RASTENBERGER

Speiseplan

33. – 36. Kalenderwoche
11. August – 07. September 2025

KW 33	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 11.08.	Wirsingkohleintopf mit einer Knackwurst[2,4,S], dazu eine Scheibe Mischbrot 3,8 BE/Port. 725 kcal/Port. (a1a2ij)	Königsberger Klopse[S] in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1cfgij)	Hähnchen-Paprika-Rahm-Pfanne mit Gnocchi 6,2 BE/Port. 552 kcal/Port. (a1cfgij)	Veg. Kohlroulade in brauner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,7 BE/Port. 409 kcal/Port. (a1fij) VEGI	Blattsalat mit Grünkern-Käse-Medaillon, dazu Frenchdressing 5,2 BE/Port. 625 kcal/Port. (acfghijk) VEGI	Ged. Lachsfilet in Tomaten-Sahnesoße, dazu Bandnudeln 3,4 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1dg) NEU	Rote-Bete-Salat[S] 41 kcal/Port.	Mohnkuchen 279 kcal/Port. (acfghk)	3 hausgem. Schlemmerbrötchen (gef. mit Gyros vom Schwein, Zwiebeln, Käse) 7,2 BE/Port. 976 kcal/Port. (a1cg)
Di 12.08.	Milchreis mit Apfelmus[6], dazu Zucker und Zimt 11,7 BE/Port. 769 kcal/Port. (g) VEGI	Gurken-Kräuterquark mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 4,6 BE/Port. 672 kcal/Port. (g) VEGI	Gulasch[1] vom Rind und Schwein, dazu Nudeln 4,8 BE/Port. 641 kcal/Port. (a1j)	Veg. Tortellini mit Tomaten-Kräuterragout 3,8 BE/Port. 323 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Rucolasalat mit Tomaten und Mozzarella, Balsamico, ein Ciabattabrötchen 4,1 BE/Port. 592 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Gebr. Schweinefilet in Pfeffersoße[1], dazu Möhren-Kartoffelgratin 3,7 BE/Port. 501 kcal/Port. (a1gij)	Bohnen-Gurkensalat mit Schmand 147 kcal/Port. (cgj)	Vanillejoghurt mit Apfel 135 kcal/Port. (g)	2 gefüllte Pita´s mit Salat, Hähnchenstreifen, Tomate, Zwiebeln und Joghurtsoße 8,4 BE/Port. 735 kcal/Port. (a1cgij)
Mi 13.08.	Bunter Nudeleintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,2 BE/Port. 424 kcal/Port. (a1a3cfgi)	Ged. Pangasiusfilet mit Kräutersoße, dazu Gemüse-Kartoffelstampf 3,8 BE/Port. 528 kcal/Port. (a1dfgij)	Schinken-Rührei[2,6,S] mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1cg)	Rührei mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 485 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Tortellinisalat mit Brokkoli, Paprika, Möhren und Kochschinken[2,4,6,S] 3,6 BE/Port. 735 kcal/Port. (a1cfgij)	Rindergulasch nach Sauerbraten Art, dazu Semmelknödel 6,8 BE/Port. 665 kcal/Port. (a1cfghij)	Fruchtiger Selleriesalat 66 kcal/Port. (cgij)	Buttermilchdessert "Gartenfrucht" 198 kcal/Port. (g)	2 Wraps mit Rucola, Schinken[S] und Mozzarella 6,3 BE/Port. 566 kcal/Port. (a1cg) NEU
Do 14.08.	4 Eierkuchen mit heißen Kirschen 8,1 BE/Port. 587 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Pan. Schweineschnitzel mit buntem Spargelragout und Butterkartoffeln 4,6 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1cfgij)	Nudelauflauf mit Brokkoli, Möhren, Hähnchenstreifen und Käse überbacken 5,5 BE/Port. 765 kcal/Port. (a1gi)	Gemüseeintopf mit Grießklößchen, dazu ein Roggenbrötchen 4,4 BE/Port. 333 kcal/Port. (a1a2cfgi) VEGI	Bunter Eisbergsalat mit Hähnchenstreifen, dazu Frenchdressing 2,1 BE/Port. 505 kcal/Port. (cgij)	Hausgem. mit Mozzarella gefülltes Kalbshacksteak auf Tomatenragout, Kräuternudeln 5,3 BE/Port. 625 kcal/Port. (a1cg)	Gekochter Möhrensalat 58 kcal/Port.	Maracuja-Pudding mit Sahne 236 kcal/Port. (g)	2 Baguettebrötchen: mit Hähnchenbrust und Camembert, Salat und Remoulade 10,5 BE/Port. 1180 kcal/Port. (a1cfgij)
Fr 15.08.	Linseneintopf mit Blutwurstwürfeln[2,6,S] dazu eine Scheibe Mischbrot 7,0 BE/Port. 768 kcal/Port. (a1a2i)	Ged. Hähnchenbrust in Rahmsoße[1], Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 336 kcal/Port. (a1gij)	Schweinegeschnetzeltes Gyros Art, dazu Kartoffelspalten 4,1 BE/Port. 631 kcal/Port. (a1gij)	Spirelli mit Semmelbrösel, dazu Tomatensoße 7,2 BE/Port. 589 kcal/Port. (a1fg) VEGI	Herzhafter Gyrossalat[S] mit Tzatziki und Salatbeilage, dazu ein Fladenbrot 4,5 BE/Port. 815 kcal/Port. (a1a2gij)	Hausgemachte gefüllte Schweineroulade in Soße[1], Bohnengemüse und Klöße 5,4 BE/Port. 757 kcal/Port. (a1cfgij)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Rote Grütze mit Waldbeeren und Vanillesoße 199 kcal/Port. (a1g)	Brotzeit-Teller: Knacker[2,6,S], Obazda, Edamer, Schinkenspeck[2,6,S], Mischbrot, Salat 5,4 BE/Port. 1090 kcal/Port. (a1a2gij)

