



Speiseplan

13. – 16. Kalenderwoche
24. März – 20. April 2025



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!

* telefonische Erreichbarkeit: werktags 6 – 14 Uhr



KW 13	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
Mo 24.03.	Herzhafter Linseneintopf mit Blutwurst ^(1,2,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 7,0 BE/Port. 699 kcal/Port. (a1a2ij)	Königsberger Klopse ⁽⁶⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1cfjij)	Gebr. Hähnchenbrust mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , dazu Möhren-Zucchini-Gemüse und Spätzle 6,2 BE/Port. 556 kcal/Port. (a1cgj)	Bunte Wildreis-Gemüsepfanne mit Tomatenrahmsoße 5,4 BE/Port. 422 kcal/Port. (a1fi) VEGAN	Bunter Salatteller mit Käse- u. Kochschinkenstreifen ^(2,4,6,5) , dazu Joghurt dressing 1,7 BE/Port. 453 kcal/Port. (a1dg)	Knusperfischfilet mit Kräuter-Tomatensoße und Ofenkartoffeln 4,4 BE/Port. 646 kcal/Port. (a1dg)	Rote-Bete-Salat ⁽⁶⁾ 41 kcal/Port.	Zitronenkuchen 189 kcal/Port. (acfghk)	2 Ratatouille-Blätterteigtaschen mit Joghurt-Dip 3,3 BE/Port. 764 kcal/Port. (a1cgij)
Di 25.03.	Vanille-Milchreis mit heißem Rhababerkompott, dazu Zucker und Zimt 9,3 BE/Port. 618 kcal/Port. (g) NEU	Zwiebel-Petersilien-Quark mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 4,5 BE/Port. 525 kcal/Port. (g)	Herzhafter Pusztagulasch ^(6,1) mit Paprika, dazu Semmelknödel 3,3 BE/Port. 300 kcal/Port. (a1g)	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Karottensoße 7,5 BE/Port. 513 kcal/Port. (a1g)	Gärtner-Salat (Tomaten, Gurken, Mais, Radieschen) in Kräuterdressing ⁽⁷⁾ , Laugenstange 5,3 BE/Port. 346 kcal/Port. (afgk)	Knackwurst ^(2,6,5) auf Sauerkraut, dazu Erbspüree 2,0 BE/Port. 535 kcal/Port. (a1g)	Selleriesalat nach Hausfrauen Art 46 kcal/Port. (i)	Griech. Sahnejoghurt mit Kirschen und Müslicrunch 416 kcal/Port. (agh) NEU	Gefüllte Pita mit Hähnchen-gyros, Ofengemüse und Honig-Senf-Dip 4,4 BE/Port. 744 kcal/Port. (a1cgij)
Mi 26.03.	Nudeleintopf mit Geflügel-fleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,9 BE/Port. 367 kcal/Port. (a1a3cfjg)	Pan. Schweineschnitzel auf Erbsengemüse, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 5,4 BE/Port. 554 kcal/Port. (a1gij)	Nudelauflauf "Tomate-Mozzarella" 7,2 BE/Port. 707 kcal/Port. (a1cg)	Feines Gemüsekassie mit Reis 5,7 BE/Port. 390 kcal/Port. (a1a3fi) VEGAN	Herzhafter Gyrossalat ⁽⁶⁾ mit Tzatziki und Salatbeilage, dazu ein Fladenbrot 4,5 BE/Port. 815 kcal/Port. (a1a2gij)	Hausgem. Rinderroulade ^(6,5) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rotkohl ⁽⁶⁾ und Kartoffelklöße 6,6 BE/Port. 585 kcal/Port. (a1cgij)	Rotkrautsalat mit Apfel 78 kcal/Port.	