



Speiseplan

13. – 16. Kalenderwoche
23. März – 19. April 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 13	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 23.03.	Pürierte Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener ^(2,4,6,S) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,2 BE/Port. 572 kcal/Port. (a1a2gij)	Gulasch ⁽¹⁾ vom Rind und Schwein, dazu Salzkartoffeln 5,5 BE/Port. 641 kcal/Port. (a1j)	Schinken-Nudeln ^(2,6,S) mit Knoblauchsoße 6,1 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1cfgj)	Chinesische Gemüsepfanne mit Curryreis 6,5 BE/Port. 426 kcal/Port. (a1bfij) VEGAN	Blattsalat mit Blumenkohl-Käse-Medaillon, dazu Joghurtdressing 3,4 BE/ Port. 496 kcal/Port. (a1cfghijk) VEGI	Schweinefilet in dunkler Biersoße ^(A,1) , dazu Bohnen-gemüse und Semmelknödel 4,0 BE/Port. 393 kcal/Port. (a1cefhgk)	Chinakohlsalat mit Tomate 37 kcal/Port.	Eierschecke 217 kcal/Port. (a1cfgh)	3 hausgem. Schlemmer-brötchen (gef. mit pikantem Pfannengemüse und Käse) 8,7 BE/Port. 725 kcal/Port. (a1a3fgi) VEGI
Di 24.03.	Süße Mohnspätzle mit heißen Waldbeeren und Vanillesoße 11,4 BE/Port. 710 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Gefüllte Paprikaschote ^(S) mit deftiger Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1cfgj)	Hähnchenstreifen in Brokkoli-soße, dazu Blumenkohlreis 1,7 BE/Port. 362 kcal/Port. (a1g) LOW CARB	Gemüseauflauf mit Käse überbacken 2,8 BE/Port. 495 kcal/Port. (cg) LOW CARB VEGI	Thailändischer Glasnudel-salat mit Hähnchenstreifen 6,2 BE/Port. 469 kcal/Port. (a1f)	Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb m. Champignons und grünen Bandnudeln, Nachtisch 5,1 BE/Port. 631 kcal/Port. (a1a3cfgjil)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cgj)	Kokosmousse auf Ananas 380 kcal/Port. (acfgh)	1 Fleischkäsebrötchen ^(2,6,S) u. 1 Kochschinkenbrötchen ^(2,4,6,S) mit Salat und Remoulade ^(S) 4,9 BE/Port. 825 kcal/Port. (a1a3fgij)
Mi 25.03.	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Rauchfleisch ^(2,6,S) , dazu ein Weizenbrötchen 6,1 BE/Port. 437 kcal/Port. (a1a3fgi)	Pan. Schweineschnitzel auf Buttererbsen, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 5,6 BE/Port. 555 kcal/Port. (a1gij)	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Salz-kartoffeln 3,4 BE/Port. 337 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Veg. Maultaschen auf Pfannengemüse, dazu Frischkäsesoße 5,2 BE/Port. 576 kcal/Port. (a1cgi) VEGI	Chefsalat mit Koch-schinken ^(2,4,6,S) , Käse und Ei, dazu Joghurtdressing 2,0 BE/Port. 524 kcal/Port. (cfgj)	Hähnchenroulade in Rahm-soße ⁽¹⁾ , dazu buntes Karotten-gemüse und Kartoffelstampf 3,8 BE/Port. 492 kcal/Port. (a1gi)	Gurke-Paprika-Salat 62 kcal/Port.	Quarkduett Kirsch-Vanille 257 kcal/Port. (g)	2 "Big Mac® Wraps" mit Hackfleisch ^(S) und Käse 7,2 BE/Port. 1380 kcal/Port. (a1cgj)
Do 26.03.	Mit Apfel gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 7,3 BE/Port. 593 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Backfisch vom Seelachs, dazu Dillsoße und Gemüsereis 5,7 BE/Port. 568 kcal/Port. (a1dgi)	Gewürfeltes Schweine-fleisch in Porreeerahm, dazu Kartoffelklöße 4,9 BE/Port. 558 kcal/Port. (a1gi)	Zucchini cremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 4,0 BE/Port. 368 kcal/Port. (a1a2) VEGAN	Pik. Rindfleischsalat m. Zwie-beln, Sauergurken ^(S) , Paprika, Ei, Butter, Roggenbrötchen 4,5 BE/Port. 548 kcal/Port. (a1a2cg)	Spanferkelrolle ^(1,S) auf Sauerkraut, dazu Böhmisches Knödel 4,9 BE/Port. 550 kcal/Port. (a1cfhij)	Möhrenrohkost 125 kcal/Port.	Hausgemachtes Panna Cotta mit Karamellsoße 428 kcal/Port. (g) NEU	2 Burger mit Röstitaler, Bacon ^(2,6,S) und Schmelzkäse 7,3 BE/Port. 1380 kcal/Port. (a1cgjlk) NEU
Fr 27.03.	Wildgulaschsuppe ⁽¹⁾ , dazu eine Scheibe Mischbrot 4,1 BE/Port. 488 kcal/Port. (a1a2jl)	Schweinebraten in Rahm-soße ⁽¹⁾ , dazu Buttergemüse und Kartoffelpüree 3,6 BE/Port. 520 kcal/Port. (a1gij)	Spirelli mit Semmelbrösel, dazu Tomatensoße 7,2 BE/Port. 589 kcal/Port. (a1cfgj) VEGI	Möhrenragout mit Kartoffelpüree 4,0 BE/Port. 291 kcal/Port. (gij) VEGI	Herzhafter Gyrossalat ^(S) mit Tzatziki und Salatbeilage, dazu ein Fladenbrot 4,5 BE/Port. 815 kcal/Port. (afgij)	Gebr. Kap-Seehecht auf Pfannengemüse mit Zitronen-Buttersoße und Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. 601 kcal/Port. (a1dgi)	Rotkrautsalat mit Mayonnaise 145 kcal/Port. (cgj)	Schokopudding mit Vanillesoße 262 kcal/Port. (g)	"Chicken Teller": Hähnchen-keule, -nuggets, -filetstücken, süß-saurer Dip und Pfefferbrot 5,5 BE/Port. 924 kcal/Port. (a1a2cij)

