



Speiseplan

49. – 52. Kalenderwoche
01. Dezember – 28. Dezember 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 49	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 01.12.	Nudeleintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,2 BE/Port. 424 kcal/Port. (a1a3cfgi)	Pan. Schweineschnitzel auf Buttererbsen, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 5,6 BE/Port. 572 kca/Port. (a1gij)	Hähnchenstreifen mit Mozzarella auf Sahneblattspinat 0,9 BE/Port. 360 kcal/Port. (g) LOW CARB	Pesto-Spaghetti mit Tomaten-Hirtenkäse-Soße 5,8 BE/Port. 671 kcal/Port. (a1cfgij) NEU VEGI	Salatteller "Nizza" mit Thunfisch, Ei, Oliven ^(5,8) , Tomaten, Bohnen, Kräuterdressing 1,4 BE/Port. 681 kcal/Port. (cdgij)	Fischfilet "Florentiner Art" mit Tomatenreis 5,3 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1dg)	Gurke-Tomate-Feta-Salat 83 kcal/Port. (g) NEU	Pfannkuchen 228 kcal/Port. (a1cfgihk)	3 hausgem. Schlemmerbrötchen (gef. mit Gyros vom Schwein, Zwiebeln, Käse) 7,2 BE/Port. 976 kcal/Port. (a1cg)
Di 02.12.	4 Eierkuchen mit Kirschen und Schokosoße 7,7 BE/Port. 627 kcal/Port. (a1cgh) VEGI	Königsberger Klopse ⁽⁵⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1cfgij)	Nudelauflauf mit Rinderhack, Schinken ^(2,4,6,5) , Champignons und Käse 5,7 BE/Port. 677 kcal/Port. (a1cgij)	Chinesische Gemüsepfanne mit Curryreis 6,4 BE/Port. 423 kcal/Port. (a1bfij) VEGAN	"Falscher Kartoffelsalat" mit Hähnchenstreifen (mit Kohlrabi anstatt Kartoffeln) 0,4 BE/Port. 234 kcal/Port. (a1cfgij) LOW CARB	Ged. Hähnchenbrust in Rucola-Tomatenpesto, dazu Champignon-Nudeln 5,6 BE/Port. 728 kcal/Port. (a1cgij)	Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾ 41 kcal/Port. (g)	Milchreisdessert mit Glühweinkirschen ^(A) 234 kcal/Port. (g)	2 Gefüllte Pita's mit Salat, Fleischklößchen ⁽⁵⁾ , Paprikagemüse und Joghurtsoße 8,7 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cgij)
Mi 03.12.	Lauch-Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,5 BE/Port. 519 kcal/Port. (a1a2gij) "	Zwiebel-Petersilien-Quark mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 4,8 BE/Port. 542 kcal/Port. (g) VEGI	Herzhafter Pusztagulasch ^(5,1) mit Paprika, dazu Semmelknödel 4,3 BE/Port. 695 kcal/Port. (a1gij)	Spargelragout ^(A) mit Petersilienkartoffeln 3,8 BE/Port. 413 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Bunter Salatteller mit Pulled Chicken, dazu Thousand-Island-Dressing ⁽⁵⁾ 2,5 BE/Port. 500 kcal/Port. (cgj)	Knackwurst ^(2,6,5) auf Sauerkraut, dazu Erbspüree 2,0 BE/Port. 535 kcal/Port. (a1gij)	Tomatensalat 33 kcal/Port. (g)	Eierpunschdessert ^(A) 263 kcal/Port. (acfghl)	2 "Big Mac® Wraps" mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ und Käse 6,7 BE/Port. 1390 kcal/Port. (a1cg)
Do 04.12.	Milchreis mit heißen Pfirsichen, dazu Zucker und Zimt 11,4 BE/Port. 766 kcal/Port. (g) VEGI	Thüringer Grützwurst ^(2,4,6,5) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 667 kcal/Port. (a1)	Schinken-Rührei ^(2,6,5) mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1cg)	Möhrencremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 4,4 BE/Port. 405 kcal/Port. (a1a2fg) NEU VEGI	Eiersalat mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen 3,2 BE/Port. 930 kcal/Port. (a1a3cfgij)	Hausgem. Rinderroulade ^(5,5) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rotkohl ⁽⁵⁾ und Kartoffelklöße 5,3 BE/Port. 517 kcal/Port. (a1cgij)	Gelber Bohnensalat 33 kcal/Port. (g)	Winterl. Schokomousse mit Zimthimbeeren 298 kcal/Port. (acfgh)	2 Baguettebrötchen mit Hähnchenbrustaufschnitt, Camembert, Salat, Remoulade 10,5 BE/Port. 1180 kcal/Port. (a1cfgij)
Fr 05.12.	Linseneintopf mit Mettwurst ^(2,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,2 BE/Port. 562 kcal/Port. (a1a2ij)	Gebr. Hähnchenbrust in Rahmsoße ⁽¹⁾ , Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 416 kcal/Port. (a1gij)	Currywurstpfanne ^(2,4,6,5) mit Kartoffelspalten 5,1 BE/Port. 621 kcal/Port. (a1gij)	Rote Bandnudeln mit Gorgonzola-Blattspinatsoße 5,4 BE/Port. 502 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Hausgemachter Nudelsalat ⁽⁵⁾ mit Backfisch, dazu Ketchup 6,4 BE/Port. 890 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Gebackene Hähnchenkeule in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rotkohl ^(6,5) , Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 680 kcal/Port. (a1cfgij)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cgj)	Rote Grütze mit Vanillesoße 199 kcal/Port. (a1g)	Brotzeit-Teller: Knacker ^(2,6,5) , Obazda, Edamer, Schinkenspeck ^(2,6,5) , Mischbrot, Salat 5,4 BE/Port. 1090 kcal/Port. (a1a2gij)