Vanillequark mit Pfirsichen 286 kcal/Port. (g)	Eieromelette gefüllt mit Käse und Salami ^(2,6,5) , dazu Kartoffelspalten und Sour Cream 3,8 BE/Port. 664 kcal/Port. (cgj)
Do 27.03.	4 Eierkuchen mit heißen Pfirsichen 9,2 BE/Port. 680 kcal/Port. (a1cgh)	Schweinebraten in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rahmwirsing ⁽⁶⁾ und Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 383 kcal/Port. (a1gij)	Süßkartoffel-Hähnchencurry 6,6 BE/Port. 634 kcal/Port. (a1fij)	Maiscremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 2,7 BE/Port. 469 kcal/Port. (a1a2fi) VEGAN	Blattsalat mit Blumenkohl-Käse-Medaillon, dazu Joghurt dressing 3,9 BE/Port. 411 kcal/Port. (a1cfjij)	Gepfefferte Hähnchenbrust mit feiner Currysoße, dazu Risi Bisi (Erbsenreis) 6,3 BE/Port. 549 kcal/Port. (a1gij)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Mousse au Chocolat 294 kcal/Port. (acfgh)	2 Baguettebrötchen mit Hähnchenbrust und Weichkäse, Salat und Remoulade 10,7 BE/Port. 1210 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Fr 28.03.	Soljanka nach Art des Hauses ^(2,4,5,6,5) , dazu eine Scheibe Weißbrot 3,0 BE/Port. 596 kcal/Port. (a1a3fjij)	Ged. Hähnchenbrust in Rahmsoße ⁽¹⁾ , Blumenkohl-gemüse und Kartoffelpüree 3,2 BE/Port. 339 kcal/Port. (a1gij)	Schinken-Rührei ^(2,6,5) mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1cg)	Spaghetti mit Gemüse-Sahne-Soße 6,3 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1g)	Honigmarinierte Hähnchenbrust auf hausgemachtem Nudelsalat ⁽⁶⁾ 5,0 BE/Port. 848 kcal/Port. (cgj)	Lachs in Bechamelsonsoße, dazu Rosmarinkartoffeln 3,6 BE/Port. 521 kcal/Port. (a1dg)	Möhren-Ananas-Salat 87 kcal/Port.	Rote Grütze mit Wald-beeren und Vanillesoße 199 kcal/Port. (a1g)	"Rastenberger Grillteller": Rost-bratwurst ^(2,6,5) , Schweinesteak, Bratklops ⁽⁶⁾ , 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	1 x Roggenmischbrot 1 x Fünftornbrot 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 €



