



# Speiseplan

05. – 08. Kalenderwoche  
27. Januar – 23. Februar 2025



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!

\* telefonische Erreichbarkeit: werktags 6 – 14 Uhr



**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 05	5,60 € Menü 1	5,75 € Menü 2	5,75 € Menü 3	5,75 € Vegi/Vegan	6,60 € Kaltmenü	6,85 € Festtagsmenü	1,10 € Beilagensalat*	1,50 € Dessert*	6,60 € Snacks
<b>Mo</b> 27.01.	Herzhafter Linseneintopf <sup>(1)</sup> mit einer Knackwurst <sup>(2,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,9 BE/Port. 800 kcal/Port. (a1a2ij)	<b>Geschmorte Wirsingroulade<sup>(1,5)</sup> mit Soße, dazu Salzkartoffeln</b> 4,2 BE/Port. 496 kcal/Port. (a1cfdj)	Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Kräuterspätzle 5,6 BE/Port. 569 kcal/Port. (a1cfdg)	Spaghetti mit Möhrenbolognese 6,3 BE/Port. 504 kcal/Port. <b>VEGAN</b> (a1f)	Salatteller mit Frühlingsrollen, dazu Süß-Sauer-Dressing 4,0 BE/Port. 421 kcal/Port. (a1cgij)	Putenbraten in herzhafter Soße <sup>(1)</sup> , dazu Pfannengemüse und Schinkenkartoffeln <sup>(5)</sup> 3,7BE/Port. 391 kcal/Port. (a1i)	Selleriesalat nach Hausfrauen Art 46 kcal/Port. (i)	Bananen-Schokokuchen 245 kcal/Port. (acfdghk)	2 Ratatouille-Blätterteigtaschen mit Joghurt-Dip 3,3 BE/Port. 764 kcal/Port. (a1cgij)
<b>Di</b> 28.01.	Milchreis mit heißem Apfelkompott 10,4 BE/Port. 715 kcal/Port. (g)	5 Fischstäbchen mit Dill-Sahnesoße und Gemüsereis 6,2 BE/Port. 662 kcal/Port. (a1cdg)	Herzhafter Schweinegulasch <sup>(1)</sup> mit Nudeln 4,8 BE/Port. 528 kcal/Port. (a1j)	<b>Brokkoli-Nußecke mit Gemüserahmsauce und Vollkornnudeln</b> 5,4 BE/Port. 546 kcal/Port. (a1cfdghijk)	Süßsalat <sup>(2,5,6,5)</sup> mit Butter und einem Weizenbrötchen 4,5 BE/Port. 812 kcal/Port. (a1a3fdgij)	Hähnchensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überback., dazu Soße <sup>(1)</sup> und Mandelreis 6,3 BE/Port. 633 kcal/Port. (a1gh1)	Rotkrautsalat mit Apfel 78 kcal/Port. (a1gh1)	Griech. Sahnejoghurt mit Müslicrunch 396 kcal/Port. (gh)	<b>Fladenbrot</b> m. gebr. Jagdwurststreifen <sup>(5,2,4,6)</sup> , Weiß-/Rotkraut, Zwiebeln, Salat, Knoblauchsauce 6,8 BE/Port. 684 kcal/Port. (a1cgij) <b>NEU</b>
<b>Mi</b> 29.01.	Chinesische Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,1 BE/Port. 351 kcal/Port. (a1a3bcfdgijk)	Königsberger Klopse <sup>(5)</sup> in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1cfdgij)	Schinken-Rührei <sup>(2,6,5)</sup> mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1cg)	Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Käsesoße 5,1 BE/Port. 471 kcal/Port. (a1gi)	Bauernsalat m. frisch. Gemüse (Ruccola, Oliven, Feta), d. 1 Mehrkornbrötchen u. Butter 3,8 BE/Port. 543 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Gebr. Putensteak auf Ratatouille, dazu Kräuterzartweizen 5,6 BE/Port. 571 kcal/Port. (a1g)	Rote-Bete-Salat <sup>(5)</sup> 41 kcal/Port. (acfdgh)	Rotweincrème <sup>(A)</sup> 361 kcal/Port. (acfdgh)	Champignon-Blätterteigtasche mit Salatbeilage und Joghurt-Dip 4,0 BE/Port. 631 kcal/Port. (a1cfdgij)
<b>Do</b> 30.01.	4 Eierkuchen mit heißen Himbeeren 7,6 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1cgh)	Schweinebraten in Rahmsauce <sup>(1)</sup> , dazu Buttergemüse und Kartoffelpüree 3,6 BE/Port. 517 kcal/Port. (a1gij)	Geflügelragout in Tomatenrahm, dazu Gnocchi 6,8 BE/Port. 624 kcal/Port. (a1cfdg)	Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen, d. 1 Roggenbrötchen 7,8 BE/Port. 776 kcal/Port. (a1a2i) <b>VEGAN</b> (cgij)	Blattsalate mit Hähnchengyros, Zwiebeln und Tzatzikidressing 1,3 BE/Port. 275 kcal/Port. (cgij)	Hausgemachtes Rinderhacksteak auf mexikanischem Gemüse, dazu Kartoffelgratin 6,6 BE/Port. 783 kcal/Port. (a1g)	Tomatensalat 33 kcal/Port. (a1g)	Apfelmus <sup>(6)</sup> -Quarkspeise 265 kcal/Port. (g)	2 Baguettebrötchen mit Hähnchenbrust und Weichkäse, Salat und Remoulade 10,7 BE/Port. 1210 kcal/Port. (a1a3cfdgij)
<b>Fr</b> 31.01.	Grüner Erbseneintopf mit einem Paar Wiener <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,4 BE/Port. 737 kcal/Port. (a1a2ij)	Ged. Pangasiusfilet in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 515 kcal/Port. (a1cdg)	Nudelaufbau mit Tomaten-Hackfleischsoße <sup>(5)</sup> und Käse überbacken 6,0 BE/Port. 681 kcal/Port. (a1cg)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Pilzsoße 6,2 BE/Port. 574 kcal/Port. (a1cfdg)	Honigmarinierte Hähnchenbrust auf hausgemachtem Nudelsalat <sup>(5)</sup> 5,0 BE/Port. 848 kcal/Port. (cgij)	Cordon Bleu <sup>(2,4,6,5)</sup> vom Schwein auf Erbsengemüse, d. Soße <sup>(1)</sup> u. Kartoffelröstis 5,0 BE/Port. 682 kcal/Port. (a1gi)	Möhren-Ananas-Salat 71 kcal/Port. (a1g)	Rote Grütze mit Vanillesoße 199 kcal/Port. (a1g)	"Rastenberger Grillteller" Rostbratwurst <sup>(2,6,5)</sup> , Schweinesteak, Bratklops <sup>(5)</sup> , Senf & Mischbrot 3,4 BE/Port. 1100 kcal/Port. (a1cj)

