



Speiseplan

01. – 04. Kalenderwoche
29. Dezember – 25. Januar 2026

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 01	5,95 € Menü 1	6,30 € Menü 2	6,30 € Menü 3	6,30 € Vegi/Vegan	7,25 € Kaltmenü	7,60 € Festtagsmenü	1,25 € Beilagensalat*	1,75 € Dessert*	7,25 € Snacks
Mo 29.12.									
Di 30.12.									
Mi 31.12.									
Do 01.01.									
Fr 02.01.									

Bitte geben Sie Ihre Bestellung für die Kalenderwoche 2 bis zum 19.12.2025 auf. Ab dem 5. Januar 2026 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

Obst-Box: 10,20 € <i>jeden Dienstag</i> wechselndes Angebot: saisonales Obst, ca. 2 kg	Kuchenplatte: 7,50 € <i>jeden Dienstag & Freitag</i> wechselndes Angebot: 4 bis 6 verschiedene Sorten Kuchen	Brotbeutel 1: 6,25 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Pfefferkrustenbrot 3 x Weizenbrötchen (a1a2a3a4fg)	Brotbeutel 2: 6,50 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Dinkelbrot 3 x Roggenbrötchen (a1a2a3fg)	Brotbeutel 3: 4,20 € <i>jeden Donnerstag</i> 2x Roggenbrötchen 2x Kürbiskernbrötchen 2x Kartoffelbrötchen (a1a2a3a4fg)	Brotbeutel 4: 4,25 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Roggenmischbrot 3 x Weizenbrötchen (a1a2a3)
---	---	--	--	--	---