Obst-Box: 10,20 €
jeden Dienstag
wechselndes Angebot: saisonales Obst, ca. 2 kg

Kuchenplatte: 7,50 €
jeden Dienstag & Freitag
wechselndes Angebot: 4 bis 6 verschiedene Sorten Kuchen

Brotbeutel 1: 10,00 €
jeden Donnerstag
1 x Roggenmischbrot
1 x Fünfkornbrot
5 x Weizenbrötchen
(a1a2a3a4fg)

Süße Tüte (Beutel 2): 9,60 €
jeden Donnerstag
1 x Pfannkuchen
1 x Apfeltasche
1 x Streuselschnecke
1 x Berliner Brezel
(a1a2a3)

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

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

5,75 € Samstagsmenü	6,85 € Sonntagsmenü
Schweinebratklops auf Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln 4,1 BE/Port. 605 kcal/Port. (a1cfgij)	Hirschbraten in Soße[1], dazu Rosenkohl[S], Kartoffelklöße und Nachtisch 4,5 BE/Port. 447 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 34	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 18.08.	Gemüseeintopf mit Fleischbällchen[2,4,6,S], dazu eine Scheibe Mischbrot 4,7 BE/Port. 452 kcal/Port. (a1a2fgij)	Backfisch vom Seelachs, dazu Kräuterhollandaise und Kartoffelstampf 4,6 BE/Port. 544 kcal/Port. (a1cdgi)	Hackfleisch[S]-Krautgulasch mit Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 420 kcal/Port. (a1cgh)	Bunte Gemüse-Schleifennudeln mit Brokkoli-Frischkäsesoße 5,7 BE/Port. 512 kcal/Port. (a1g) VEGI	Bunter Salatteller mit Maultaschen, dazu Joghurtdressing 4,8 BE/Port. 614 kcal/Port. (a1cfgij) VEGI	Schweinesteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken, Soße und Kartoffelspalten 4,8 BE/Port. 718 BE/Port. (a1a3gij)	Gelber Bohnensalat[5] 33 kcal/Port.	Pfannkuchen mit Marmeladenfüllung 247 kcal/Port. (acfghk)	Currywurst[2,4,6,S]-Blätterteig-Tasche, Kartoffelspalten, hausgemachtem Burger-Dip 6,5 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1cgij)
Di 19.08.	6 Kartoffelpuffer mit Apfelmus[6] und Zucker 7,9 BE/Port. 443 kcal/Port. VEGI	Gefüllte Paprikaschote[S] mit deftiger Soße[1], dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1cfgj)	Spaghetti mit Käse, dazu Bolognese vom Rind 5,7 BE/Port. 588 kcal/Port. (a1g)	Spargel-Champignonragout mit Kartoffelröstis 3,7 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1) VEGAN	"Herrensalat"[2,4,6,S] Wurstsalat in Steinpilzmarinade mit einem Roggenbrötchen 4,5 BE/Port. 1050 kcal/Port. (a1a2cgij)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu ein Kartoffelbrötchen 2,7 BE/Port. 1140 kcal/Port. (a1a3fg)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Mascarpone-Erdbeer-Dessert 259 kcal/Port. (acfgh)	1 Schnitzelbrötchen[S] / 1 Salamibrötchen[2,4,6,S], garniert mit Salat und Remoulade 6,7 BE/Port. 957 kcal/Port. (a1a3cfgij)