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: 10,00 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Roggenmischbrot 1 x Fünfkornbrot 5 x Weizenbrötchen (a1a2a3a4fg)	Süße Tüte (Beutel 2): 9,60 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Pfannkuchen 1 x Apfeltasche 1 x Streuselschnecke 1 x Berliner Brezel (a1a2a3)	Brotbeutel 3: 4,20 € <i>jeden Donnerstag</i> 2x Roggenbrötchen 2x Kürbiskernbrötchen 2x Kartoffelbrötchen (a1a2a3a4fg)	Brotbeutel 4: 4,05 € <i>jeden Donnerstag</i> 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 ⁽⁵⁾ , Kartoffelklöße und Nachtisch 4,5 BE/Port. 441 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 50	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 08.12.	Kartoffeleintopf mit einem Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,2 BE/Port. 570 kcal/Port. (a1a2ij)	Geschmorte Wirsingroulade ^(1,5) mit Soße, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,2 BE/Port. 496 kcal/Port. (a1cfgij)	Herzhafter Rindergulasch ⁽¹⁾ mit Nudeln 6,5 BE/Port. 674 kcal/Port. (a1j)	Champignon-Lauch-Ragout mit Röstkartoffeln 5,4 BE/Port. 527 kcal/Port. (a1cgij) VEGI	Bunter Salatteller "Hawaii": Hähnchenstreifen, Ananas, Gurken, Frenchdressing 2,1 BE/Port. 401 kcal/Port. (cfgij)	Schweinesteak "Strindberg" (Senf-Ei-Hülle) mit Soße ⁽¹⁾ und Pariser Kartoffeln 4,4 BE/Port. 562 kcal/Port. (a1a3cgij)	Blattsalatmischung mit Möhre und Feta 112 kcal/Port. (g)	Schokokuchen 272 kcal/Port. (acefghm)	2 Holzofenpinsa's: Hefeteig m. Tomaten und Rucola überbacken, Joghurt-Kräuter-Dip 4,4 BE/Port. 773 kcal/Port. (a1g)
Di 09.12.	3 Rosinen-Quarkkeulchen, dazu heißes Vanille-Apfelkompott 10,0 BE/Port. 727 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Backfisch vom Seelachs, dazu Kräuterhollandaise und Butterreis 6,3 BE/Port. 630 kcal/Port. (a1cdgi)	Spaghetti mit Käse-Hackfleischsoße ⁽⁵⁾ 5,5 BE/Port. 650 kcal/Port. (a1fg)	Blumenkohl mit Semmelbrösel, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 435 kcal/Port. (a1cgj) VEGI	Herzhafter Gyrossalat ⁽⁵⁾ mit Tzatziki und Salatbeilage, dazu ein Fladenbrot 4,5 BE/Port. 815 kcal/Port. (a1a2cgij)	"Schnitzel Fernando": Schw.schnitzel überbacken, Bandnudeln, Zucchini cremesoße 6,5 BE/Port. 773 kcal/Port. (a1cgij)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Mascarpone-Mandarinen-Dessert 322 kcal/Port. (acgh)	3 Mettbrötchen ⁽⁵⁾ mit Zwiebeln 9,9 BE/Port. 990 kcal/Port. (a1a3dfgij)