6,30 € Samstagsmenü	7,60 € Sonntagsmenü

* 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 02	5,95 € Menü 1	6,30 € Menü 2	6,30 € Menü 3	6,30 € Vegi/Vegan	7,25 € Kaltmenü	7,60 € Festtagsmenü	1,25 € Beilagensalat*	1,75 € Dessert*	7,25 € Snacks
Mo 05.01.	"Glückssuppe""": Herzhafter Linseneintopf mit Blutwurst ^(1,2,6,S) , Mischbrot 7,0 BE/Port. 768 kcal/Port. (a1a2ij)	Geflügelbratwurst auf Sauerkraut ^(S) , dazu Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree 3,7 BE/Port. 589 kcal/Port. (a1cfgij)	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,S) 6,9 BE/Port. 685 kcal/Port. (a1fij)	Gemüseschnitzel mit Frischkäsesoße, dazu Kräuterzartweizen 7,3 BE/Port. 750 kcal/Port. (a1a5gi) VEGI	Salatteller mit Cevapcici (Rinderhackfleischröllchen), dazu Tzatzikidressing 1,3 BE/Port. 439 kcal/Port. (a1cij)	Putenstreifen mit Champignons in Senf-Orangensoße, dazu Pfeffernudeln 4,5 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1gijl)	Grüner Bohnensalat 24 kcal/Port.	Pfannkuchen mit Marmeladenfüllung 247 kcal/Port. (acfghk)	2 Mini-Pizzen "Salami" ^{(2,6,S)"} mit Tomaten-Feta-Dip 7,2 BE/Port. 875 kcal/Port. (a1cfgij)
Di 06.01.	4 HefeklöÙe mit karamellisierten Birnen 8,9 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1cfgih) VEGI	Fleischkäse ^(2,4,6,S) in SoÙe ⁽¹⁾ , dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln (a1gij) 34,0 BE/Port. 545 kcal/Port. (a1gij)	Schinken-Rührei ^(2,6,S) mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1cg)	Spaghetti mit Spinat-Käse-SoÙe 5,4 BE/Port. 474 kcal/Port. (a1g) VEGI	Romanesco-Salat in Sauer-rahm mit Hähnchenstreifen (cgij) 1,4 BE/Port. 928 kcal/Port. LOW CARB	Rindersteak auf Pfannengemüse, dazu Gnocchis (a1gi) 5,7 BE/Port. 787 kcal/Port. (a1gi)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Vanillemousse 337 kcal/Port. (acfgh)	3 Mettbrötchen ^(S) mit Zwiebeln 9,9 BE/Port. 990 kcal/Port. (a1a3cfgij)
Mi 07.01.	Bunter Reiseintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 6,0 BE/Port. 451 kcal/Port. (a1a3fgi)	Herzhafter Schweinegulasch ^(1,5) mit Nudeln 4,8 BE/Port. 641 kcal/Port. (a1cfij)	Frikasee vom Huhn in KapernsoÙe mit Champignons, dazu Reis 5,7 BE/Port. 484 kcal/Port. (a1a3gil)	Gemüseauflauf mit Käse überbacken (cg) 2,8 BE/Port. 495 kcal/Port. LOW CARB VEGI	Salatteller mit Ei und Mozzarella, dazu Joghurt-Kräuterdressing 2,1 BE/Port. 563 kcal/Port. (cgij) VEGI	Thür. Rotkohlroulade mit Wildfüllung in deftiger SoÙe ^(A,S) , dazu Kartoffelpüree 4,3 kcal/Port. 466 kcal/Port. (a1)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Apfelmus ^(S) -Quarkspeise 238 kcal/Port. (g)	Eieromelette gefüllt mit Kochschinken und Käse, Kartoffelspalten, Sour Cream 3,8 BE/Port. 664 kcal/Port. (cgj)
Do 08.01.	GrieÙbrot mit heißen Kirschen 9,8 BE/Port. 643 kcal/Port. (a1g) VEGI	2 Backfische mit Honig-SenfsoÙe, dazu Kartoffelstampf (a1dgi) 4,8 BE/Port. 499 kcal/Port. (a1dgi)	Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Kräuterspätzle 5,6 BE/Port. 569 kcal/Port. (a1cfg)	Thailändische Glasnudelsuppe, dazu ein Roggenbrötchen 5,9 BE/Port. 410 kcal/Port. (a1a2fi) VEGAN	Wildreissalat mit Hähnchenstreifen (a3cgi) 9,0 BE/Port. 877 kcal/Port. (a3cgi)	Sülze ^(1,2,5,6,S) mit RemouladensoÙe, dazu Bratkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 5,1 BE/Port. 948 kcal/Port. (cgij)	Brokkoli-Salat 44 kcal/Port.	Stracciatellajoghurt 230 kcal/Port. (g)	2 Baguettebrötchen Tomate-Mozzarella und Schweinebraten, Salat und Remoulade 9,8 BE/Port. 1200 kcal/Port. (a1a3cfgij)
Fr 09.01.	Weißkrauteintopf mit Lammfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,4 BE/Port. 498 kcal/Port. (a1i) NEU	Pan. Hähnchenschnitte auf Erbsen-Möhrengemüse, dazu SoÙe ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln (a1fgj) 5,2 BE/Port. 506 kcal/Port. (a1fgj)	Spaghetti Bolognese (HackfleischsoÙe ^(S)), dazu Käse 5,7 BE/Port. 588 kcal/Port. (a1g)	Rosenkohl-Süßkartoffelpfanne mit Kokos-CurrysoÙe (a1ij) 4,7 BE/Port. 455 kcal/Port. VEGAN	Hausgemachter Kartoffelsalat mit einer Bockwurst ^(2,4,6,S) und Senf (cgij) 4,4 BE/Port. 979 kcal/Port. (cgij)	Gebr. Schollenfilet auf Champignon-Lauch-Ragout, dazu Sahnepüree 4,3 BE/Port. 534 kcal/Port. (a1a3cdgijl)	Rote-Bete-Apfel-Salat ^(S) 48 kcal/ Port.	Rote Grütze mit VanillesoÙe 199 kcal/Port. (a1g)	2 Hamburger mit Geflügel-patty, Salat, Käse, SoÙe, Sauergurken ^(S) und Zwiebeln 4,5 BE/Port. 651 kcal/Port. (a1cgk)

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

6,30 € Samstagsmenü	7,60 € Sonntagsmenü
Gulasch "Rastenberger Art" ^(S,1) mit Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 550 kcal/Port. (a1gij)	Geb. Hähnchenkeule in SoÙe ⁽¹⁾ , dazu Rotkohl ^(6,S) und KartoffelklöÙe, dazu Nachtisch 3,5 BE/Port. 659 kcal/Port. (a1j)