Mi 20.08.	Gulaschsuppe[1] vom Schwein, dazu eine Scheibe Weißbrot 4,2 BE/Port. 694 kcal/Port. (a1a2i)	Gek. Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße[5,6,7], dazu Kartoffelklöße 5,2 BE/Port. 559 kcal/Port. (a1gi)	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln[2,4,6,S] 6,8 BE/Port. 677 kcal/Port. (a1fij)	3 Kartoffel-Frischkäsetaschen mit Bärlauch-Sahnesoße 4,0 BE/Port. 520 kcal/Port. (a1g) VEGI	Chinesischer Nudelsalat mit Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Hähnchenstreifen 4,8 BE/Port. 472 kcal/Port. (a1bcfgijk)	Cordon Bleu[2,4,6,S] vom Schwein auf Erbsengemüse, dazu Soße und Kartoffelröstis 4,6 BE/Port. 649 kcal/Port. (a1cfgij)	Blattsalatmischung mit Möhre und Feta 62 kcal/Port. (g)	Vanille-Quarkspeise 286 kcal/Port. (g)	3 Toast Hawaii mit Kochschinken[2,4,6,S], Käse und Ananas 5,1 BE/Port. 694 kcal/Port. (a1gij)
Do 21.08.	4 Hefeklöße mit Vanillesoße 9,1 BE/Port. 636 kcal/Port. (acfgh) NEU VEGI	Gebr. Schweinesteak in Zwiebelsoße[1], dazu Kartoffelpüree 4,2 BE/Port. 600 kcal/Port. (a1gj)	Hühnerfrikasee mit Spargel, dazu Reis 6,0 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1a3gil)	Cremige Tomatensuppe mit Reis und Basilikum, dazu ein Roggenbrötchen 6,1 BE/Port. 459 kcal/Port. (a1a2i) VEGAN	Eiersalat mit Kochschinken[2,4,6,S], dazu ein Weizenbrötchen 3,2 BE/Port. 930 kcal/Port. (a1a3cfgij)	Lasagne nach Art des Hauses mit Hackfleisch vom Schwein 5,9 BE/Port. 722 kcal/Port. (a1cg)	Brokkoli-Salat 44 kcal/Port.	Kirschjoghurt 195 kcal/Port. (g)	2 belegte Bagels mit Käse/Hähnchenbrust, Salat und Remoulade 8,4 BE/Port. 1180 kcal/Port. (a1a2cgij)
Fr 22.08.	Kartoffeleintopf mit einer Bockwurst[2,4,6,S], dazu eine Scheibe Mischbrot 5,3 BE/Port. 613 kcal/Port. (a1a2ij)	Fleischkäse[2,4,6,S] in Soße[1], dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 582 kcal/Port. (a1gij)	Kartoffelauflauf mit Hackfleisch[S], Tomaten und Käse überbacken 5,1 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1gj)	Mediterrane Zucchinipfanne[5] mit Balkankäse, dazu Tomatenreis 6,7 BE/Port. 536 kcal/Port. (a1g) VEGI	Hausgemachter Kartoffelsalat[5] mit einer Hähnchenkeule 4,3 BE/Port. 1070 kcal/Port. (cgij)	Gebr. Hoki-Fischfilet mit Schnittlauchhollandaise, dazu Kartoffel-Karotten-Duo 4,0 BE/Port. 622 kcal/Port. (a1cdgj)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cgj)	Schokopudding mit Vanillesoße 230 kcal/Port. (g)	2 Hamburger mit hausg. Schweinefleisch-Patty, Salat, Soße, Sauergurken, Zwiebeln 4,5 BE/Port. 1380 kcal/Port. (a1cgj)