5,75 € Samstagsmenü	6,85 € Sonntagsmenü
Gebr. Schweinesteak in Champignonsoße ⁽¹⁾ , dazu Spätzle 6,0 BE/Port. 738 kcal/Port. (a1cfjij)	Wildschweingulasch ⁽¹⁾ mit Rosenkohl ⁽⁶⁾ und Kartoffelklößen, dazu Nachtisch 8,9 BE/Port. 601 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 14	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
Mo 31.03.	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,8 BE/Port. 423 kcal/Port. (a1a3fjg)	Gefüllte Paprikaschote ⁽⁶⁾ mit deftiger Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1cfjij)	Spaghetti mit Käse-Hackfleischsoße ⁽⁶⁾ 5,5 BE/Port. 650 kcal/Port. (a1fg)	Nudel-Gemüsepfanne mit Käse-Chilli-Soße 6,2 BE/Port. 634 kcal/Port. (a1g)	Bunter Salatteller mit Maultaschen, dazu Joghurt dressing 4,8 BE/Port. 614 kcal/Port. (a1cfjij)	Gebr. Putensteak in Barbecue-soße, dazu Kartoffelspalten 4,8 BE/Port. 549 kcal/Port. (a1fjij)	Salatmischung mit Möhre und Feta 112 kcal/Port. (g)	Bienenstich 237 kcal/Port. (acfghk)	2 Holzofenpinsä (flacher Hefeteig) m. Tomate u. Rucola überbacken, Joghurt-Kräuter-Dip 4,3 BE/Port. 728 kcal/Port. (a1g)
Di 01.04.	4 Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren 9,8 BE/Port. 577 kcal/Port. (a1cg)	Gewürfeltes Rindfleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße 5,5 BE/Port. 558 kcal/Port. (a1gij)	Hackfleisch ⁽⁶⁾ -Krautgulasch mit Semmelknödeln 9,0 BE/Port. 813 kcal/Port. (a1cgh)	Spargelragout ^(A) mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE/Port. 421 kcal/Port. (a1cg)	Hausgem. Fleischsalat ^(2,4,6,5) mit Sauergurken ⁽⁶⁾ , Zwiebeln, ein Roggenbrötchen, Butter 3,7 BE/Port. 1490 kcal/Port. (a1a2cgij)	Fischfilet "Florentiner Art" mit Vollkornreis 6,1 BE/Port. 595 kcal/Port. (a1dg)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Mascarpone-Pflaumen-Dessert 320 kcal/Port. (acfgh)	1 Schnitzelbrötchen ⁽⁶⁾ / 1 Salamibrötchen ^(2,4,6,5) garniert mit Salat und Remoulade 6,3 BE/Port. 863 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Mi 02.04.	Mex. Eintopf "Chili con Carne" mit Hackfleisch ⁽⁶⁾ , Mais Kidneybohnen, Mischbrot 4,2 BE/Port. 588 kcal/Port. (a1a2)	Backfisch vom Seelachs, dazu Kräuterhollandaise und Kartoffelpüree 5,9 BE/Port. 631 kcal/Port. (a1cdgij)	Hühnerfrikassee mit Spargel, dazu Reis 6,0 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1a3gij)	Blumenkohl mit Semmelbrösel, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 4,7 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1cgij)	Thailändischer Glasnudel-salat mit Hähnchenstreifen 6,2 BE/Port. 469 kcal/Port. (a1cfjij)	Rinderbraten in Soße ⁽¹⁾ , dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 3,5 BE/Port. 406 kcal/Port. (a1gij)	Gelber Bohnensalat ⁽⁶⁾ 33 kcal/Port.	Milchreis mit Orangensoße 206 kcal/Port. (g)	1 Riesen-Frühlingsrolle mit Hähnchen, 3 Mini-Frühlingsrollen, Salat, süß-saurer Dip 4,0 BE/Port. 434 kcal/Port. (a1cgij)
Do 03.04.	3 Rosinen-Quarkkeulchen, dazu heißes Vanille-Apfelkompott 10,0 BE/Port. 727 kcal/Port. (a1cfgh)	Hackbraten vom Schwein in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1cgij)	Putengeschnetzeltes Gyros Art, dazu Kartoffelspalten 4,1 BE/Port. 433 kcal/Port. (a1gij)	Ital. Muschelnudelsuppe "Minestrone" mit Gemüse, dazu ein Weizenbrötchen 6,2 BE/Port. 404 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Bunter Salatteller, dazu Joghurt dressing und ein Roggenbrötchen 4,1 BE/Port. 406 kcal/Port. (a1a2fg)	Ofenfrisch gegrillte Schweinshaxe, dazu ein Kartoffelbrötchen 2,8 BE/Port. 1880 kcal/Port. (a1j)	Blumenkohl-Salat 38 kcal/Port.	Panna Cotta mit Karamellsoße 222 kcal/Port. (g)	2 belegte Bagels mit Käse/Hähnchenbrust, Salat und Remoulade 7,7 BE/Port. 1080 kcal/Port. (a1a2cgij)
Fr 04.04.	Kartoffeleintopf mit Fleischwurst ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,4 BE/Port. 454 kcal/Port. (a1a2ij)	Geflügelbällchen in Rahmsoße, dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree 4,3 BE/Port. 509 kcal/Port. (a1cfjij)	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) 6,8 BE/Port. 677 kcal/Port. (a1fij)	Chinesische Gemüsepfanne mit Curryreis 6,2 BE/Port. 83 kcal/Port. (a1bfij)	Kartoffelsalat mit Spargel-Schinken-Röllchen ^(6,2,4,5,6) 3,7 BE/Port. 674 kcal/Port. (cgj)	Kalbsragout ^(A) mit Champignons und Kräuterspätzle 5,3 BE/Port. 613 kcal/Port. (a1a3cfjil)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cgj)	Schokopudding mit Sahne 206 kcal/Port. (g)	2 Hamburger mit hausg. Schweinefleisch-Patty, Salat, Soße, Sauergurken, Zwiebeln 4,5 BE/Port. 639 kcal/Port. (a1cgj)