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
Gebr. Hähnchenbrust auf Kohlrabigemüse, dazu Soße und Kartoffelpüree 3,2 BE/Port. 416 kcal/Port. (a1gi)	Gef. Schweinelende in Soße ⁽¹⁾ , dazu Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln und Nachtisch 3,4 BE/Port. 405 kcal/Port. (a1gij)

* Brotbeutel, Beilagensalat, und Dessert werden nur in Verbindung mit einem Menü geliefert.

Bestellungen sowie Änderungen bereits bestehender Bestellungen bis spätestens einen Werktag (Mo–Fr) vor Lieferung bis 12:00 Uhr.

Be- und Abbestellung für das Wochenende nur bis donnerstags 12:00 Uhr möglich. Wochenendlieferung immer freitags.

KW 14	5,95 € 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 30.03.	Linseneintopf mit Mettwurst-scheiben ^(2,6,S) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,2 BE/Port. 627 kcal/Port. (a1a2ij)	Schweinesteak "Zigeuner Art" mit Paprika und Jagdwurst-streifen ^(2,4,6,S) , Kartoffelpüree 4,4 BE/Port. 576 kcal/Port. (a1gij)	Hühnerfrikassee mit Spargel, dazu Reis 6,0 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1a3gi)	Pilzgulasch mit Kräuterspätzle 5,6 BE/Port. 449 kcal/Port. (a1cfgl) VEGI	Rote Bete-Feta-Mix mit Zwiebeln auf Eisbergsalat und Rote Bete-Dip 2,0 BE/Port. 536 kcal/Port. (g) NEU & FIT VEGI	Knackwurst ^(2,6,S) auf Sauer-kraut, dazu Erbspüree 2,1 BE/Port. 543 kcal/Port. (a1g)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Apfelrahmkuchen 162 kcal/Port. (a1cg)	2 Mini-Pizzen "Salami" ^(2,6,S) mit Tomaten-Feta-Dip 7,2 BE/Port. 875 kcal/Port. (a1cfgj)
Di 31.03.	Grießbrei mit heißen Pfirsichen, dazu Zucker und Zimt 8,6 BE/Port. 585 kcal/Port. (a1g) VEGI	Marinierter Hering ^(S) mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten (cdgj)	Schaschlik-Pfanne ^(1,2,5,6,S) mit Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 511 kcal/Port. (a1j)	Gemüseschnitzel mit Frischkäsesoße, dazu Kräuterzartweizen 7,3 BE/Port. 750 BE/Port. (a1a5cfghijk) VEGI	Fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen, ein Roggenbrötchen und Butter 4,6 BE/Port. 739 kcal/Port. (a1a2a3cgij)	Pan. Putenschnitzel auf Erbsengemüse, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 5,7 BE/Port. 551 kcal/Port. (a1a3cgij)	Gurkensalat in saurer Sahne 166 kcal/Port. (cgj)	Nougatcreme 376 kcal/Port. (acfgh)	3 Scheiben gebackenes Hackfleisch ^(S) -Käse-Brot 5,6 BE/Port. 1320 kcal/Port. (a1a2cgj)
Mi 01.04.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,9 BE/Port. 360 kcal/Port. (a1a2ij)	Geflügelbratwurst in Soße ⁽¹⁾ , dazu Sauerkraut ^(S) und Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 589 kcal/Port. (a1ij)	Schinken-Rührei ^(2,6,S) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1cg)	Blumenkohl-Käse-Schnitte mit holländischer Soße und Salzkartoffeln 5,4 BE/Port. 500 kcal/Port. (a1cfghijk) VEGI	Schweizer Käse-Wurst ^(2,4,6,S) -Salat: Zwiebeln, Schnittlauch, Sauergurken ^(S) , Weizenbrötchen 2,9 BE/Port. 1270 kcal/Port. (a1a2a3cfgj)	Rinder geschnetzeltes ^(1,S) "Stroganoff" mit Butter-spätzle 4,9 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1cfgl)	Gelber Bohnensalat ^(S) 41 kcal/Port.	Himbeerquarkspeise 306 kcal/Port. (g)	Eieromelette gefüllt mit Salami ^(2,6,S) und Käse, dazu Kartoffelspalten, Sour Cream 3,8 BE/Port. 694 kcal/Port. (cgij)
Do 02.04.	4 Hefeklöße mit Vanillesoße 10,6 BE/Port. 739 kcal/Port. (acfgh) VEGI	Geb. Leberkäse ^(2,6,S) in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree 4,0 BE/Port. 740 kcal/Port. (a1gij)	Kartoffelaufauf "Mexikani-scher Art" mit Rinderhack-fleisch, Mais, Kidneybohnen 5,6 BE/Port. 611 kcal/Port. (a1g)	Thailändische Glasnudel-suppe, dazu ein Roggen-brötchen 5,9 BE/Port. 410 kcal/Port. (a1a2fi) VEGAN	Bratfisch mit Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat ^(S) 5,5 BE/Port. 1160 kcal/Port. (a1dgi)	Ged. Wildlachsfilet auf Sahne-Blattspinat, dazu Bandnudeln 3,6 BE/Port. 454 kcal/Port. (a1cdfgj)	Brokkoli-Schmand-Salat 157 kcal/Port. (cgj)	Mandelpudding mit Schokosoße 241 kcal/Port. (gh)	2 Schnitzelburger ^(S) mit Salat, Soße, Sauergurken ^(S) und Zwiebeln 6,2 BE/Port. 797 kcal/Port. (a1cgk)

