



Speiseplan

09. – 12. Kalenderwoche
23. Februar – 22. März 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 09	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 23.02.	Schlesische Kartoffelsuppe mit Ei und Wurstscheiben ^(2,4,6,5) , eine Scheibe Mischbrot 5,2 BE/Port. 625 kcal/Port. (a1a2i)	Backfisch vom Seelachs, dazu Kräuterhollandaise und Salzkartoffeln 5,7 BE/Port. 580 kcal/Port. (a1cdgi)	Zucchini-Hackfleisch-pfanne ^(5,S) mit Kartoffelstampf 4,4 BE/Port. 529 kcal/Port. (a1gij)	Frühlingsrollen mit Curry-Sojasauce, dazu Asiareis 6,7 BE/Port. 618 kcal/Port. (a1fgij) VEGI	Salatteller 5-Käse (Edamer, Gouda, Mozzarella, Feta, Gorgonzola), Joghurtdressing 1,6 BE/Port. 576 kcal/Port. (cfgij) VEGI	Geschmorte Putenstreifen in Spargel-Weißweinsouße ⁽⁴⁾ , dazu Kartoffelröstis 3,4 BE/Port. 617 kcal/Port. (a1cgj)	Chinakohlsalat mit Tomate und Mais 57 kcal/Port.	Mandarinen-Schmand-kuchen 239 kcal/Port. (acfghk)	3 Schlemmerbrötchen mit Tomaten-Feta-Füllung und Mozzarella überbacken 8,3 BE/Port. 808 kcal/Port. (a1cgij) VEGI
Di 24.02.	Mit Quark gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 7,9 BE/Port. 664 kcal/Port. (a1cgh1) VEGI	Gefüllte Paprikaschote ⁽⁸⁾ mit Tomatensoße, dazu Reis 6,8 BE/Port. 554 kcal/Port. (a1cfgi)	Helles Hähnchenragout mit Erbsen und Möhren, dazu Nudeln 4,8 BE/Port. 511 kcal/Port. (a1cfgij) NEU	Spargel-Champignonragout mit Kartoffelröstis 3,7 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1l) VEGAN	Herzhafter Geflügelsalat mit Champignons und Spargel, dazu ein Roggenbrötchen 2,4 BE/Port. 566 kcal/Port. (a1a2a3cgij)	Minihaxe vom Schwein, dazu Sauerkraut und Erbspüree 4,1 BE/Port. 817 kcal/Port. (a1gij)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cgj)	Erdnussschmandcreme ⁽⁴⁾ 437 kcal/Port. (acefgh)	1 Schnitzelbrötchen ⁽⁵⁾ / 1 Salamibrötchen ^(2,4,6,5) mit Salat und Remoulade 6,7 BE/Port. 957 kcal/Port. (a1a3cfgij)
Mi 25.02.	Gulaschsuppe ⁽¹⁾ vom Rind, dazu eine Scheibe Weißbrot 3,4 BE/Port. 447 kcal/Port. (a1a3j)	Ged. Pangasiusfilet in Kräutersoße, dazu Butterreis 6,0 BE/Port. 655 kcal/Port. (a1dg)	Köttbullar ⁽⁸⁾ (Fleischbällchen) in Preiselbeerrahmsoße, dazu Gemüsekartoffelpüree 3,8 BE/Port. 544 kcal/Port. (a1a3cgij)	Möhren-Kohlrabi-Auflauf mit Käsesoße 3,5 BE/Port. 508 kcal/Port. (cg) LOW CARB VEGI	Chefsalat mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , Käse und Ei, dazu Joghurtdressing 2,0 BE/Port. 524 kcal/Port. (cfgij)	Kalbsschnitzel "Milano" mit Fingermöhren, Soße ⁽¹⁾ und Ofenkartoffeln 4,8 BE/Port. 579 kcal/Port. (a1cg)	Gurke-Paprika-Salat 51 kcal/Port.	