5,75 € Samstagsmenü	6,85 € Sonntagsmenü
4 gebr. Nürnberger Würstchen[2,6,S] auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 4,0 BE/Port. 605 kcal/Port. (a1fgij)	Sauerbraten vom Rind in Soße[1], dazu Rotkohl[S], Kartoffelklöße und Nachtisch 4,5 BE/Port. 452 kcal/Port. (a1ij)

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!

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

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

KW 35	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 25.08.	Möhreneintopf mit Fleischbällchen(S), dazu eine Scheibe Mischbrot 4,0 BE/Port. 415 kcal/Port. (a1a2i)	Pan. Hähnchenschnitte auf Erbsen-Möhrengemüse, dazu Soße(1) und Kartoffelpüree 5,2 BE/Port. 506 kcal/Port. (a1fgj)	Spaghetti "Jäger Art" (Hackfleischsoße(S) mit Pilzen) 5,5 BE/Port. 537 kcal/Port. (a1gl)	Vollkorn-Gemüsebratling mit holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln 6,0 BE/Port. 699 kcal/Port. (a1cfgij) VEGI	Salatteller mit Räucherlachs, dazu Kräuterdressing 1,3 BE/Port. 497 kcal/Port. (dfj)	Kalbsfleischstreifen mit Pfifferlingen in Sahnesoße(A), dazu Kartoffelgratin 4,0 BE/Port. 650 kcal/Port. (a1gl)	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (cgh3ij)	Apfelkuchen 254 kcal/Port. (acfghk)	3 hausgem. Schlemmerbrötchen (gef. mit Hackfleisch(S), Paprika, Käse) 8,5 BE/Port. 1020 kcal/Port. (a1cg)
Di 26.08.	Mit Apfel gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 6,2 BE/Port. 556 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Geschmorte Kohlroulade(1,S) mit Soße, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1cfgij)	Champignonpfanne mit Schinken(2,4,6,S), dazu Kräuterspätzle 5,3 BE/Port. 503 kcal/Port. (a1fgl)	Blumenkohl-Auflauf mit Erbsen, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Tomate und Käse 2,4 BE/Port. 398 kcal/Port. (cg) LOW CARB VEGI	Gemüsesticks mit Joghurt-Kräuter-Dip und eine Laugenstange 6,9 BE/Port. 556 kcal/Port. (acfgi) VEGI	Rindergulasch(1) mit Buttererbsen, dazu Kartoffelklöße 6,5 BE/Port. 605 kcal/Port. (a1gj)	Rote-Bete-Apfel-Salat(S) 48 kcal/Port.	Tiramisu(A) 457 kcal/Port. (acfgh)	Fladenbrot mit gebr. Jagdwurst(S,2,4,6), Weiß- u. Rotkraut, Zwiebeln, Salat, Knoblauchsoße 7,9 BE/Port. 1040 kcal/Port. (a1cgij)
