Frühlingsrollen, dazu Süß-Sauer-Dressing 2,0 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1cgij) VEGAN	Ged. Hähnchenbrust in Gorgonzola-Blattsalatsoße, dazu Bandnudeln 4,7 BE/Port. 615 kcal/Port. (a1g)	Rote-Bete-Apfel-Salat ⁽⁶⁾ 46 kcal/Port. (cgj)	Erdbeerkuchen 305 kcal/Port. (acfcghk)	Brot, Gemüsemix, Butter, Blutwurst ^(2,6,5) , Käse 3,3 BE/Port. 476 kcal/Port. (a1a2gij)
Di 28.05.	Mit Apfel gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 9,0 BE/Port. 697 kcal/Port. (a1cfcgh) NEU	Gebr. Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,5) mit Tomatensoße, dazu Spirelli 7,5 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cij)	Kasseler-Sauerkrautpfanne ^(1,2,6,5) mit Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 479 kcal/Port. (a1j)	Maultaschenpfanne mit Tomaten-Basilikumsoße 5,4 BE/Port. 472 kcal/Port. (a1cgij) VEGAN	Paprika-Mais-Thunfisch-Salat mit Zwiebeln, Ei und Pfefferbaguette 3,9 kcal/Port. 559 kcal/Port. (a1a2cdgij)	2 Schweinemedallions auf Spargelgemüse, dazu Kartoffelgratin 6,3 BE/Port. 746 kcal/Port. (a1gl) NEU	Selleriesalat nach Hausfrauen Art 46 kcal/Port. (i)	Vanillemousse 337 kcal/Port. (acfcgh)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Lyoner ^(2,4,6,5) , Thunfisch-Salat 3,0 BE/Port. 477 kcal/Port. (a1a3cfcg)
Mi 29.05.	Gräupcheneintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,0 BE/Port. 371 kcal/Port. (a1a3fgi)	Schweinebraten in Rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 532 kcal/Port. (a1g)	Spaghetti Bolognese (Hackfleischsoße ⁽⁶⁾), dazu Käse 5,7 BE/Port. 600 kcal/Port. (a1g)	Zartweizen-Gemüsepfanne mit Käsesoße 8,7 BE/Port. 759 kcal/Port. (a1gi) NEU	Gnocchisalat mit Mozzarella, Tomaten, Knoblauch, Oliven ⁽⁶⁾ und Rucola 6,5 BE/Port. 499 kcal/Port. (a1gij) VEGAN	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu ein Kartoffelbrötchen 2,7 BE/Port. 1140 kcal/Port. (a1a3fg)	Frühlingsalat (Kohlrabi, Radieschen, Mais) 72 kcal/Port. (cgj)	Sahne-Likör-Creme ⁽⁴⁾ 322 kcal/Port. (acfcgh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Gnocchisalat ⁽⁶⁾ und Käse 3,0 BE/Port. 388 kcal/Port. (a1a2gij)
Do 30.05.	Mit Pflaumenmus gefüllter Germknödel, dazu Vanillesoße 12,1 BE/Port. 798 kcal/Port. (a1cfcgh) VEGAN	Ungarisches Feuerfleisch ^(1,5) mit Kartoffelpüree 3,9 BE/Port. 626 kcal/Port. (a1g)	Hühnerfrikasee mit Spargel, dazu Reis 6,0 BE/Port. 546 kcal/Port. (a1a3gi)	Thailändische Glasnudelsuppe, dazu ein Roggenbrötchen 5,6 BE/Port. 394 kcal/Port. (a1a2fi) VEGAN	Roter Feta-Knoblauch-Dip mit Hähnchenstreifen und Pfefferbaguette 3,1 BE/Port. 640 kcal/Port. (a1a3fg)	Gefüllte Schweineroulade in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree 4,1 BE/Port. 715 kcal/Port. (a1cfcgij)	Brokkoli-Blumenkohl-Salat 44 kcal/Port. (g)	Milchreis mit Kirschen 234 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Feta-Dip, Hähnchenstreifen, Ei 3,4 BE/Port. 414 kcal/Port. (a1a3cfcgij)
Fr 31.05.	Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen ⁽⁶⁾ , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,3 BE/Port. 507 kcal/Port. (a1a2fgi)	Spareribs ⁽⁶⁾ in Barbecuesoße, dazu Kartoffelspalten 7,5 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cij)	Blumenkohl mit Semmelbrösel, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 4,7 BE/Port. 460 kcal/Port. (a1cgj) VEGAN	Paprikagulasch ^(1,6,7) mit Vollkornnudeln 5,5 BE/Port. 397 kcal/Port. (a1fj) VEGAN	Bratfisch mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ 5,5 BE/Port. 1160 kcal/Port. (a1dgij)	Fischfilet "Florentiner Art" mit Vollkornreis 5,7 BE/Port. 583 kcal/Port. (a1dg)	Weißkraut-Mandarinen-Salat 138 kcal/Port. (cgj)	Schokopudding mit Vanillesoße 230 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , Mini-Frikadelle ^(2,4,5) 2,5 BE/Port. 309 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