Quarkduett Kirsch-Banane 249 kcal/Port. (g)	"Gyros-Rolle"— 2 Wraps mit Salat, Zwiebeln und Gyrosfüllung ⁽⁸⁾ 6,5 BE/Port. 958 kcal/Port. (a1gij)
Do 26.02.	Milchnudeln mit heißem Apfelkompott 8,5 BE/Port. 589 kcal/Port. (a1g) VEGI	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" auf Champignon Gemüse, Zwiebelkartoffelpüree 5,2 BE/Port. 657 kcal/Port. (a1cgil)	Nudeln mit Mangold, dazu Hähnchen-Currysoße 5,5 BE/Port. 549 kcal/Port. (a1cgil)	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, dazu ein Roggenbrötchen 4,9 BE/Port. 546 kcal/Port. (a1a2fij) VEGAN	Schichtsalat mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , Ananas, Mandarinen, ein Roggenbrötchen 4,3 BE/Port. 883 kcal/Port. (cgj)	Hausgemachte gefüllte Schweineroulade in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rotkohl ⁽⁸⁾ und Klöße 5,1 BE/Port. 429 kcal/Port. (a1cfgij)	Möhrenrohkost mit Mandarine 67 kcal/Port.	Panna Cotta mit Erdbeersoße 221 kcal/Port. (g)	"Toast Elsässer Art": überb. Toast mit Schinken ^(2,4,6,5) , Schmand und Käse 5,4 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1a3g)
Fr 27.02.	Sauerkrautsuppe mit Schinkenwürfeln ^(2,6,5) , dazu ein Roggenbrötchen 4,8 BE/Port. 403 kcal/Port. (a1a2cfgij)	Gebr. Hähnchenbrust in Rahmsoße ⁽¹⁾ , dazu Blumenkohl Gemüse, Kartoffelpüree 3,2 BE/Port. 416 kcal/Port. (a1gij)	Panierter Schweinebauch auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln 5,7 BE/Port. 839 kcal/Port. (a1a4cfgij)	3 Wickelklöße mit Petersiliensoße 5,8 BE/Port. 544 kcal/Port. (a1cfj) VEGI	Nudelsalat ⁽⁸⁾ mit Tomaten und Paprika, dazu eine kalte Hähnchenkeule 4,8 BE/Port. 1070 kcal/Port. (a1cgij)	Gebr. Hoki-Fischfilet mit Schnittlauchhollandaise, dazu Kartoffel-Karotten-Gratin 4,0 BE/Port. 622 kcal/Port. (a1cdgj)	Rotkrautsalat mit Mayonnaise 126 kcal/Port. (cgj)	Schokopudding mit Schlagsahne 238 kcal/Port. (g)	"Rastenberger Grillteller" mit Bratwurst ^(2,6,5) , Schweinesteak, Bratklops ⁽⁸⁾ , Senf, Mischbrot 3,4 BE/Port. 1090 kcal/Port. (a1a2cfgij)