Mi 27.08.	Grüner Erbseneintopf mit einem Paar Wiener(2,4,6,S), dazu eine Scheibe Mischbrot 7,6 BE/Port. 819 kcal/Port. (a1a2ij)	Gewürfeltes Rindfleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße 5,0 BE/Port. 532 kcal/Port. (a1gi)	"Chili c. Carne-Auflauf": Reis, Hackfleisch(S)-Mais-Bohnen-Soße (scharf), Käse überbacken 4,1 BE/Port. 512 kcal/Port. (a1cgij) NEU	Eieromelette mit Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 445 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Hausgemachter Heringssalat(S) mit einem Weizenbrötchen 3,5 BE/Port. 1040 kcal/Port. (a1a3dfgij)	Schweinebäckchen in Soße(1), dazu altdeutsches Gemüse und Kräuterkartoffeln 3,7 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1ij)	Weißkraut-Möhren-Salat 156 kcal/Port. (cgj)	Panna Cotta mit Erdbeeren 221 kcal/Port. (g)	Eieromelette gefüllt mit Kochschinken und Käse, Kartoffelspalten, Sour Cream 3,8 BE/Port. 664 kcal/Port. (cgj)
Do 28.08.	Grießbrei mit Apfelmus(6), dazu Zucker und Zimt 9,4 BE/Port. 642 kcal/Port. (a1g) VEGI	Kasselerbraten(1,2,4,S) in Soße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln 3,3 BE/Port. 448 kcal/Port. (a1gj)	"Bauernfrühstück"- Eieromelett mit Schinken(2,6,S) und Röstkartoffeln, Zwiebelsoße(1) 3,4 BE/Port. 510 kcal/Port. (a1cij)	Sternchennudelsuppe mit Gemüse und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen 5,2 BE/Port. 366 kcal/Port. (a1a3cfgi) VEGI	Chefsalat mit Kochschinken(2,4,6,S), Käse und Ei, dazu Joghurtdressing 2,0 BE/Port. 524 kcal/Port. (cfgij)	Herzhafte Wildbolognese mit Pilzen, dazu grüne Bandnudeln 5,4 BE/Port. 508 kcal/Port. (a1gijl)	Paprika-Mais-Salat 73 kcal/Port.	Quarkduett Kirsch-Vanille 257 kcal/Port. (g)	2 Baguettebrötchen mit Tomate-Mozzarella, Schweinebraten, Salat, Remoulade 10,2 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1a3cfgij)
Fr 29.08.	Bunter Reiseintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 6,0 BE/Port. 451 kcal/Port. (a1a3fgi)	Bratklops vom Schwein auf Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 588 kcal/Port. (a1cfgij)	Putenrahmgulasch(1) mit Spirelli 6,2 BE/Port. 513 kcal/Port. (a1gij)	Spaghetti mit Linsenbolognese 7,0 BE/Port. 506 BE/Port. (a1j) VEGAN	Honigmarinierte Hähnchenbrust auf hausgemachtem Nudelsalat(5) 5,0 BE/Port. 848 kcal/Port. (cgj)	Gebr. Schollenfilet auf Champignon-Lauch-Ragout, dazu Sahnekartoffelpüree 4,3 BE/Port. 534 kcal/Port. (a1a3cdgijl)	Möhren-Rohkost 108 kcal/Port.	Grüne Grütze mit Vanillesoße 142 kcal/Port. (a1g)	"Chicken Teller": Hähnchenkeule,-nugget,-filetstücke, süß-saurer Dip, Pfefferbrot 5,5 BE/Port. 924 kcal/Port. (a1a2ij)