5,45 € Wochenendeintopf
Wirsingkohleintopf mit einer Knackwurst^(2,4,5)
1,9 BE/Port. 577 kcal/Port. (a1ij)

6,60 € Sonntagsbraten
Rinderschmorbraten mit Schwarzwurzeln, Soße⁽¹⁾ und Kartoffelklöße, dazu Nachtisch
3,4 BE/Port. 430 kcal/Port. (a1gj)

Feiertagsplanung Pfingsten

Pfingstmontagsessen:

Gegrillter Hähnchenschenkel mit Apfel-Rotkohl, dazu Soße und Salzkartoffeln
 MHD: 20.05.2024 | Kaltanlieferung in der KW 20
 Bestellfrist: 15.05.2024

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:

- Fischstäbchen mit Kräuterhollandaise und Kartoffelpüree
- Mit Apfel gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße
- 2 Schweinemedallions auf Spargelgemüse, dazu Kartoffelgratin
- Quinoa-Brokkoli-Pfanne mit Käsesoße
- Gemüsebällchen in Curry-Gemüse-Soße, dazu Reis
- Zartweizen-Gemüsepfanne mit Käsesoße

Überzeugen Sie sich selbst von unseren neuen Gerichten.

Nicht das Richtige dabei? Schicken Sie uns doch einfach Ihre Rezeptwünsche.

Bitte beachten Sie, dass die Auslieferung der Wurstbeutel saisonbedingt in der Kalenderwoche 24 endet.

Die nächste Wurstbeutel-Aktion startet dann wieder im Herbst.

Ein schönes Pfingstwochenende und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Team aus Rastenberg!



Rastenberger Fertig- und Fischmenue GmbH

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

KW 23	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 03.06.	Bayr. Gemüseintopf mit Maultaschen, dazu ein Weizenbrötchen 6,4 BE/Port. 467 kcal/Port. (a1a3cfig)	Deftiger Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 515 kcal/Port. (a1j)	Sahniges Hähnchengeschnetzeltes mit Spargel, dazu Spätzle 5,6 BE/Port. 507 kcal/Port. (a1cfig)	Spaghetti mit Blumenkohl-Lognese 5,7 BE/Port. 434 kcal/Port. (a1) VEGAN	Salatteller mit Käse- und Kochschinkenstreifen ^(2,4,6,5) , dazu Joghurdressing 1,7 BE/Port. 455 kcal/Port. (cfigj)	Gebr. Putensteak auf Zucchini-gemüse, dazu Reis 6,2 BE/Port. 590 kcal/Port. (a1g)	Möhrenrohkost 57 kcal/Port.	Pflaumenkuchen 247 kcal/Port. (acfgkh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Fisch und Käse 3,7 BE/Port. 454 kcal/Port. (a1a2dg)
Di 04.06.	Süße Mohnspätzle mit Vanillesoße und Rhababer-kompott 8,8 BE/Port. 775 kcal/Port. (a1cfighi) NEU	Thüringer Rostbrätel in Zwiebelsoße ^(5,1) , dazu Kartoffelpüree 4,2 BE/Port. 600 kcal/Port. (a1gj)	Ged. Seelachs in Dillsoße, dazu Risotto 6,0 BE/Port. 552 kcal/Port. (a1dgi)	Quinoa-Brokkoli-Pfanne mit Käsesoße 3,5 BE/Port. 396 kcal/Port. (a1gi) NEU	2 Bagels mit Remoulade u. Salat (1 Laugenbagel mit Salami ^(2,4,6,5) , 1 Kürbiskernbagel mit Käse) 3,2 BE/Port. 484 kcal/Port. (acfgkh)	Cordon Bleu ^(2,4,6,5) vom Schwein auf Grillgemüse, Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelröstis 5,0 BE/Port. 682 kcal/Port. (a1gj)	Gurken-Kräuter-Salat 37 kcal/Port.	Vanillejoghurt mit Mango 227 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Paprika-Lyoner ^(2,4,5) und Ei 2,9 BE/Port. 448 kcal/Port. (a1a3cfigj)