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
Geflügelbratklops mit Wirsinggemüse ⁽⁸⁾ , Soße und Kartoffelpüree 3,5 BE/Port. 595 kcal/Port. (a1cfgij)	Kalbsbraten in Soße ⁽¹⁾ , dazu Speckbohnen ⁽⁸⁾ und Böhmisches Knödel, dazu Nachtisch 4,8 BE/Port. 550 kcal/Port. (acfghij)

* 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 10	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 02.03.	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,4 BE/Port. 495 kcal/Port. (a1a2i)	Chin. Nudeln mit Wurzelgemüse, Ei und Hähnchenstreifen, süß-saure Soße 6,8 BE/Port. 633 kcal/Port. (a1bcfgijk)	Westernpfanne (Rindfleischstreifen, gr. Bohnen, Paprika, Mais), Böhmisches Knödel 6,3 BE/Port. 661 kcal/Port. (a1gij)	Brokkoli-Nußecke mit Schnittlauchsoße, dazu Vollkornnudeln 5,4 BE/Port. 557 kcal/Port. (acfghik) VEGI	Bunter Salatteller mit Gyrosbratenaufschnitt ⁽⁸⁾ , dazu Tzatzikidressing 0,8 BE/Port. 292 kcal/Port. (cfgij)	Hausgem. Lammhacksteak ⁽⁸⁾ auf Tomatenragout, dazu Rosmarinkartoffelspalten 5,2 BE/Port. 670 kcal/Port. (a1cjl)	Grüner Bohnensalat 49 kcal/Port.	Bienenstich 279 kcal/Port. (acfghk)	2 Mini-Pizzen "Hawaii" mit Kochschinken ^(2,4,6,5) und Ananas, dazu Joghurt-Dip 8,8 BE/Port. 987 kcal/Port. (a1cfgij)
Di 03.03.	4 Hefeklöße mit heißen Sauerkirschen 10,0 BE/Port. 582 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Thüringer Rostbratwurst ^(8,4) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree 3,7 BE/Port. 639 kcal/Port. (a1gij)	Frikasee vom Huhn in Kapernsoße mit Champignons, Reis 5,9 BE/Port. 538 kcal/Port. (a1a3gil)	Eieromelette mit Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 445 kcal/Port. (a1cg) VEGI	"Falscher Kartoffelsalat" mit Hähnchenstreifen (mit Kohlrabi anstatt Kartoffeln) 1,4 BE/Port. 460 kcal/Port. (cgj) LOW CARB	Sülze ^(1,2,5,6,5) mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 5,1 BE/Port. 948 kcal/Port. (cgij)	Gurkensalat in saurer Sahne 166 kcal/Port. (cgj)	Walnusscreme 170 kcal/Port. (acfgh)	Gebackenes Holzfällerbrot mit Hackfleisch ⁽⁸⁾ , Zwiebeln und Käse 6,4 BE/Port. 1190 kcal/Port. (a1a2cgij)
Mi 04.03.	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)	Kartoffelaufbau mit Brokkoli, Möhren, Hähnchenstreifen und Käse überbacken 4,7 BE/Port. 652 kcal/Port. (a1gi)	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 337 kcal/Port. (a1cgj) VEGI	Ruccolasalat mit Rohschinken ⁽⁸⁾ und Parmesan, dazu Balsamicodressing 1,9 BE/Port. 555 kcal/Port. (a1gjk)	Thür. Rotkohlroulade mit Wildfüllung in deftiger Soße ^(A,5) , dazu Kartoffelpüree 4,3 kcal/Port. 466 kcal/Port. (a1g)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Vanillequark mit Pfirsichen 286 kcal/Port. (g)	Eieromelette gefüllt mit Thunfisch, dazu Blattsalatmischung mit Feta 2,0 BE/Port. 522 kcal/Port. (cdgij) LOW CARB
Do 05.03.	Grießbrei mit heißen Pflaumen 8,9 BE/Port. 595 kcal/Port. (a1g) VEGI	Mehl. Flunderfilet mit Dill-Sahnesoße, dazu Sellerie-Möhrenpüree 2,2 BE/Port. 346 kcal/Port. (a1dgi)	"Bauernfrühstück": mit Röstkartoffeln und Schinken ^(2,6,5) gef. Eieromelette, Zw.-soße ⁽¹⁾ 3,1 BE/Port. 357 kcal/Port. (a1cij)	Ital. Muschelnudelsuppe "Minestrone" mit Gemüse, dazu ein Weizenbrötchen 6,4 BE/Port. 415 kcal/Port. (a1a3cfgij) VEGI	Bunter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Joghurtdressing 1,9 BE/Port. 444 kcal/Port. (cfj)	Gebr. Putensteak in Soße ⁽¹⁾ , dazu Buttergemüse und Kartoffelstampf 3,8 BE/Port. 505 kcal/Port. (a1gi)	Brokkolisalat 55 kcal/Port.	Pfirsichpudding mit Sahne 247 kcal/Port. (gh1)	2 Baguettebrötchen mit Hähnchenbrustaufschnitt, Camembert, Salat, Remoulade 10,5 BE/Port. 1180 kcal/Port. (a1cfgij)
Fr 06.03.	Herzhafter Linseneintopf ⁽¹⁾ mit Wiener Würstchen ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,9 BE/Port. 711 kcal/Port. (a1a2ij)	Geschmorte Kasselerrippchen ^(2,6,5) auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 528 kcal/Port. (a1)	Spaghetti mit Käse, dazu Bolognese vom Rind 5,7 BE/Port. 588 kcal/Port. (a1g)	Penne-Nudeln mit Paprika, dazu Pestosoße 6,0 BE/Port. 708 kcal/Port. (a1cfj) VEGI	Hausgemachter Kartoffelsalat mit einer Frikadelle ⁽⁸⁾ 4,3 BE/Port. 854 kcal/Port. (a1cgj)	Seelachs-Gemüseröllchen in Senfrahm, dazu buntes Kartoffelpüree 4,5 BE/Port. 512 kcal/Port. (a1dgij)	Rote-Bete-Apfel-Salat ⁽⁸⁾ 55 kcal/Port.	Rote Grütze mit Waldbeeren und Vanillesoße 199 kcal/Port. (a1g)	2 Backfischburger mit Salat, Soße, Sauergurken ⁽⁸⁾ und Zwiebeln 7,2 BE/Port. 959 kcal/Port. (a1cdgijk)