Obst-Box: 10,20 €
jeden Dienstag
wechselndes Angebot: saisonales Obst, ca. 2 kg

Kuchenplatte: 7,50 €
jeden Dienstag & Freitag
wechselndes Angebot: 4 bis 6 verschiedene Sorten Kuchen

Brotbeutel 1: 10,00 €
jeden Donnerstag
1 x Roggenmischbrot
1 x Fünfkornbrot
5 x Weizenbrötchen
(a1a2a3a4fg)

Süße Tüte (Beutel 2): 9,60 €
jeden Donnerstag
1 x Pfannkuchen
1 x Apfeltasche
1 x Streuselschnecke
1 x Berliner Brezel
(a1a2a3)

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

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

5,75 € Samstagsmenü	6,85 € Sonntagsmenü
Jägerpfanne (Fleischklößchen(S), Pilze, Porree) mit Bärlauch-Kartoffelpüree 4,5 BE/Port. 563 kcal/Port. (a1cfgijl)	Putenbraten in Rosmarin-Honigsoße, dazu Gemüsespätzle und Nachtisch 4,8 BE/Port. 598 kcal/Port. (a1cfgij)

* 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.

Entdecken Sie unsere neuen Menü-Kreationen:

Mittwoch, den 13.08.2025:

Snack
2 Wraps mit Rucola, Schinken(S) und Mozzarella

Mittwoch, den 27.08.2025:

Menü 3
Chili con Carne-Auflauf:
Reis mit scharfer Hackfleischsoße, Mais, Kidneybohnen und Käse überbacken

Dienstag, den 02.09.2025:

Menü 3
Gyros-Nudelauflauf mit Knoblauchsoße und Käse überbacken

Ab sofort neu:

Die Rastenberger Obst-Box

Mindestens 5 Obstsorten (saisonal wechselnd)
z.B. Apfel, Banane, Weintrauben, Orange, Birne, Kiwi, Pflaume.