Mi 10.12.	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 6,1 BE/Port. 419 kcal/Port. (a1a3cfgi)	Rostbrätel vom Schwein in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 4,2 BE/Port. 600 kcal/Port. (a1gj)	Lachswürfel in Brokkolisoße, dazu Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 389 kcal/Port. (a1dg)	Buntes Eierragout mit Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 483 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Schw. Käse-Wurst ^(2,4,6,5) -Salat: rote Zwiebeln, Schnittlauch, Sauergurken, Weizenbrötchen 2,9 BE/Port. 1270 kcal/Port. (a1a2a3cfgij)	Gebr. Hoki-Fischfilet mit Schnittlauchhollandaise, dazu Kartoffel-Karotten-Duo 4,0 BE/Port. 622 kcal/Port. (a1cdgi)	Möhrenrohkost 108 kcal/Port. (g)	Wintertraum: Honig-Zimt-Quark 349 kcal/Port. (acfgh)	"Toast Elsässer Art": überbackenes Toast mit Käse, Schinken ^(2,4,6,5) und Schmand 5,4 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1g)
Do 11.12.	4 Hefeklöße mit karamellisierten Birnen 8,9 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Gek. Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße ⁽⁶⁾ , dazu Kartoffelklöße 5,2 BE/Port. 559 kcal/Port. (a1gi)	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) 6,8 BE/Port. 678 kcal/Port. (a1fij)	Gemüseintopf mit Grießklößchen, dazu ein Roggenbrötchen 4,4 BE/Port. 333 kcal/Port. (a1a2cfgi) VEGI	Fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen, dazu ein Roggenbrötchen 4,6 BE/Port. 739 kcal/Port. (a1a2a3cgij)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu ein Roggenbrötchen 2,6 BE/Port. 1140 kcal/Port. (a1a3fg)	Brokkolisalat 44 kcal/Port. (g)	Panna Cotta mit Erdbeersoße 221 kcal/Port. (g)	2 belegte Bagels mit Käse, Hähnchenbrust, Salat und Remoulade 8,4 BE/Port. 1180 kcal/Port. (a1a2cgij)
Fr 12.12.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,9 BE/Port. 360 kcal/Port. (a1a2ij)	Gefüllte Paprikaschote ⁽⁵⁾ mit deftiger Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1cfgi)	Putengeschnitzeltes Gyros Art, dazu Kartoffelspalten 4,1 BE/Port. 433 kcal/Port. (a1gij)	Deftiger Pilzgulasch mit Semmelknödeln 6,8 BE/Port. 532 kcal/Port. (a1cgil) VEGI	Kartoffel-Gurkensalat ⁽⁵⁾ mit einer Hähnchenbrust 4,3 BE/Port. 512 kcal/Port. (cgij)	Lasagne nach Art des Hauses mit Hackfleisch vom Schwein 5,9 BE/Port. 722 kcal/Port. (a1cg)	Rotkrautsalat 65 kcal/Port. (g)	Bratapfel-Zimt-Pudding 222 kcal/Port. (acfgh)	2 Frühstücks-Burger mit Eieromelette, Bacon ^(2,6,5) und Käse 5,0 BE/Port. 895 kcal/Port. (a1cg)