6,30 € Samstagsmenü	7,60 € Sonntagsmenü
4 Nürnberger Würstchen ^(2,6,5) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 4,0 BE/Port. 605 kcal/Port. (a1fgij)	Geb. Hähnchenkeule in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rotkohl ^(6,5) und Kartoffelklöße, dazu Nachtisch 5,5 BE/Port. 762 kcal/Port. (a1j)

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

KW 11	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 09.03.	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch ^(S) , dazu eine Scheibe Mischbrot 3,4 BE/Port. 724 kcal/Port. (a1a2g)	Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesoße, dazu Gnocchi 6,6 BE/Port. 668 kcal/Port. (a1cfjij)	Gew. Rindfleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße 5,0 BE/Port. 532 kcal/Port. (a1cfjij)	Kürbis-Gnocchi-Auflauf mit Bechamelsauce und Käse 6,2 BE/Port. 618 kcal/Port. (a1fg) VEGI	Blattsalat mit Grünkern-Käse-Medallion, dazu Frenchdressing 5,2 BE/Port. 625 kcal/Port. (acfghijk) VEGI	Hähnchen Cordon Bleu ^(1,2,6) auf Westerngemüse, dazu Soße und Kartoffelröstis 5,1 BE/Port. 605 kcal/Port. (a1a3gij)	Chinakohlalat mit Paprika 41 kcal/Port.	Himbeer-Quarkschnitte 301 kcal/Port. (acfghk)	3 hausgem. Schlemmerbrötchen (gef. mit Ei, Schinken ^(2,6,5) und Käse 7,8 BE/Port. 835 kcal/Port. (a1cg)
Di 10.03.	4 Eierkuchen mit heißen Erdbeeren 7,3 BE/Port. 540 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Thüringer Schlachteplatte ^(2,4,6,5) auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 817 kcal/Port. (a1ij)	Nudelaufbau "Griech. Art" mit Zucchini, Tomate, Hackfleisch ^(S) und Fetakäse 5,9 BE/Port. 810 kcal/Port. (a1cg)	Ratatouillegemüse mit Blumenkohlreis 2,2 BE/Port. 241 kcal/Port. (i) LOW CARB VEGAN	Süßsalat ^(2,5,6,5) mit Butter und einem Weizenbrötchen 4,5 BE/Port. 812 kcal/Port. (a1a3fjij)	Gek. Tafelspitz in Meerrettichsoße, dazu Kartoffelklöße 5,0 BE/Port. 504 kcal/Port. (a1gij)	Gurke-Tomate-Feta-Salat 107 kcal/Port. (g)	Pfefferminzdessert ^(A) 275 kcal/Port. (acfh)	2 Gefüllte Pita's mit Salat, Fleischklößen ^(S) , Paprikagemüse und Joghurtsoße 8,7 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cgij)