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 03	5,95 € Menü 1	6,30 € Menü 2	6,30 € Menü 3	6,30 € Vegi/Vegan	7,25 € Kaltmenü	7,60 € Festtagsmenü	1,25 € Beilagensalat*	1,75 € Dessert*	7,25 € Snacks
Mo 12.01.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,0 BE/Port. 466 kcal/Port. (a1a2i)	Ged. Pangasiusfilet in Kräutersoße, dazu Gemüse-Kartoffelstampf 3,8 BE/Port. 542 kcal/Port. (a1cdg)	Hähnchenstreifen mit Mozzarella auf Sahneblattspinat verbesserte Rezeptur 0,9 BE/Port. 360 kcal/Port. (g) LOW CARB	Tortellini-Auflauf mit Tomatensoße und Käse überbacken 7,6 BE/Port. 804 kcal/Port. (a1gi) VEGI	Bunter Salatteller mit Kartoffel-Frischkäsetaschen, dazu Frenchdressing 4,2 BE/Port. 635 kcal/Port. (a1cfgij) VEGI	Schweinesteak in Meerrettichpanade auf Kartoffel-Karotten-Duo, Rahmsoße ⁽¹⁾ 4,5 BE/Port. 557 kcal/Port. (a1cgl)	Chinakohlsalat mit Paprika	Zitronenkuchen 225 kcal/Port. (acfgh)	3 hausg. Schlemmerbrötchen (gef. mit Gyros vom Schwein, Zwiebeln, Käse) 7,8 BE/Port. 939 kcal/Port. (a1cgij)
Di 13.01.	4 Eierkuchen mit heißen Waldbeeren 7,8 BE/Port. 571 kcal/Port. (a1cfgih) VEGI	Pan. Jägerschnitzel ^(2,4,6,S) auf Spirelli, dazu Tomatensoße 7,5 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cij)	Kasseler-Sauerkrautpfanne ^(1,2,6,S) mit Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 451 kcal/Port. (a1j)	Buntes Eierragout mit Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 487 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Hausgemachter Heringsalat ⁽⁵⁾ mit einem Weizenbrötchen 3,5 BE/Port. 1040 kcal/Port. (a1a3dfgij)	Hähnchen Cordon Bleu ^(2,4) auf Erbsen-Möhrengemüse, dazu Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelrösti 5,0 BE/Port. 615 kcal/Port. (a1cfgij)	Gurke-Tomate-Feta-Salat	Griech. Sahnejoghurt mit Müslicrunch 348 kcal/Port. (g)	2 gefüllte Pita´s mit Salat, Hähnchenstreifen, Tomate, Zwiebeln und Joghurtsoße 8,4 BE/Port. 735 kcal/Port. (a1cgij)
Mi 14.01.	Soljanka nach Art des Hauses ^(2,4,5,6,S) , dazu eine Scheibe Weißbrot 3,0 BE/Port. 596 kcal/Port. (a1a3fgij)	Paprika-Kräuter-Quark mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 3,9 BE/Port. 683 kcal/Port. (g) VEGI	Nudelauflauf mit Brokkoli, Möhren, Hähnchenstreifen und Käse überbacken 5,5 BE/Port. 765 kcal/Port. (a1gi)	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 337 kcal/Port. (a1cgi) VEGI	Bunter Salatteller mit Schnitzelstreifen ⁽⁵⁾ , dazu Joghurt dressing 3,7 BE/Port. 566 kcal/Port. (a1j)	Sauerbraten vom Rind in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rotkohl ⁽⁵⁾ , Kartoffelklöße 4,5 BE/Port. 452 kcal/Port. (a1ij)	Retttichsalat	Buttermilchdessert "Gartenfrucht" 198 kcal/Port. (g)	2 Wraps mit Rucola, Kochschinken ⁽⁵⁾ und Mozzarella 6,3 BE/Port. 619 kcal/Port. (a1cg)
Do 15.01.	6 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ⁽⁶⁾ und Zucker 7,9 BE/Port. 443 kcal/Port. VEGI	Thüringer Schlachteplatte ^(2,4,6,S) auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 817 kcal/Port. (a1ij)	Truthahngeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Reis 6,4 BE/Port. 478 kcal/Port. (a1a3cgil)	Champignoncremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 4,7 BE/Port. 480 kcal/Port. (a1a2il) VEGAN	Hamburger-BOWL (Eisbergsalat mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ , Käse, Gnocchi, Zwiebeln) 6,8 BE/Port. 1100 kcal/Port. (a1gij)	Überbackene Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella, Rahmsoße ⁽¹⁾ , Ofenkartoffeln 3,7 BE/Port. 489 Kcal/Port. (a1gi)	Gekochter Möhrensalat	Johannisbeerquark 275 kcal/Port. (g)	Hausgem. Kartoffelplätzchen mit Schmand, Schinken^(2,6,S) und Käse 3,6 BE/Port. 1130 kcal/Port. (a1a3cfgij)
Fr 16.01.	Thüringer Wurstsuppe ^(2,4,6,S) mit Nudeln, dazu ein Weizenbrötchen 4,5 BE/Port. 714 kcal/Port. (a1a3cfgi)	Geflügelbratklops mit Wirsinggemüse ⁽⁵⁾ , Soße und Kartoffelpüree 4,4 BE/Port. 539* kcal/Port. (a1cfgij)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Kartoffelspalten 4,6 BE/Port. 698 kcal/Port. (a1a3gi)	Rote Bandnudeln mit Gorgonzola-Blattspinatsoße 5,4 BE/Port. 502 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Griech. Tzatziki-Nudelsalat mit Hähnchenstreifen 5,2 BE/Port. 966 kcal/Port. (a1cfgij)	Pan. Fischfilet mit Kräuter-Tomatensoße und Risotto 6,7 BE/Port. 768 kcal/Port. (a1dg)	Weißkraut-Mandarinen-Salat	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)