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

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 51	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 15.12.	Gulaschsuppe ⁽¹⁾ vom Schwein, dazu eine Scheibe Weißbrot 4,2 BE/Port. (a1a3jl) 694 kcal/Port.	Geflügelfrikadelle in Soße ⁽¹⁾ , dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree 4,6 BE/Port. (a1cgl) 537 kcal/Port.	Ged. Seelachs in Zitronen-Buttersoße, dazu Gemüsereis 5,6 BE/Port. (a1dgi) 573 kcal/Port.	Scharfe Spaghetti mit Knoblauch-Kräutersoße 6,1 BE/Port. (a1cfgj) 506 kcal/Port. VEGI	Salatteller mit geräucherten Forellenfilets, dazu Kräuter-dressing 0,7 BE/Port. (cdgjl) 411 kcal/Port.	Spargel-Lachs-Sahnesoße ^(A) mit Bandnudeln 4,8 BE/Port. (a1a3cdgij) 550 kcal/Port.	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (cgh3ij)	Bratapfelkuchen 195 kcal/Port. (a1cfggh)	3 Pizza-Schlemmerbrötchen: gef. mit Hackfl. ^(S) Salami ^(2,6,S) , Schinken ^(2,4,6,S) , Tomaten, Käse 7,8 BE/Port. 941 kcal/Port. (a1cg)
Di 16.12.	Grießbrei mit heißen Pflaumen 8,9 BE/Port. (a1g) 595 kcal/Port. VEGI	Pan. Schweineschnitzel auf Salzkartoffeln, dazu Blumenkohl und Sauce Hollandaise 4,3 BE/Port. (a1cgl) 544 kcal/Port.	Nudelauflauf mit Brokkoli, Möhren, Hähnchenstreifen und Käse überbacken 4,7 BE/Port. (a1cgl) 652 kcal/Port.	Eieromelette mit Spinat-gemüse, dazu Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. (a1cg) 403 kcal/Port. VEGI	Thailändischer Glasnudel-salat mit Hähnchenstreifen 6,2 BE/Port. (a1cfgijk) 469 kcal/Port.	Gek. Tafelspitz in Meerrettichsoße, dazu Kartoffelklöße 5,0 BE/Port. (a1gij) 504 kcal/Port.	Rote-Bete-Apfel-Salat ^(S) 48 kcal/Port.	Spekulatius-Tiramisu ^(A) 590 kcal/Port. (acfgh)	"Griech. Pita": gef. Teigtasche mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Rot-, Weißkohl, Tzatziki 7,1 BE/Port. 900 kcal/Port. (a1cfgj)
Mi 17.12.	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,8 BE/Port. (a1a3fgi) 430 kcal/Port.	Mehl. Flunderfilet mit Dill-Sahnesoße, dazu Kräuter-kartoffeln 3,6 BE/Port. (a1dgi) 367 kcal/Port.	Kasselergulasch ^(1,2,4,S) mit Böhmischen Knödeln 4,8 BE/Port. (a1cfggh) 464 kcal/Port.	Spirelli mit Semmelbrösel, dazu Tomatensoße 7,2 BE/Port. (a1cfgi) 589 kcal/Port. VEGI	Hausgem. Fleischsalat ^(2,4,6,S) mit Sauergurken ^(S) , Zwiebeln, Roggenbrötchen und Butter 3,7 BE/Port. (a1a2cgij) 1490 kcal/Port.	Marinierter Hering ^(S) mit Butterkartoffeln 4,7 BE/Port. (cdgj) 732 kcal/Port.	Weißkraut-Mandarine-Salat 161 kcal/Port. (cgl)	Zimtcreme mit Apfelkompott 288 kcal/Port. (a1gh)	3 Scheiben gebackenes Hackfleisch ^(S) - Käse-Brot 6,9 BE/Port. 1380 kcal/Port. (a1a2cgl)
Do 18.12.	Gebutterte Schupfnudeln mit Zucker, dazu Pfirsiche und Schokosoße 9,5 BE/Port. (a1cfgij) 637 kcal/Port. VEGI	Gebatene Schweineleber in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 5,0 BE/Port. (a1gij) 586 kcal/Port.	Hackfleisch ^(S) -Sauerkraut-Kartoffel-Auflauf mit Käse 4,8 BE/Port. (a1cgij) 575 kcal/Port.	Brokkolicremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 3,8 BE/Port. (a1a2f) 400 kcal/Port. VEGAN	Chefsalat mit Käse, Koch-schinken ^(2,4,6,S) und Ei, dazu Joghurt dressing 2,0 BE/Port. (cfgij) 524 kcal/Port.	Hähnchenbruststreifen in Tomatenpesto, dazu Risotto 5,0 BE/Port. (a1gij) 504 kcal/Port. NEU	Blumenkohlsalat 83 kcal/Port.	Marzipan-Grießflammerie 186 kcal/Port. (a1fgh1)	2 Baguettebrötchen: Tomate-Mozzarella und Schweine-braten, Salat und Remoulade 9,8 BE/Port. 1200 kcal/Port. (a1a3cfgj)
Fr 19.12.	Soljanka nach Art des Hauses ^(2,4,5,6,S) , dazu eine Scheibe Weißbrot 3,0 BE/Port. (a1a3j) 596 kcal/Port.	Geschmorte Kohlroulade ^(1,5) mit Soße, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. (a1cij) 412 kcal/Port.	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Kartoffelspalten 4,6 BE/Port. (a1a3gl) 698 kcal/Port.	Blumenkohl-Käse-Schnitte mit holländischer Soße und Salzkartoffeln 5,4 BE/Port. (a1cfghijk) 599 kcal/Port. VEGI	Hausgemachter Nudelsalat mit einer Frikadelle ^(S) 6,2 BE/Port. (a1a2gij) 1130 kcal/Port.	Minihaxe vom Schwein, dazu Sauerkraut und Erbspüree 4,1 BE/Port. (a1gij) 817 kcal/Port.	Bunter Bohnensalat 31 kcal/Port.	Schokopudding mit Vanillesoße 230 kcal/Port. (g)	"Chicken Teller": Hähnchen-keule,-nuggets,-filetstücken, süß-saurer Dip, Pfefferbrot 5,5 BE/Port. 924 kcal/Port. (a1a2ij)