Mi 11.03.	Thüringer Wurstsuppe ^(2,4,6,5) mit Nudeln, dazu ein Weizenbrötchen 4,5 BE/Port. 714 kcal/Port. (a1a3cfji)	Tomaten-Kräuter-Quark mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 4,2 BE/Port. 466 kcal/Port. (g) VEGI	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Butterreis 6,7 BE/Port. 853 Kcal/Port. (a1a3gi)	Spargelragout ^(A) mit Petersilienkartoffeln 4,0 BE/Port. 406 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Bunter Salatteller mit Käse- und Kochschinkenstreifen ^(2,4,6,5) , Joghurt dressing 1,9 BE/Port. 526 kcal/Port. (cfji) VEGI	Schweinebäckchen in Soße ⁽¹⁾ , dazu altdeutsches Gemüse und Kräuterkartoffeln 3,7 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1ij)	Rettichsalat 147 kcal/Port (cgj).	Buttermilchdessert Birne-Vanille mit Schokosoße 251 Kcal/Port. (g)	2 Wraps mit Lachs-Gemüse-Füllung 6,2 BE/Port. 554 kcal/Port. (a1dg)
Do 12.03.	Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu heißes Vanille-Apfelkompott 6,9 BE/Port. 645 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Pan. Jägerschnitzel ^(2,4,6,5) auf Spirelli, dazu Tomatensoße 7,5 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cij)	Hähnchengeschnetzeltes Gyros Art, dazu Kartoffelspalten 4,1 BE/Port. 562 kcal/Port. (a1gij)	Brokkoli-Käsesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 4,4 BE/Port. 567 kcal/Port. (a1a2fjij) VEGI	Fruchtiger Curryreissalat mit Backfisch 7,8 BE/Port. 931 kcal/Port. (a1a3cdgij)	Mutzbraten vom Schwein in Soße ^(A,1) , dazu Rahmwirsing und Kartoffelklöße 3,2 BE/Port. 515 kcal/Port. (a1gi)	Gekochter Möhrensalat 57 kcal/Port.	Kirschquark 220 kcal/Port. (g)	Hausgem. Kartoffelplätzchen mit Schmand, Salami ^(2,6,5) und Käse 3,6 BE/Port. 1130 kcal/Port. (a1a3cfjij) NEU
Fr 13.03.	Möhreneintopf "Hausfrauen Art" mit Fleischbällchen ^(S) und Knöpfli, Mischbrot 4,6 BE/Port. 535 kcal/Port. (a1a2i) NEU	Bratklops vom Schwein auf Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 588 kcal/Port. (a1cfjij)	Hähnchenmedaillons in fruchtiger Currysoße, dazu gebutterte Gnocchi 6,1 BE/Port. 582 kcal/Port. (a1cfghij) NEU	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Pilzsoße 6,2 BE/Port. 574 kcal/Port. (a1cflg) VEGI	Spaghetti-Knoblauchsalat mit Tomaten und Mozzarella 7,7 BE/Port. 931 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Ged. Rotbarsch auf Erbsen-Möhren-Ragout, dazu Risotto 8,1 BE/Port. 747 kcal/Port. (a1dgi)	Weißkraut-Mandarine-Salat 161 kcal/Port. (cgj)	Vanillepudding mit Schokosoße 221 kcal/Port. (g)	Kalte Schlachteplatte ^(2,4,6,5) : Süße, Mett, Leberwurst, Blutwurst, Weißfleisch, Brot, Butter 3,3 BE/Port. 1090 kcal/Port. (a1a2cgij)

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
Ged. Seelachs auf Mango-Pilz-Ragout, dazu Risotto 5,0 BE/Port. 586 kcal/Port. (a1dgl)	Lammgulasch ⁽¹⁾ mit Butterbohnen, dazu Kartoffelklöße und Nachtisch 5,4 BE/Port. 606 kcal/Port. (a1gi)