Obst-Box: 10,20 € <i>jeden Dienstag</i> wechselndes Angebot: saisonales Obst, ca. 2 kg	Kuchenplatte: 7,50 € <i>jeden Dienstag & Freitag</i> wechselndes Angebot: 4 bis 6 verschiedene Sorten Kuchen	Brotbeutel 1: 6,25 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Pfefferkrustenbrot 3 x Weizenbrötchen (a1a2a3a4fg)	Brotbeutel 2: 6,50 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Dinkelbrot 3 x Roggenbrötchen (a1a2a3fg)	Brotbeutel 3: 4,20 € <i>jeden Donnerstag</i> 2x Roggenbrötchen 2x Kürbiskernbrötchen 2x Kartoffelbrötchen (a1a2a3a4fg)	Brotbeutel 4: 4,25 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Roggenmischbrot 3 x Weizenbrötchen (a1a2a3)
---	---	--	--	--	---

* 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 04	5,95 € Menü 1	6,30 € Menü 2	6,30 € Menü 3	6,30 € Vegi/Vegan	7,25 € Kaltmenü	7,60 € Festtagsmenü	1,25 € Beilagensalat*	1,75 € Dessert*	7,25 € Snacks
Mo 19.01.	Kartoffeleintopf mit Fleischwurst ^(2,4,6,S) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,4 BE/Port. 519 kcal/Port. (a1a2ij)	Geschmorte Kohlroulade ^(1,5) mit Soße, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1cfgij)	Fischwürfel in Senf-Sahne-soße, dazu Butterreis 6,4 BE/Port. 508 kcal/Port. (a1dg)	2 Grünkern-Käsemedaillons mit Gemüserahmsoße und Kräuternudeln 8,8 BE/Port. 739 kcal/Port. (acfgkh) VEGI	Bunter Salatteller mit Rohschinken ^(2,6,S) und Parmesan, dazu Joghurt dressing 1,3 BE/Port. 595 kcal/Port. (cgj)	Lammgulasch ⁽¹⁾ mit Buttererbsen, dazu Kartoffelklöße 6,4 BE/Port. 663 kcal/Port. (a1gi) NEU	Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾	Schokokuchen 272 kcal/Port. (acefghm)	Champignon-Blätterteigtasche mit Salatbeilage und Joghurt-Dip 4,2 BE/Port. 523 kcal/Port. (a1cfgij)
Di 20.01.	Milchreis mit heißen Pflaumen, dazu Zucker und Zimt 10,3 BE/Port. 671 kcal/Port. (g) VEGI	Ged. Hähnchenbrust in Soße ⁽¹⁾ , dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree 3,4 BE/Port. 345 kcal/Port. (a1gij)	Currywurstpfanne ^(2,4,6,S) mit Kartoffelspalten 5,1 BE/Port. 621 kcal/Port. (a1gij)	Spaghetti mit Linsenbolognese 7,0 BE/Port. 506 BE/Port. (a1j) VEGAN	Gemüsesalat mit Hähnchenstreifen in Sauerrahmdressing 2,5 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1a2cgj) LOW CARB	Hausgem. Wildklößchen in Preiselbeerrahmsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelstampf 4,5 BE/Port. 499 kcal/Port. (a1cfgij)	Gurken-Kräuter-Salat	Mascarpone-Pflaumenmus-Dessert 320 kcal/Port. (acfgh)	3 Mettbrötchen ⁽⁵⁾ mit Zwiebeln 9,9 BE/Port. 990 kcal/Port. (a1a3dfgij)
Mi 21.01.	Nudeleintopf mit Rindfleisch, dazu ein Roggenbrötchen 4,7 BE/Port. 378 kcal/Port. (a1a3ci)	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 5,0 BE/Port. 586 kcal/Port. (a1gi)	Süßkartoffel-Hähnchencurry 6,6 BE/Port. 634 kcal/Port. (a1fij)	3 Eier in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Blattsalat mit Rinderbratenaufschnitt, dazu Meerrettich-Kräuter dressing 1,2 BE/Port. 658 kcal/Port. (fgj)	Rindergeschnetzeltes ⁽⁵⁾ "Stroganoff" mit Böhmischen Knödeln 5,6 BE/Port. 588 kcal/Port. (a1cfghl)	Bunter Bohnensalat	Kirschjoghurt 195 kcal/Port. (g)	3 Toast Hawaii mit Kochschinken ^(2,4,6,S) , Käse und Ananas 5,1 BE/Port. 694 kcal/Port. (a1gij)
Do 22.01.	Mit Heidelbeeren gefüllter Germknödel, dazu Vanillesoße 11,7 BE/Port. 785 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Putengeschnetzeltes Gyros Art, dazu Kartoffelspalten 4,1 BE/Port. 433 kcaPort. (a1gij)	Königsberger Klopse ⁽⁵⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcaPort. (a1cfgij)	Gemüseintopf mit Grießklößchen, dazu ein Roggenbrötchen 4,4 BE/Port. 333 kcal/Port. (a1a2cfgi) VEGI	Rucolasalat mit Tomaten und Mozzarella, dazu Balsamico-dressing, Ciabattabrötchen 4,1 BE/Port. 592 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Ofenfrisch gegrillte Schweinshaxe, dazu ein Weizenbrötchen und Senf 2,9 BE/Port. 1890 kcal/Port. (a1a3fgj)	Blumenkohl-Schmandsalat 147 kcal/Port. (cgj) NEU	Schwedendessert ^(A) (Vanillepudding mit Apfelmus ⁽⁵⁾ und Eierlikör) 211 kcal/Port. (cg)	2 belegte Bagels mit Käse/ Hähnchenbrust, Salat und Remoulade 8,4 BE/Port. 1180 kcal/Port. (a1a2cgij)
Fr 23.01.	Gelber Erbseneintopf mit einem Paar Wiener ^(2,4,6,S) , dazu eine Scheibe Mischbrot 7,6 BE/Port. 765 kcal/Port. (a1a2ij)	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,S) 6,8 BE/Port. 677 kcal/Port. (a1fij)	Kartoffelauflauf "Mexikanischer Art" mit Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen 5,1 BE/Port. 565 kcal/Port. (gij) NEU	Spargelragout ^(A) mit Petersilienkartoffeln 3,8 BE/Port. 413 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Hausgemachter Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ mit einer Hähnchenkeule 4,3 BE/Port. 1070 kcal/Port. (cgij)	Ged. Rotbarsch auf Erbsen-Möhren-Ragout, dazu Risotto 8,7 BE/Port. 781 kcal/Port. (a1dgi)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat	Gelbe Grütze mit Vanillesoße 117 kcal/Port. (a1g)	Kalte Schlachteplatte ^(2,4,6,S) Sülze, Mett, Leber- u. Blutwurst, Wellfleisch, Brot, Butter 5,0 BE/Port. 1030 kcal/Port. (a1a2cgij)