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: 10,00 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Roggenmischbrot 1 x Fünfkornbrot 5 x Weizenbrötchen (a1a2a3a4fg)	Süße Tüte (Beutel 2): 9,60 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Pfannkuchen 1 x Apfeltasche 1 x Streuselschnecke 1 x Berliner Brezel (a1a2a3)	Brotbeutel 3: 4,20 € <i>jeden Donnerstag</i> 2x Roggenbrötchen 2x Kürbiskernbrötchen 2x Kartoffelbrötchen (a1a2a3a4fg)	Brotbeutel 4: 4,05 € <i>jeden Donnerstag</i> 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. (a1cfgijl) 563 kcal/Port.	Putenbraten in Rosmarin-Honigsoße, dazu Gemüse-spätzle und Nachtisch 4,8 BE/Port. (a1cfgij) 598 kcal/Port.

* 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 52	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 22.12.	Möhreneintopf mit Rindfleisch ^(S) , dazu eine Scheibe Mischbrot 4,0 BE/Port. (a1a2i) 415 kcal/Port.	Pan. Jägerschnitzel ^(2,4,6,S) auf Spirelli, dazu Tomatensoße 7,5 BE/Port. (a1cfj) 866 kcal/Port.	3 Eier in Senf-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. (a1cgl) 532 kcal/Port. VEGI						
Di 23.12.	Mit Kirschen gefüllter Germknödel, dazu Vanillesoße 12,3 BE/Port. (a1cfggh) 810 kcal/Port. VEGI	Hühnerfrikassee mit Spargel, dazu Reis 6,0 BE/Port. (a1a3g) 541 kcal/Port.			Hausgemachter Kartoffel-salat ^(S) mit einem Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,S) 4,4 BE/Port. (cgij) 916 kcal/Port.				
Mi 24.12.	Heiligabend								
Do 25.12.	1. Weihnachtsfeiertag								
Fr 26.12.	2. Weihnachtsfeiertag								
						Gebackene Entenkeule in Soße⁽¹⁾, dazu Rotkohl^(S,6) und Kartoffelklöße 5,8 BE/ Port. 856 kcal/Port. (a1j) 8,80 € Kaltanlieferung am 23.12.2025 Mindestens haltbar bis: 26.12.2025			
						Forelle "Müllerin Art" mit Butterkartoffeln 3,9 BE/ Port. 640 kcal/Port. (a1dg) 6,85 € Kaltanlieferung am 23.12.2025 Mindestens haltbar bis: 27.12.2025			
						Rindergulasch⁽¹⁾ mit Buttererbsen, dazu Kartoffelklöße 5,2 BE/ Port. 537 kcal/Port. (a1j) 6,85 € Kaltanlieferung am 23.12.2025 Mindestens haltbar bis: 28.12.2025			

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

Liebe Kunden,

„Alle Jahre wieder“ werden wir Sie in den bevorstehenden Feiertagen mit Einzelmenüs versorgen. Einen Überblick aller Menüs finden Sie in unserem Extra-Flyer „Bestellung zu Weihnachten“.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, sich unsere festlichen Menüs laut Speiseplan zu bestellen. Diese werden gekühlt am 23.12.2025 an Sie ausgeliefert:

24.12.2025 (8,80 €)
Gebackene Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen

25.12.2025 (6,85 €)
Forelle „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln

26.12.2025 (6,85 €)
Rindergulasch mit Erbsen und Kartoffelklößen

Verpassen Sie nicht unsere Gebäck-Aktion zu Weihnachten! Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Extra-Flyer „Adventsaktion“.

Noch kein passendes Weihnachtsgeschenk? Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit einem Gutschein von Rastenberger. Erhältlich über die 036377-77123.

In der Zeit vom 23.12.2025 12:30 Uhr bis 01.01.2026 ist unser Bestellbüro nicht besetzt. Bestellungen für den 05.01.2026 sind bitte bis zum 23.12.2025 12 Uhr zu tätigen.

Wir möchten uns herzlich für Ihr Vertrauen und die gute Zusammenarbeit im Jahr 2025 bedanken.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Jahresausklang und einen erfolgreichen Start ins Neue Jahr!

Einen guten Appetit wünscht 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