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 7,50 €	1 x Roggenmischbrot 1 x Apfeltasche 5 x Weizenbrötchen 7,80 € (a1a2a3a4fg)	1 x Pfannkuchen 1 x Apfeltasche 1 x Streuselschnecke 1 x Berliner Brezel 8,10 € (a1a2a3)	2x Roggenbrötchen 2x Kürbiskernbrötchen 2x Kartoffelbrötchen 4,20 € (a1a2a3a4fg)	1 x Roggenmischbrot 3 x Weizenbrötchen 4,05 € (a1a2a3)



5,75 € Wochenendeintopf	6,85 € Sonntagsbraten
Ratsherregulaschsuppe <sup>(1,5)</sup> mit Kartoffeln, Paprika, Mais, Karotten und Erbsen 3,1 BE/Port. 436 kcal/Port. (a1j)	Wildschweingulasch <sup>(1)</sup> mit Rosenkohl <sup>(5)</sup> und Kartoffelklöße, dazu Nachtisch 5,6 BE/Port. 545 kcal/Port. (a1gij)

\* Brotbeutel, Beilagensalat, und Dessert werden nur in Verbindung mit einem Menü geliefert.

Bestellungen sowie Änderungen bereits bestehender Bestellungen bis spätestens einen Werktag (Mo–Fr) vor Lieferung bis 12:00 Uhr.

Be- und Abbestellung für das Wochenende nur bis donnerstags 12:00 Uhr möglich. Wochenendlieferung immer freitags.