* 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 12	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 16.03.	Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^(2,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,5 BE/Port. 584 kcal/Port. (a1a2j)	Gebr. Hähnchenbrust in Soße ⁽¹⁾ , dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 376 kcal/Port. (a1gj)	Hackfleisch-Paprika-Pfanne mit Blumenkohlreis 1,7 BE/Port. 365 kcal/Port. (g) LOW CARB	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln 5,0 BE/Port. 442 kcal/Port. (a1cfjij) VEGI	Salatteller mit geräucherten Forellenfilets, dazu Kräuterdressing 0,7 BE/Port. 412 kcal/Port. (cdgil)	Rindergeschnetzeltes mit Champignons, dazu Böhmisches Knödel 5,7 BE/Port. 642 kcal/Port. (a1cfghl) NEU	Rote-Bete-Salat ^(S) 41 kcal/Port.	Pflaumenkuchen 261 kcal/Port. (acfh)	1 Riesen-Frühlingsrolle mit Hähnchen, 3 Mini-Frühlingsrollen, Salat, süß-saurer Dip 4,0 BE Port. 434 kcal/Port. (a1cgij)
Di 17.03.	Milchreis mit Apfelmus ^(S) , dazu Zucker und Zimt 11,7 BE/Port. 769 kcal/Port. (g) VEGI	Geschmorte Kohlroulade ^(1,5) mit Soße, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1cfjij)	Lachswürfel in Brokkolisauce, dazu Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 389 kcal/Port. (a1dg)	Scharfe Spaghetti mit Knoblauch-Kräutersauce 5,9 BE/Port. 504 kcal/Port. (a1cfji) VEGI	Hausgem. Fleischsalat ^(2,4,6,5) mit Sauergurken ^(S) , Zwiebeln, Roggenbrötchen und Butter 3,7 BE/Port. 1490 kcal/Port. (a1a2cgij)	"Schnitzel Fernando": überbackenes Schw.-schnitzel auf Bandnudeln, Zucchini-Soße 6,5 BE/Port. 779 kcal/Port. (a1cgij)	Gurken-Kräuter-Salat 38 kcal/Port.	Mascarpone-Dessert a'la Hugo (mit Holunderblütensirup) 248 kcal/Port. (acfh)	1 Frikadellenbrötchen ^(2,6,5) / 1 Eibrötchen – garniert mit Salat und Remoulade 5,6 BE/Port. 952 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Mi 18.03.	"Irish Stew" ^(1,A) mit Lammfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Petersilie, Mischbrot 4,2 BE/Port. 493 kcal/Port. (a1a2ij)	Königsberger Klopse ^(S) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1cfjij)	Hähnchen-Frischkäsepfanne mit Gnocchi 6,2 BE/Port. 585 kcal/Port. (a1g)	3 Eier in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 486 kcal/Port. (a1cgi) VEGI	Bunter Salatteller "Hawaii" m. Hähnchenstreifen, Ananas, Gurken, Frenchdressing 2,1 BE/Port. 401 kcal/Port. (cfjij)	Hausgem. Geflügelhackbraten ^(S) in Rahmsauce, Gemüse, Kartoffelpüree 4,0 BE/Port. 440 kcal/Port. (a1gij)	Bunter Bohnensalat 31 kcal/Port.	Erdbeerjoghurt 161 kcal/Port. (g)	3 Toast Hawaii mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , Käse und Ananas 5,1 BE/Port. 694 kcal/Port. (a1gij)
Do 19.03.	Mit Pflaumenmus gefüllter Germknödel, dazu Vanillesauce 12,1 BE/Port. 798 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Gebratene Rinderleber "Berliner Art" (mit Apfel und Zwiebel), dazu Kartoffelpüree 5,7 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1gj)	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) 6,8 BE/Port. 677 kcal/Port. (a1fij)	Blumenkohlcremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 5,0 BE/Port. 454 kcal/Port. (a1a2fij) VEGAN	Eisbergsalat mit Weintrauben, Käsewürfeln und Sylter Dressing 2,1 BE/Port. 702 kcal/Port. (cgj) VEGI	Ofenfrisch gegrillte Schweinshaxe, dazu ein Weizenbrötchen und Senf 2,9 BE/Port. 1890 kcal/Port. (a1a3fji)	Blumenkohl-Schmandsalat 147 kcal/Port. (cgj)	Karamellpudding mit Sahne 204 kcal/Port. (g)	2 belegte Bagels mit Tomate und Mozzarella, Salat und Remoulade 8,5 BE/Port. 1090 kcal/Port. (a1a2cgij) VEGI
Fr 20.03.	Nudeleintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,2 BE/Port. 424 kcal/Port. (a1a3cfji)	Pan. Hähnchenschnitte auf Kohlrabigemüse, dazu Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelstampf 5,6 BE/Port. 526 kcal/Port. (a1fji)	Kartoffelaufbau mit Waldpilzen, Kochschinken ^(2,4,6,5) und Käse 5,3 BE/Port. 651 kcal/Port. (a1cgij)	Paprikagulasch mit Kräuterebly (Zartweizen) 5,4 BE/Port. 357 kcal/Port. (a1i) VEGAN	Gebratener Leberkäse ^(2,4,6,5) auf Kartoffelsalat, dazu Ketchup 4,6 BE/Port. 1080 kcal/Port. (cgij)	Gemüsebandnudeln mit Thunfisch-Tomatenragout 5,0 BE/Port. 544 kcal/Port. (a1cdi)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 72 kcal/Port.	Kirschgrütze mit Vanillesauce 121 kcal/Port. (a1g)	2 Hamburger mit Gemüse-patty, Salat, Soße, Sauergurken ^(S) und Zwiebeln 6,5 BE/Port. 498 kcal/Port. (a1cgk) VEGI