5,75 € Samstagsmenü	6,85 € Sonntagsmenü
Ged. Pangasiusfilet in Kräuter-soße, dazu Gemüse-Kartoffel-stampf 3,5 BE/Port. 515 kcal/Port. (a1cdg)	Mit Hackfleisch gefüllte Schweine-lende in Soße, Fingermais, Salzkartoffeln und Nachtisch 3,9 BE/Port. 443 kcal/Port. (a1cgil)

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 AGB 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 + 0,95€ für Rechnungen per Postversand. 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

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



Gebäck-Aktion zu Ostern

- Oster-Plätzchenmischung
- Osternest
- Eierlikörsandkuchen
- Karottenrührkuchen

Nähere Informationen auf dem Extra-Flyer ersichtlich

Versorgungsangebot für die Osterfeiertage

Bestellfrist: Freitag, der 11.04.2025

Karfreitag, den 18.04.2025:

Mehliertes Flunderfilet mit Bärlauch-Sahnesoße und Kartoffelpüree (5,75€/Portion)

Ostersamstag, den 19.04.2025:

Gulasch „Rastenberger Art“ mit Nudeln (5,75€/Portion)

Ostersonntag, den 20.04.2025:

Gefüllter Putenbrustbraten mit Soße und Salzkartoffeln (6,85€/Portion)

Ostermontag, den 21.04.2025:

Geschmortes Lammragout mit Speckbohnen und Kartoffelklöße (6,85€/Portion)

Vegane Alternative:

Kartoffelgulasch mit Paprika und Pilzen (5,75€/Portion)

Die Auslieferung erfolgt kalt in der 16. Kalenderwoche.

Bitte beachten Sie, ihre Bestellung für die Woche nach Ostern bis spätestens zum 17.04.2025 um 12:00 Uhr abzugeben.

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

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	5,60 € 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
Mo 07.04.	Bunter Reiseintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,3 BE/Port. 325 kcal/Port. (a1a3fgi)	Pan. Schweineschnitzel auf Salzkartoffeln, dazu Blumenkohl und Sauce Hollandaise 4,5 BE/Port. 707 kcal/Port. (a1cgui)	3 Wickelklöße mit Petersiliensoße 5,8 BE/Port. 544 kcal/Port. (a1cfdg)	Kichererbsenpfanne mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Spinatrahmsauce 4,6 BE/Port. 570 kcal/Port. (a1fi) VEGAN	Salatteller "Nizza" mit Thunfisch, Ei, Oliven ^(5,8) , Tomaten und Bohnen, Kräuterdressing 1,3 BE/Port. 619 kcal/Port. (cdgjl)	Ged. Rotbarsch auf Erbsen-Möhren-Ragout, dazu Risotto 8,7 BE/Port. 781 kcal/Port. (a1dgi)	Rote-Bete-Apfel-Salat ⁽⁹⁾ 48 kcal/Port.	Nusskuchen 198 kcal/Port. (acfghk)	3 hausgem. Schlemmerbrötchen (gef. mit Geflügel-Würzfleisch und Käse) 5,6 BE/Port. 855 kcal/Port. (a1cgj) NEU
Di 08.04.	Süße Mohnspätzle mit Vanillesoße und Rhabarberkompott 8,8 BE/Port. 775 kcal/Port. (a1cfdghi)	Geflügelbratklöps in Soße ⁽¹⁾ , dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree 4,8 BE/Port. 539 kcal/Port. (a1cgui)	Kartoffelauflauf mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ , Tomaten und Käse überbacken 5,1 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1gj)	Eieromelette mit Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 403 kcal/Port. (a1cg)	Nudelreissalat mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ 6,1 BE/Port. 1190 kcal/Port. (a1a3cgij)	Sülze ^(1,2,5,6,5) mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 5,1 BE/Port. 948 kcal/Port. (cgij)	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (cgh3ij)	Heidelbeerjoghurt 174 kcal/Port. (g)	Fladenbrot m. gebr. Jagdwurststreifen ^(5,2,4,6) , Weiß-, Rotkraut, Zwiebel, Salat, Knoblauchsauce 6,8 BE/Port. 684 kcal/Port. (a1cgij) NEU