KW 36	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 01.09.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,2 BE/Port. 362 kcal/Port. (a1ij)	Mehl. Flunderfilet mit Dill-Sahnesoße, dazu Sellerie-Möhrenpüree 2,3 BE/Port. 367 kcal/Port. (a1dgi)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Butterreis 6,7 BE/Port. 853 Kcal/Port. (a1a3gi)	Brokkoli-Nußecke mit Schnittlauchsoße, dazu Vollkornnudeln 5,4 BE/Port. 557 kcal/Port. (acfghik) VEGI	Bunter Salatteller mit 2 Gemüsefrikadellen, dazu Thousand-Island-Dressing(5) 4,0 BE/Port. 529 kcal/Port. (a1cgj) VEGI	Hähnchenroulade in Rahmsoße(1), buntes Karottengemüse und Salzkartoffeln 4,1 BE/Port. 499 kcal/Port. (a1gj)	Chinakohlsalat mit Gurke und Tomate 40 kcal/Port.	Cassis-Schmandkuchen 239 kcal/Port. (acfghk)	2 Mini-Pizzen "Salami(2,6,S)" mit Tomaten-Feta-Dip 9,0 BE/Port. 1080 kcal/Port. (a1cfgij)
Di 02.09.	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße 8,1 BE/Port. 662 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Geflügelbratwurst auf Bayrisch Kraut(S), dazu Soße(1) und Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 603 kcal/Port. (a1cfgij)	Gyros(S)-Nudel-Auflauf mit Knoblauchsoße und Käse überbacken 5,4 BE/Port. 602 kcal/Port. (a1cfgij) NEU	3 Eier in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Sülzsalat(2,5,6,S) mit Butter und einem Weizenbrötchen 4,5 BE/Port. 812 kcal/Port. (a1a3fgij)	Marinierter Hering(5) mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 4,7 BE/Port. 732 kcal/Port. (cdgj)	Gurken-Kräuter-Salat 38 kcal/Port.	Kokosmilchreis mit Mango 259 kcal/Port. (g)	1 Backfischbrötchen und 1 Käsebrötchen, Salat und Remoulade 8,2 BE/Port. 1100 kcal/Port. (a1a3dfgij)
Mi 03.09.	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,4 BE/Port. 460 kcal/Port. (a1i)	Pan. Jägerschnitzel(2,4,6,S) auf Spirelli, dazu Tomatensoße 7,5 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cij)	Scharfe Thai-Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen in Curry-Kokossoße, dazu Reis 7,0 BE/Port. 643 kcal/Port. (gjl)	Möhrenragout mit Kartoffelpüree 4,1 BE/Port. 291 kcal/Port. (a1gj) VEGI	Bunter Salatteller mit Schnitzelstreifen(S), dazu Frenchdressing 2,6 BE/Port. 473 kcal/Port. (a1cfgij) NEU	Rinderbraten in Soße(1), dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 406 kcal/Port. (a1gij)	Bunter Bohnensalat 31 kcal/Port.	Vanillemousse 337 kcal/Port. (acfgh)	Gebackenes Holzfällerbrot mit Hackfleisch(S), Zwiebeln und Käse 6,4 BE/Port. 1190 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 04.09.	Mit Heidelbeeren gefüllter Germknödel, Vanillesoße 11,7 BE/Port. 785 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Gebratene Rinderleber "Berliner Art" (mit Apfel und Zwiebel), dazu Kartoffelpüree 5,7 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1gj)	Lachswürfel in Tomatensoße, dazu Nudeln 5,1 BE/Port. 456 kcal/Port. (a1dg)	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, dazu ein Roggenbrötchen 5,3 BE/Port. 573 kcal/Port. (a1a2fi) VEGAN	Süße BOWL-Roter Früchte-Mix mit Sahnejoghurt und Müslicrunch 4,7 BE/Port. 381 kcal/Port. (a1gh) VEGI	Überbackene Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella, Rahmsoße(1), Ofenkartoffeln 3,7 BE/Port. 489 Kcal/Port. (a1gj)	Blumenkohlsalat 38 kcal/Port.	Erdnussschmandcreme 437 kcal/Port. (acfgh)	2 belegte Bagels mit Käse/Hähnchenbrust, Salat und Remoulade 8,4 BE/Port. 1180 kcal/Port. (a1a2cgij)
Fr 05.09.	Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen(S), dazu eine Scheibe Mischbrot 6,6 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1a2cfgij)	Kasseler-Sauerkrautpfanne(1,2,6,S) mit Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 451 kcal/Port. (a1j	Herzhafter Rindergulasch(1) mit Nudeln 4,8 BE/Port. 640 kcal/Port. (a1j)	Deftiger Pilzgulasch mit Semmelknödeln 5,9 BE/Port. 470 kcal/Port. (a1cgil) VEGI	Bratfisch mit Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat(5) 5,5 BE/Port. 1160 kcal/Port. (a1dgij)	Gemüsebandnudeln mit Thunfisch-Tomatenragout 5,0 BE/Port. 544 kcal/Port. (a1cdi)	Rettich-Radieschen-Salat 147 kcal/Port. (cgj)	Vanillepudding mit Sahne 234 kcal/Port. (g)	2 Hamburger mit Pulled Pork(S), Salat, Soße, Sauergurken(5) und Zwiebeln 4,5 BE/Port. 989 kcal/Port. (a1cgk)

Bestellung nur in Verbindung mit einem Menü. Bestellungen bis Donnerstag 12 Uhr für die Folgewoche. Auslieferung erfolgt immer am Dienstag. Größere Menge auf Anfrage. Kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail oder telefonisch.

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
Ged. Hähnchenbrust in Spargelsoße, dazu Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 455 kcal/Port. (a1cgij)	Mit Hackfleisch gefüllte Schweinelende in Soße, Fingermöhren, Salzkartoffeln, Nachtisch 3,9 BE/Port. 443 kcal/Port. (a1cgil)

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