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.

Zubereitungsanweisung 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
Jägerpfanne (Fleischklößen ^(S) , Pilze, Porree) mit Bärlauch-Kartoffelpüree 4,5 BE/Port. 563 kcal/Port. (a1cfjijl)	Heldrungen Sauerbraten vom Rind, Soße ⁽¹⁾ , Rosenkohl ^(S) , Salzkartoffeln und Nachtisch 3,4 BE/Port. 446 kcal/Port. (a1gi)

Liebe Kunden,
Entdecken Sie unsere neuen Menükreationen:

24.02.2026 Menü 3
Helles Hähnchenragout mit Erbsen und Möhren, dazu Nudeln

12.03.2026 Snack
Hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Schmand, Salami und Käse

13.03.2026 Menü 1
Möhreneintopf „Hausfrauen Art“ mit Fleischklößen und Knöpfli

13.03.2026 Menü 3
Hähnchenmedaillons in fruchtiger Currysoße, dazu gebutterte Gnocchi

16.03.2026 Festtag
Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Böhmisches Knödeln

Nicht das Richtige dabei? Schicken Sie uns doch einfach Ihre Rezeptwünsche.

ACHTUNG! Alte App wurde abgeschaltet! Neue Web-Bestell-App – Einfach über den Browser erreichbar

So nutzen Sie die neue App:
Öffnen Sie die Bestellseite: Geben Sie die Webadresse unserer Bestellseite in den Browser Ihres Smartphones ein oder verwenden Sie Ihren bisherigen Link.

Speichern als Web-App:
Nach dem Laden der Seite erhalten Sie eine kurze Anleitung, wie Sie die Seite als App-Symbol auf Ihrem Startbildschirm speichern können. So haben Sie direkten Zugriff, als wäre es eine installierte App. Schneller Zugriff und komfortable Nutzung: Ein Fingertipp auf das Icon öffnet die Bestellseite schnell und bequem – wie eine native App.

Bitte stellen Sie sicher, dass die bereits installierte (alte) App von Ihren Endgeräten entfernt wird, um mögliche Fehlbestellungen zu vermeiden.

Rufen Sie unsere Web-Bestell-App auf Ihrem Mobilgerät mit Hilfe des Links oder des QR Codes auf und folgen Sie den Anweisungen.

Link zur Eingabe im Browser:
bestellung-rastenberger.de/mobil



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