Mi 09.04.	Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^(2,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,5 BE/Port. 584 kcal/Port. (a1a2j)	Gebatene Schweineleber in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 4,9 BE/Port. 579 kcal/Port. (a1gj)	Ged. Seelachs in Dillsauce, dazu Reis 4,9 BE/Port. 576 kcal/Port. (a1dgi)	Spirelli mit Semmelbrösel, dazu Tomatensoße 6,5 BE/Port. 491 kcal/Port. (a1fg)	Chefsalat mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , Käse und Ei, dazu Joghurt dressing 2,0 BE/Port. 524 kcal/Port. (cfdgj)	Hausgemachte gefüllte Schweineroulade in Soße ⁽¹⁾ , Bohnengemüse und Klöße 5,2 BE/Port. 777 kcal/Port. (a1cfdgij)	Weißkraut-Mandarinen-Salat 138 kcal/Port. (cgi)	Schwarzwaldbecher ^(A) 217 kcal/Port. (acfdgh)	2 Wraps mit Lachs-Gemüse-Füllung 6,2 BE/Port. 554 kcal/Port. (a1dg)
Do 10.04.	Grießbrei mit kaltem Fruchtkompott 8,9 BE/Port. 603 kcal/Port. (a1g)	Geschmorte Kohlroulade ^(1,5) mit Soße, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1cfdgij)	Geflügel-Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Kartoffelspalten 4,6 BE/Port. 698 kcal/Port. (a1a3gi)	Blumenkohlcremesuppe mit Gemüsebällchen, dazu ein Roggenbrötchen 6,2 BE/Port. 682 kcal/Port. (a1a2fij) VEGAN	Pikanter Rindfleischsalat m. Ei, Zwiebeln, Sauergurken ⁽⁵⁾ , Paprika, Butter, Roggenbrötchen 4,5 BE/Port. 548 kcal/Port. (a1a2cg)	Spaghetti mit Tomatenwürfeln und Shrimps, dazu Pestosoße 5,6 BE/Port. 746 kcal/Port. (a1bcfdgj)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 72 kcal/Port.	Quarkduett Himbeer-Mango 254 kcal/Port. (g)	2 Baguettebrötchen: Tomate-Mozzarella und Schweinebraten, Salat, Remoulade 10,2 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1a3cfdgij)
Fr 11.04.	Frühlingsuppe mit Fleischbällchen ⁽⁵⁾ , dazu ein Roggenbrötchen 4,8 BE/Port. 504 kcal/Port. (a1gij)	Westernpfanne (Rindfleischstreifen, gr. Bohnen, Paprika, Mais), dazu Salzkartoffeln 4,5 BE/Port. 489 kcal/Port. (a1gij)	Kasselerulasch ^(1,2,4,5) mit Semmelknödeln 5,7 BE/Port. 700 kcal/Port. (a1cfdgh)	Veg. Kochklöps in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,7 BE/Port. 409 kcal/Port. (a1cfdg)	Bunter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Joghurt dressing 1,8 BE/Port. 437 kcal/Port. (cfdgj)	Forelle "Müllerin Art" auf Kartoffel-Gemüsebett 4,5 BE/Port. 683 kcal/Port. (a1dg)	Möhren-Rohkost 108 kcal/Port.	Gelbe Grütze mit Vanillesoße 115 kcal/Port. (a1g)	"Balkanteller" – 1 Schaschlyk, Cevapcici, mar. Feta, Pfefferbaguette, Knoblauch-Dip 3,8 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1a2cfdgij)