Mi 05.06.	Roter Bohneneintopf mit Rauchfleisch ^(2,4,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,1 BE/Port. 563 kcal/Port. (a1a2)	Gek. Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße ^(5,6,7) , dazu Kartoffelklöße 5,7 BE/Port. 577 kcal/Port. (a1gi)	3 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 486 kcal/Port. (a1cg)	Gemüsebällchen in Curry-Gemüsesoße, dazu Reis 4,8 BE/Port. 535 kcal/Port. (a1a3cgj) NEU	Nudelsreissalat mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ 6,1 BE/Port. 1190 kcal/Port. (a1a3cgij)	Mar. Hering in Remouladen-soße ⁽⁵⁾ , Butterkartoffeln 4,0 BE/Port. 691 kcal/Port. (cdgij) Anlieferung in 2 Assietten	Chinakohlsalat mit Paprika 44 kcal/Port.	Schwedendessert ⁽⁴⁾ 211 kcal/Port. (cg)	Brot, Gemüsemix, Butter, Hering ⁽⁵⁾ und Käse 3,2 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1a2cdgij)
Do 06.06.	Grießbrei mit heißen Kirschen 9,8 BE/Port. 643 kcal/Port. (a1g)	Geflügelbratklaps in Soße ⁽¹⁾ , dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree 4,8 BE/Port. 539 kcal/Port. (a1cgj)	Zucchini-Hackfleisch-pfanne ^(5,5) mit Gemüserais 6,6 BE/Port. 626 kcal/Port. (a1ij)	Brokkolicremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 3,4 BE/Port. 458 kcal/Port. (a1a2f) VEGAN	Herzhafter Gyrossalat ⁽⁵⁾ mit Tzaziki, dazu ein Fladenbrot 4,5 BE/Port. 815 kcal/Port. (a1a2gij)	Zwiebelrostbraten in Soße ^(1,5) , dazu Petersilienkartoffeln 3,6 BE/Port. 558 kcal/Port. (a1ij)	Bunter Bohnensalat ⁽⁵⁾ 31 kcal/Port.	Apfelquarkspeise 265 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Gyrossalat ⁽⁵⁾ und ein gefülltes Ei 3,4 BE/Port. 414 kcal/Port. (a1a3cfigj)
Fr 07.06.	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,2 BE/Port. 483 kcal/Port. (a1a2i)	Geschmorte Kohlroulade ^(1,5) mit Soße, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1cfigj)	Wiener Würstchen-gulasch ^(1,2,4,6,5) mit Nudeln 5,2 BE/Port. 630 kcal/Port. (a1ij)	Spargelragout mit Petersilien-kartoffeln 5,9 BE/Port. 470 kcal/Port. (a1cgil) VEGAN	Chefsalat mit Käse, Ei und Kochschinken ^(2,4,6,5) , dazu Joghurdressing 2,8 BE/Port. 579 kcal/Port. (cgj)	Lachs auf Sahne-Blattspinat, dazu Wildreis 5,7 BE/Port. 598 kcal/Port. (a1dg)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cgj)	Mousse au Chocolat 294 kcal/Port. (acfggh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Pfefferbeißer ^(2,6,5) , Käse 3,2 BE/Port. 527 kcal/Port. (a1a3cdgij)