KW 06	5,60 € Menü 1	5,75 € Menü 2	5,75 € Menü 3	5,75 € Vegi/Vegan	6,60 € Kaltmenü	6,85 € Festtagsmenü	1,10 € Beilagensalat*	1,50 € Dessert*	6,60 € Snacks
<b>Mo</b> 03.02.	Nudeleintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,7 BE/Port. 372 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Pan. Schweineschnitzel mit Pilzsoße <sup>(1)</sup> und Kartoffelspalten 5,5 BE/Port. 713 kcal/Port. (a1cgijl)	Hähnchen "Süß-Sauer" mit Curryreis 7,3 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1fdgij)	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Frischkäsesoße 6,8 BE/Port. 573 kcal/Port. (a1fdgij)	Salatteller mit geräucherten Forellenfilets, dazu Kräuterdressing <sup>(5)</sup> 0,7 BE/Port. 416 kcal/Port. (dfj)	Hausgem. Wildklößchen in Preiselbeerahmsauce <sup>(1)</sup> , dazu Kartoffelstampf 3,9 BE/Port. 551 kcal/Port. (a1cfdgij) <b>NEU</b>	Gemischte Blattsalate in Kräuterdressing 46 kcal/Port. (a1gij)	Nuss-Karamell-Kuchen 247 kcal/Port. (acfdghk)	2 Mini-Pizza "Hawaii" mit Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> und Ananas, dazu Joghurt-Dip 9,0 BE/Port. 1080 kcal/Port. (a1cfdgij)
<b>Di</b> 04.02.	4 Hefeklöße mit karamellisierten Birnen 8,9 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1cfdgh)	Thüringer Grützwurst <sup>(5)</sup> mit Zwiebeln und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 667 kcal/Port. (a1j)	Spaghetti Bolognese (Hackfleischsoße <sup>(5)</sup> ), dazu Käse 5,7 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1g)	Eieromelette mit Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 403 kcal/Port. (a1cg)	Wildreissalat mit Hähnchenstreifen 9,0 BE/Port. 877 kcal/Port. (a3cgi)	Putengulasch <sup>(1)</sup> mit Rotkohl und Kartoffelklößen 6,3 BE/Port. 635 kcal/Port. (a1gij) <b>NEU</b>	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgij)	Mascarpone-dessert mit Mandarine 342 kcal/Port. (acfdgh)	3 Mettbrötchen <sup>(5)</sup> mit Zwiebeln 9,9 BE/Port. 990 kcal/Port. (a1a3fdgij)
<b>Mi</b> 05.02.	Schlesische Kartoffelsuppe m. Ei u. Wurstscheiben <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,2 BE/Port. 599 kcal/Port. (a1a2i)	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsoße <sup>(1)</sup> , dazu Kartoffelpüree 4,9 BE/Port. 579 kcal/Port. (a1gij)	Backfisch vom Seelachs, dazu Kräuterhollandaise und Kartoffelstampf 4,6 BE/Port. 544 kcal/Port. (a1cfdgij)	Brokkoli-Kartoffel-Aufbau mit Käsesoße 3,9 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1g)	Wurstsalat <sup>(2,4,6,5)</sup> mit einer Laugenstange 6,9 BE/Port. 1010 kcal/Port. (a1cgij)	Gefüllte Schweineroulade in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Karottengemüse u. Kartoffelpüree 4,5 BE/Port. 696 kcal/Port. (a1cfdgij)	Gelber Bohnensalat <sup>(5)</sup> 33 kcal/Port. (a1g)	Grießdessert mit Schokosoße 217 kcal/Port. (a1g)	"Toast Elsässer Art" überback. Toast mit Schinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , Schmand und Käse 5,4 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1g)
<b>Do</b> 06.02.	Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu heißes Vanille-Apfelkompott 6,9 BE/Port. 645 kcal/Port. (a1cfdgh)	Gemischter Hackbraten <sup>(5)</sup> mit Soße <sup>(1)</sup> , Kaisergemüse und Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 447 kcal/Port. (a1cgij)	Frikasee vom Huhn in Kapernsoße mit Champignons, d. Reis 5,9 BE/Port. 569 kcal/Port. (a1a3gijl)	Cremige Tomatensuppe mit Reis und Basilikum, dazu ein Roggenbrötchen 6,1 BE/Port. 483 kcal/Port. (a1a2i) <b>VEGAN</b> (a1a3gij)	Chefsalat mit Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , Käse und Ei, dazu Joghurt dressing 2,0 BE/Port. 524 kcal/Port. (cfdgij)	Ofenfrisch gegrillte Schweinshaxe, dazu ein Kartoffelbrötchen 2,8 BE/Port. 1880 kcal/Port. (a1j)	Blumenkohl-Salat 38 kcal/Port. (a1g)	Panna Cotta mit Orangensoße 224 kcal/Port. (g)	2 belegte Bagels mit Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> /Eieromelette, Salat und Remoulade 8,1 BE/Port. 1000 kcal/Port. (a1a2cfdgij)
<b>Fr</b> 07.02.	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Rauchfleisch <sup>(2,6,5)</sup> , dazu ein Weizenbrötchen 4,9 BE/Port. 352 kcal/Port. (a1a3fdgij)	Westerpfanne (Rindfleischstreifen, gr. Bohnen, Paprika, Mais), d. Böhmisches Knödel 6,3 BE/Port. 661 kcal/Port. (a1gij)	Wiener Würstchengulasch <sup>(1,2,4,6,5)</sup> mit Kartoffelpüree 4,6 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1gij)	3 Wickelklöße mit Petersiliensoße 5,8 BE/Port. 544 kcal/Port. (a1cfdg)	Bratfisch mit Remoulade, dazu Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> 5,5 BE/Port. 1160 kcal/Port. (a1dgij)	Gebr. Wildlachs auf Ratatouillegemüse, dazu Wildreis 5,5 BE/Port. 562 kcal/Port. (a1dgi) <b>NEU</b>	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cgij)	Schokopudding mit Sahne 206 kcal/Port. (g)	2 Hamburger mit Pulled Pork <sup>(5)</sup> , Salat, Soße, Sauergurken <sup>(5)</sup> und Zwiebeln 4,5 BE/Port. 989 kcal/Port. (a1cgk)