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.

Zubereitunshinweis 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

6,30 € Samstagsmenü	7,60 € Sonntagsmenü
Gebr. Hähnchenbrust auf Kohlrabigemüse, dazu Soße und Kartoffelpüree 4,7 BE/Port. 471 kcal/Port. (a1cfgij)	Gef. Schweinelende auf Blumenkohlgemüse, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch 3,4 BE/Port. 410 kcal/Port. (a1cfgij)

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

wir hoffen, Sie sind gut ins neue Jahr gestartet und bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen und die angenehme Zusammenarbeit im vergangenen Jahr.

Zum Jahresbeginn möchten wir Sie darüber informieren, dass wir ab dem 1. Januar unsere Preise an den gestiegenen Mindestlohn anpassen. Wir haben diese Änderungen mit größter Sorgfalt vorgenommen und bemühen uns, das Preis-Leistungs-Verhältnis weiterhin attraktiv zu gestalten.

Gleichzeitig freuen wir uns Ihnen mitteilen zu können, dass unser Sortiment der Brotbeutel um zahlreiche neue Artikel erweitert wurde. Entdecken Sie innovative Produkte und bewährte Klassiker in neuer Ausführung – detaillierte Informationen finden Sie in unserem Speiseplan und auf unserer Website.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und freuen uns auf ein erfolgreiches gemeinsames Jahr 2026.

Unsere Leistungen und Produkte im Überblick:

- 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

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. Zu dem möchten wir nochmal darauf hinweisen, dass Sie Ihre Rechnung kostenfrei per E-Mail erhalten können.

Ihr Team der Rastenberger.

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