jeden Dienstag und jeden Freitag!

jeden Donnerstag

Kuchenplatte
wechselndes Angebot: 4 bis 6 verschiedenen Sorten Kuchen
7,50 €

Brotbeutel 1
1 x Roggenmischbrot
1 x Fünfkornbrot
5 x Weizenbrötchen
7,80 € (a1a2a3a4fg)

Süße Tüte (Beutel 2)
1 x Pfannkuchen
1 x Apfeltasche
1 x Streuselschnecke
1 x Berliner Brezel
8,10 € (a1a2a3)

Brotbeutel 3
2x Roggenbrötchen
2x Kürbiskernbrötchen
2x Kartoffelbrötchen
4,20 € (a1a2a3a4fg)

Brotbeutel 4
1 x Roggenmischbrot
3 x Weizenbrötchen
4,05 € (a1a2a3)



5,45 € Wochenendeintopf
Bunte Spätzlesuppe mit Geflügelfleisch
2,4 BE/Port. 219 kcal/Port. (a1cfi)

6,60 € Sonntagsbraten
Gefüllte Schweinelende in Soße⁽¹⁾, Blumenkohl-gemüse und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch
3,4 BE/Port. 410 kcal/Port. (a1cgij)

* 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 24	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 10.06.	Pürierte Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,2 BE/Port. 570 kcal/Port. (a1a2gij)	Geflügelbratwurst ^(5,4) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 644 kcal/Port. (a1gj)	Spaghetti Carbonara (Sahne-soße mit Kochschinken ^(2,4,6,5)) 5,6 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1g)	2 Gemüsefrikadellen auf Zartweizen, dazu Ratatouil-legemüse 7,4 BE/Port. 556 kcal/Port. (a1c) VEGAN	Salatteller mit Räucherlachs, dazu Kräuterdressing 1,8 BE/Port. 763 kcal/Port. (dfj)	Kalbsschnitzel "Milano" mit Tomatenragout, dazu Bandnudeln 6,0 BE/Port. 630 kcal/Port. (a1cg)	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (cgh3ij)	Rhababerstreuselkuchen 254 kcal/Port. (acfgkh)	Brot, Gemüsemix, Butter, Räucherlachs und Käse 3,6 BE/Port. 523 kcal/Port. (a1a2dgij)
Di 11.06.	4 Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren 9,8 BE/Port. 643 kcal/Port. (a1cg) VEGAN	Pan. Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Balkan-gemüse und Kartoffelpüree 4,7 BE/Port. 461 kcal/Port. (a1gj)	Königsberger Klopse ⁽⁵⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1cfigj)	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Karottensoße 5,7 BE/Port. 386 kcal/Port. (a1f) VEGAN	2 Tortilla-Wraps mit Hähnchen-Gemüsefüllung 6,7 BE/Port. 581 kcal/Port. (a1g)	Rindersteak auf Pfannenge-müse, dazu Kartoffelgratin 5,7 BE/Port. 787 kcal/Port. (a1gi)	Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾ 41 kcal/Port.	Bananencreme 241 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Zwiebelmett-wurst ^(2,6,5) und Ei 1,7 BE/Port. 379 kcal/Port. (a1a3cfig)
Mi 12.06.	Ital. Muschelnudelsuppe "Minestrone" mit Gemüse, dazu ein Weizenbrötchen 6,2 BE/Port. 404 kcal/Port. (a1a3cfigj) VEGAN	Gebratene Rinderleber "Berliner Art" (mit Apfel und Zwiebel), dazu Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 444 kcal/Port. (a1gj) NEU	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) 6,8 BE/Port. 641 kcal/Port. (a1fij)	Veg. Paprikaschote in Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. 390 kcal/Port. (a1cfigj) VEGAN	Schichtsalat mit Koch-schinken ^(2,4,6,5) , Ananas, Man-darinen und Roggenbrötchen 3,7 BE/Port. 841 kcal/Port. (cgj)	Schweinebäckchen in Soße ⁽¹⁾ , dazu altdeutsches Gemüse und Kräuterkartoffeln 3,7 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1ij)	Blumenkohlsalat 38 kcal/Port.	Panna Cotta mit Karamellosoße 222 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Schichtsalat ^(2,4,6,5) und Käse 2,2 BE/Port. 391 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 13.06.	4 Eierkuchen mit Kirschen und Schokosoße 7,7 BE/Port. 627 kcal/Port. (a1cgh) VEGAN	Hähnchen-Frischkäsepfanne mit Gnocchi 6,6 BE/Port. 613 kcal/Port. (a1cfigj)	Reispfanne mit Salami und Gemüse, dazu Käsesoße 4,1 BE/Port. 550 kcal/Port. (a1gij)	Spitzkohl-Kartoffelcurrysuppe, dazu ein Roggenbrötchen 6,6 BE/Port. 644 kcal/Port. (a1a2fij) VEGAN	"Teufelssalat"- feuriger Rind-fleischsalat ⁽⁵⁾ , Tabasco, Zwie-bel, Butter, Pfefferbaguette 4,5 BE/Port. 514 kcal/Port. (a1a2a3i) NEU	Pan. Schweineschnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln 4,4 BE/Port. 597 kcal/Port. (a1cgj)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Erdbeerquarkspeise 359 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Butter, Teufelssalat ⁽⁵⁾ und Rührei 2,9 BE/Port. 389 kcal/Port. (a1a3cfigj)
Fr 14.06.	Möhren-Kohlrabieintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,9 BE/Port. 403 kcal/Port. (a1a2i)	Kräuterbraten vom Schwein, dazu Soße ⁽¹⁾ , Bohnengemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1ij)	Kartoffelaufguss mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ , Tomaten und Käse überbacken 5,1 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1gj)	Veg. Tortellini mit Käsesoße 6,6 BE/Port. 576 kcal/Port. (a1cg) VEGAN	Rheinischer Kartoffel-salat ^(2,5,6,5) mit Spare Ribs 5,1 BE/Port. 647 kcal/Port. (ij)	Heldranger Sauerbraten vom Rind, dazu Soße ⁽¹⁾ , Rosenkohl ⁽⁵⁾ und Salzkartoffeln 4,5 BE/Port. 683 kcal/Port. (a1gij)	Sauerkrautsalat 65 kcal/Port.	Vanillepudding mit Johannisbeeren 193 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Butter, Käse, Kartoffelsalat ^(2,5,6,5) , Hähnchennugget 3,6 BE/Port. 290 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
Rosenkohlentopf mit Rauchfleisch^(2,6,5)
2,1 BE/Port. 302 kcal/Port. (a1i)

6,60 € Sonntagsbraten
Kaninchenragout in Kerbelrahm, dazu Speckbohnen und Kartoffelklöße, dazu Nachtisch
3,4 BE/Port. 410 kcal/Port. (a1cgij)