**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](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) geschwärtzt (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

KW 07	5,60 € Menü 1	5,75 € Menü 2	5,75 € Menü 3	5,75 € Vegi/Vegan	6,60 € Kaltmenü	6,85 € Festtagsmenü	1,10 € Beilagensalat*	1,50 € Dessert*	6,60 € Snacks
<b>Mo</b> 10.02.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,9 BE/Port. 329 kcal/Port. (a1ij)	Ged. Hähnchenbrust in Rahmsoße, d. Blumenkohl-Möhren-gemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 344 kcal/Port. (a1gij)	Schweinegulasch <sup>(1,5)</sup> mit Spätzle 5,4 BE/Port. 601 kcal/Port. (a1cfij)	Penne-Nudeln mit Paprika, dazu Pestosoße 6,0 BE/Port. 708 kcal/Port. (a1cfg)	Blattsalat mit Fetakäse und Mango, dazu Kräuter dressing 2,0 BE/Port. 251 kcal/Port. (fjg)	Hähnchenröllchen mit Soße <sup>(1)</sup> , dazu Erbsen-Mais-gemüse und Kartoffelstampf 4,3 BE/Port. 529 kcal/Port. (a1gj)	Rote-Bete-Apfel-Salat <sup>(6)</sup> 48 kcal/Port.	Rahm-Apfelkuchen 197 kcal/Port. (acfghk)	3 Schlemmerbrötchen mit Tomaten-Feta-Füllung und Mozzarella überbacken 5,6 BE/Port. 855kcal/Port. (a1cgij) <b>NEU</b>
<b>Di</b> 11.02.	Grießbrei mit heißen Waldbeeren 7,9 BE/Port. 542 kcal/Port. (a1g)	Thüringer Schlachteplatte <sup>(2,4,6,5)</sup> auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 817 kcal/Port. (a1j)	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln <sup>(2,4,6,5)</sup> 6,8 BE/Port. 677 kcal/Port. (a1fij)	Veg. Kohlroulade in brauner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,7 BE/Port. 409 kcal/Port. (a1fij)	Blumenkohl-Erbsen-Salat in Sauerrahm mit Eierspalten, dazu ein Roggenbrötchen 4,8 BE/Port. 665 kcal/Port. (a1a2cgij)	Putenstreifen mit Champignons in Senf-Orangensoße, dazu Pfeffernudeln 6,8 BE/Port. 645 kcal/Port. (a1gij)	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (cgh3ij)	Heidelbeerjoghurt 174 kcal/Port. (g)	"Mex. Pita" mit Hackfleisch, Mais u. Kidneybohnen gefüll. Teigtasche d. Joghurtdressing 8,6 BE/Port. 839 kcal/Port. (a1cfjij)
<b>Mi</b> 12.02.	Thüringer Wurstsuppe <sup>(2,4,6,5)</sup> mit Nudeln, dazu ein Weizenbrötchen 4,4 BE/Port. 616 kcal/Port. (a1a3cfjg)	Bärlauch-Kräuter-Quark mit Butterkartoffeln 4,2 BE/Port. 494 kcal/Port. (g) <b>Anliefe 2 Assietten</b>	Ged. Seelachs in Dillsoße, dazu Reis 5,7 BE/Port. 535 kcal/Port. (a1dg)	Grünkern-Käsemedaillons mit Gemüserahmsoße und Kräuternudeln 8,9 BE/Port. 650 kcal/Port. (acfghk) <b>NEU</b>	Herzhafter Geflügelsalat mit Champignons und Spargel, dazu ein Roggenbrötchen 2,4 BE/Port. 705 kcal/Port. (a1a2a3cgij)	Rindersteak auf Pfannenge-müse, dazu Kartoffelgratin 5,7 BE/Port. 787 kcal/Port. (a1gi)	Weißkraut-Mandarinen-Salat 138 kcal/Port. (cgj)	Karamellpudding 205 kcal/Port. (g)	Roter Feta-Knoblauch-Dip mit Hähnchenstreifen und Pfefferbaguette 3,1 BE/Port. 640 kcal/Port. (a1a2g)