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 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 €

5,75 € Samstagsmenü	6,85 € Sonntagsmenü
Frikasee vom Huhn mit Gemüse, dazu Reis 6,2 BE/Port. 535 kcal/Port. (a1a3fdgi)	Kalbsbraten in Soße ⁽¹⁾ , Speckbohnen ⁽⁵⁾ und Böhmisches Knödel, dazu Nachtisch 3,8 BE/Port. 386 kcal/Port. (acfdghij)

* 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 16	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
Mo 14.04.	Möhreneintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,0 BE/Port. 415 kcal/Port. (a1a2i)	Thüringer Rostbratwurst ^(5,4) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 644 kcal/Port. (a1gj)	Lachswürfel in Brokkolisauce, dazu Kartoffelpüree 3,2 BE/Port. 352 kcal/Port. (a1dg)	3 Eier in Senfsahnesoße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 540 kcal/Port. (a1cg)	Bunter Salatteller mit Rohschinken ^(2,6,5) und Parmesan, dazu Joghurt dressing 1,3 BE/Port. 595 kcal/Port. (cgj) NEU	Hähnchen Cordon Bleu auf Erbsengemüse, dazu Soße und Kartoffelröstis 4,4 BE/Port. 559 kcal/Port. (a1cfdgij)	Chinakohlsalat mit Paprika 41 kcal/Port.	Pflaumenkuchen 261 kcal/Port. (acfdgh)	2 Mini-Pizza "Hawaii" mit Kochschinken ^(2,4,6,5) und Ananas, dazu Joghurt-Dip 9,0 BE/Port. 1080 kcal/Port. (a1cfdgij)
Di 15.04.	Mit Kirschen gefüllter Germknödel, dazu Vanillesoße 11,3 BE/Port. 752 kcal/Port. (a1cgh)	Geschmorte Wirsingroulade ^(1,5) mit Soße, dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 496 kcal/Port. (a1cfdgij)	Schaschlyk ^(1,2,4,5,6,5) -Pfanne (Schweinefleisch- u. Schinkenwürfel, Leber), Böhm. Knödel 5,8 BE/Port. 673 kcal/Port. (a1j)	Deftiger Pilzgulasch mit Semmelknödeln 5,9 BE/Port. 470 kcal/Port. (a1cgil)	Fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen, dazu ein Roggenbrötchen 4,8 BE/Port. 746 kcal/Port. (a1a2a3cgij)	Spargel-Lachs-Sahnesoße ^(A) mit Bandnudeln 4,8 BE/Port. 550 kcal/Port. (a1a3cfdgij)	Gurken-Kräuter-Salat 38 kcal/Port.	Eierlikörcreme ^(A) 300 kcal/Port. (acfdgh)	1 Backfischbrötchen und 1 Käsebrötchen, Salat und Remoulade 6,1 BE/Port. 788 kcal/Port. (a1a3dfgij)
Mi 16.04.	Kartoffel-Blumenkohl-Rahmsuppe mit Fleischbällchen ⁽⁵⁾ , dazu ein Roggenbrötchen 4,5 BE/Port. 493 kcal/Port. (a1a2fdgi)	Erfurter Senfbraten vom Schwein in Soße, Romanesco-Gemüse, Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 469 kcal/Port. (a1gj)	Putenrahmgulasch ⁽¹⁾ mit Spirelli 6,3 BE/Port. 520 kcal/Port. (a1gij)	Gemüseauflauf mit Käse überbacken 1,5 BE/Port. 289 kcal/Port. (g) LOW CARB	Spargelsalat- mit Rohschinken ^(2,6,5) und Schnittlauch, Butter, Roggenbrötchen 3,3 BE/Port. 448 kcal/Port. (a1a2g)	Minihaxe vom Schwein, dazu Sauerkraut und Erbspüree 4,1 BE/Port. 817 kcal/Port. (a1gij)	Bohnen-Schmand-Salat 139 kcal/Port. (cgi)	Johannisbeerjoghurt 175 kcal/Port. (g)	Hausgem. Kartoffelplätzchen mit Schmand, Schinken ^(2,6,5) und Käse 3,5 BE/Port. 538 kcal/Port. (a1a3cfdgij)
Do 17.04.	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße 8,1 BE/Port. 662 kcal/Port. (a1cfdgh)	Pan. Jägerschnitzel ^(2,4,6,5) auf Spirelli, dazu Tomatensoße 7,5 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cij)	Currywurstpfanne ^(2,4,6,5) mit Kartoffelspalten 4,8 BE/Port. 604 kcal/Port. (a1gij)	Sternchennudelsuppe mit Gemüse und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen 5,6 BE/Port. 395 kcal/Port. (a1a3cfdgi)	Hausgemachter Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ mit einem Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,5) 4,4 BE/Port. 916 kcal/Port. (a1cgij)	Gebackene Hähnchenkeule in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rotkohl ^(6,5) , Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 680 kcal/Port. (a1cfdgij)	Rettichsalat 147 kcal/Port. (cgi)	Vanillepudding mit Schokosoße 208 kcal/Port. (g)	2 Hamburger mit Pulled Pork ⁽⁵⁾ , Salat, Soße, Sauergurken ⁽⁵⁾ und Zwiebeln 4,5 BE/Port. 989 kcal/Port. (a1cgk)

Fr 18.04. Karfreitag – Siehe Extra-Bestellflyer

Ostermontag – Siehe Extra-Bestellflyer

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!

5,75 € Samstagsmenü	6,85 € Sonntagsmenü
Siehe Extra-Bestellflyer	Siehe Extra-Bestellflyer

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGB 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 + 0,95€ für Rechnungen per Postversand. 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