<b>Do</b> 13.02.	Mit Quark gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 7,9 BE/Port. 664 kcal/Port. (a1cgh1)	Erfurter Senfbraten <sup>(6)</sup> in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Möhren-Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 485 kcal/Port. (a1gij)	Altdeut. Gemüse (Pastinake, Sellerie, Karotten, Kürbis, Topinambur), d. Hähnchenstreifen 2,3 BE/Port. 258 kcal/Port. (i) <b>LOW CARB</b>	Spargelcremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 5,5 BE/Port. 488 kcal/Port. (a1a2f) <b>VEGAN</b>	Salatteller "Pulled Pork" <sup>(6)</sup> mit Tomaten, Rettich und Mais, dazu Frenchdressing 2,3 BE/Port. 570 kcal/Port. (cgij)	Sülze <sup>(1,2,5,6,5)</sup> mit Remouladen-soße, dazu Bratkartoffeln 5,1 BE/Port. 948 kcal/Port. (cgij) <b>Anliefe in 2 Assietten</b>	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 72 kcal/Port.	Quark-Duett "KiBa" mit Kirsch und Bananenquark 249 kcal/Port. (g)	2 Baguettebrötchen mit Salami <sup>(2,4,6,5)</sup> und Käse, Salat und Remoulade 10,2 BE/Port. 1550 kcal/Port. (a1a3cfjij)
<b>Fr</b> 14.02.	Steckrübeintopf mit Rauchfleisch <sup>(2,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot 4,0 BE/Port. 392 kcal/Port. (a1a2i)	Geflügelbratklöpsl i. Soße <sup>(1)</sup> , dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree 4,8 BE/Port. 539 kcal/Port. (a1cgj)	3 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 486 kcal/Port. (a1cg)	Fruchtige Curry-Gemüse-pfanne in Kokossoße, dazu Reis 6,7 BE/Port. 465 kcal/Port. (a1ij) <b>VEGAN</b>	Nudelsalat <sup>(6)</sup> mit kalter Hähnchenkeule 4,8 BE/Port. 1110 kcal/Port. (a1cgij)	Forelle Müllerin mit Butterkartoffeln 4,5 BE/Port. 683 kcal/Port. (a1dg)	Möhren-Rohkost 108 kcal/Port.	Kirschgrütze mit Vanillesoße 121 kcal/Port. (a1g)	"Balkanteller"- 1 Schaschlyk, Cevapcici, marin. Feta, Pfefferbaguette und Knoblauch-Dip 3,8 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1a2cgij)

**jeden Dienstag und jeden Freitag!**

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


**jeden Donnerstag**

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

**Süße Tüte (Beutel 2)**  
1 x Pfannkuchen  
1 x Apfeltasche  
1 x Streuselnschnecke  
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)



5,75 € Wochenendeintopf	6,85 € Sonntagsbraten
Reiseintopf mit Rindfleisch 3,6 BE/Port. 269 kcal/Port. (i)	Kalbsbraten in Soße, dazu Speckbohne <sup>(6)</sup> und Böhmisches Knödel, dazu Nachtisch 3,8 BE/Port. 386 kcal/Port. (a1gij)

\* Brotbeutel, Beilagensalat, und Dessert werden nur in Verbindung mit einem Menü geliefert.

Bestellungen sowie Änderungen bereits bestehender Bestellungen bis spätestens einen Werktag (Mo–Fr) vor Lieferung bis 12:00 Uhr.

Be- und Abbestellung für das Wochenende nur bis donnerstags 12:00 Uhr möglich. Wochenendlieferung immer freitags.

KW 08	5,60 € Menü 1	5,75 € Menü 2	5,75 € Menü 3	5,75 € Vegi/Vegan	6,60 € Kaltmenü	6,85 € Festtagsmenü	1,10 € Beilagensalat*	1,50 € Dessert*	6,60 € Snacks
<b>Mo</b> 17.02.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,0 BE/Port. 455 kcal/Port. (a1a2i)	Thüringer Rostbratwurst <sup>(2,4,5)</sup> auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 571 kcal/Port. (a1gj)	Chili con Carne <sup>(6)</sup> , dazu Kräuterreis 6,0 BE/Port. 524 kcal/Port. (a1)	Veg. Maultaschen auf Pfannengemüse, dazu Frischkäsesoße 5,2 BE/Port. 576 kcal/Port. (a1cgj)	Bunter Salatteller mit Käse-u. Kochschinkenstreifen <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu Joghurtdressing 1,7 BE/Port. 453 kcal/Port. (cfjg)	Pan. Schweineschnitzel mit Brokkoli-Hollandaise und Kartoffelspalten 5,3 BE/Port. 716 kcal/Port. (a1cfjij)	Chinakohlsalat mit Paprika 54 kcal/Port.	Eierschecke 265 kcal/Port. (acfghk)	Riesen-Frühlingsrolle m. Hähnchenfüll., 3 Mini-Frühlingsrollen, d. Salat u. Dip 4,0 BE/Port. 434 kcal/Port. (a1cgij)
<b>Di</b> 18.02.	Mit Pflaumenmus gefüllter Germknödel, dazu Vanillesoße 12,1 BE/Port. 798 kcal/Port. (a1cfgh)	Pan. Flunderfilet mit Dill-Sahnesoße, dazu Sellerie-Möhrenpüree 4,6 BE/Port. 480 kcal/Port. (a1dgi)	Sahniges Hähnchenschnitzeltes mit Spargel, dazu Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 390 kcal/Port. (a1a3gi)	Pilzgulasch mit Kräuterspätzle 5,6 BE/Port. 434 kcal/Port. (a1fg)	Gnocchisalat mit Mozzarella, Tomaten, Knoblauch, Oliven <sup>(6)</sup> und Rucola 6,5 BE/Port. 499 kcal/Port. (a1gij)	Lammragout <sup>(1,5)</sup> mit Speckbohnen und Rosmarin-Ofenkartoffeln 3,7 BE/Port. 515 kcal/Port. (a1g)	Gurken-Kräuter-Salat 38 kcal/Port.	Mascarpone-Kaffee-Dessert 260 kcal/Port. (acfgh)	3 Mettbrötchen <sup>(6)</sup> mit Zwiebeln 9,9 BE/Port. 990 kcal/Port. (a1a3dfjij)
<b>Mi</b> 19.02.	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch <sup>(6)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot 3,3 BE/Port. 723 kcal/Port. (a1a2g)	Pan. Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 4,7 BE/Port. 458 kcal/Port. (a1cfjg)	Blumenkohl mit Semmelbrösel, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 4,7 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1cgj)	Buntes Eierragout mit Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 313 kcal/Port. (a1cg)	Bunter Salatteller mit Putenstreifen, dazu Frenchdressing 1,6 BE/Port. 454 kcal/Port. (cfjg)	Gek. Tafelspitz in Meerrettichsoße, dazu Kartoffelklöße 5,5 BE/Port. 543 kcal/Port. (a1gij)	Bohnen-Schmand-Salat 142 kcal/Port. (cgj)	Milchreisdessert mit Kirschsoße 234 kcal/Port. (g)	Hausgem. Kartoffelplätzchen mit Schmand, Schinken <sup>(2,6,5)</sup> und Käse 3,5 BE/Port. 538 kcal/Port. (a1a3cfjij)
<b>Do</b> 20.02.	Quarkstrudel mit heißen Himbeeren 8,8 BE/Port. 775 kcal/Port. (a1cfghi)	Schweinesteak "Zigeuner Art", Paprika, Jagdwurststreifen <sup>(2,4,6,5)</sup> , Kartoffelpüree 4,3 BE/Port. 569 kcal/Port. (a1gij)	Spaghetti Carbonara (Sahnesoße mit Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> ) 5,6 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1g)	Indischer Linseneintopf mit Porree, Paprika, Tomate, dazu ein Roggenbrötchen 7,8 BE/Port. 625 kcal/Port. (a1a2fi) <b>VEGAN</b>	Salatteller mit Ei und Mozzarella, dazu Joghurt-Kräuter dressing 2,5 BE/Port. 600 kcal/Port. (cgij)	Putencurry mit Ananas, dazu Kokosreis 6,4 BE/Port. 435 kcal/Port. (a1gij)	Brokkoli-Salat 44 kcal/Port.	Waldmeisterquarkspeise 306 kcal/Port. (g)	2 belegte Bagels mit Tomate und Mozzarella, Salat und Remoulade 6,9 BE/Port. 773 kcal/Port. (a1a2cgij)
<b>Fr</b> 21.02.	Bunte Spätzlesuppe mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,8 BE/Port. 365 kcal/Port. (a1a3cfjg)	Pan. Jägerschnitzel <sup>(2,4,6,5)</sup> auf Spirelli, dazu Tomatensoße 7,5 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cij)	Lachswürfel in Dillsoße, dazu Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 371 kcal/Port. (a1dg)	Rucola-Süßkartoffelbratling mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 535 kcal/Port. (a1a3cgj)	Kartoffel-Gurkensalat <sup>(6)</sup> mit einem Schweineschnitzel 5,5 BE/Port. 595 kcal/Port. (a1cgij)	Züricher Geschnitzeltes vom Kalb mit Champignons, dazu Kartoffelgratin 3,9 BE/Port. 682 kcal/Port. (a1a3gil)	Rettichsalat 147 kcal/Port. (cgj)	Erdbeerpudding 209 kcal/Port. (g)	2 Hamburger mit hausgem. Rindfleisch-Patty, Salat, Käse, Soße, Sauergurken u. Zwiebeln 4,6 BE/Port. 1100 kcal/Port. (a1cgj)



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 Wochenenden**

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](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

5,75 € Wochenendeintopf	6,85 € Sonntagsbraten
Kartoffeleintopf mit einer Bockwurst <sup>(2,4,6,5)</sup> 3,6 BE/Port. 504 kcal/Port. (a1a2ij)	Gef. Putenbraten (Paprika-Pilz-Füllung) in Rahmsoße, dazu Butterkartoffeln und Nachtisch 5,5 BE/Port. 529 kcal/Port. (a1gi)

**Preis Anpassung 2025**

Bitte beachten Sie unsere geänderten Menüpreise ab dem 27.01.2025.

**Entdecken Sie unsere neuen Menükreationen:**

**03.02.: Festtag:**

Hausgemachte Wildklößchen in Preiselbeer-rahmsoße und Kartoffelstampf

**07.02.: Festtag:**

Gebratener Wildlachs auf Ratatouillegemüse und Wildreis

**10.02.: Snack:**

3 Schlemmerbrötchen mit Tomaten-Feta-Füllung und Mozzarella überbacken

**12.02.: Vegi:**

Grünkern-Käsemedaillons mit Gemüserahmsoße und Kräuternudeln

**Unsere Leistungen auf einen Blick:**

- Lieferung frei Haus ab einer Portion
- Bereitstellung von Thermoboxen (gegen Pfandgebühr)
- Beilagensalat und Dessert immer in Verbindung mit einem Menü
- Kuchenplatte immer dienstags und freitags
- Brotbeutel immer donnerstags in Verbindung mit einem Menü
- Wurstbeutel immer mittwochs (saisonbedingt bis Ende Mai verfügbar)
- Wochenend- und Feiertagsversorgung immer als Kaltlieferung werktags
- Generelle Kaltlieferung der Menüs

Ihr Team der Rastenberger.

**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