Karfreitag – Siehe Extra-Bestellflyer

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
Siehe Extra-Bestellflyer	Siehe Extra-Bestellflyer

Rastenberger Fertig- und Frischmenue GmbH
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg
www.rastenberger.de // info@rastenberger.de
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: +49 36377-77122

KW 15	5,95 € 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 06.04.	Ostermontag – Siehe Extra-Bestellflyer								
Di 07.04.	Gebutterte Schupfnudeln mit Kirschen und Vanillesoße 9,9 BE/Port. (a1cfgh) 676 kcal/Port. VEGI	Pan. Jägerschnitzel ^(2,4,6,S) auf Spirelli, dazu Tomatensoße 7,5 BE/Port. (a1cfij) 866 kcal/Port.	Geflügel-Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Kartoffelspalten 4,2 BE/Port. (a1a3gi) 647 kcal/Port.	Buntes Eierragout mit Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. (a1cgij) 487 kcal/Port. VEGI	Bunter Salatteller mit Maul-taschen, dazu Frenchdressing 5,0 BE/Port. (a1a3gij) 620 kcal/Port. VEGI	Cordon Bleu ^(2,4,6,S) vom Schwein auf Grillgemüse, dazu Soße ⁽¹⁾ , Kartoffelröstis 5,0 BE/Port. (a1a3gij) 682 kcal/Port.	Chinakohlsalat 44 kcal/Port.	Karottenkuchen 284 kcal/Port. (acfgh)	3 hausgem. Schlemmer-brötchen (gef. mit Hack-fleisch ^(S) , Paprika, Käse) 8,5 BE/Port. (a1a3fg) 1020 kcal/Port.
Mi 08.04.	Möhren-Kohlrabieintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 2,6 BE/Port. (a1a3gl) 232 kcal/Port.	Gurken-Kräuterquark mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 4,6 BE/Port. (g) 667 kcal/Port. VEGI	Ged. Pangasiusfilet auf Möhrengemüse, Kräuter-soße und Kartoffelpüree 3,7 BE/Port. (a1dg) 530 kcal/Port.	"Chili sin Carne" – scharfes Gemüsechili mit Kräuterreis 6,9 BE/Port. (a1i) 481 kcal/Port. VEGAN	Paprika-Mais-Thunfisch-Salat mit Zwiebeln, Ei und Pfefferbaguette 6,3 kcal/Port. (a1a2cd) 565 kcal/Port.	Kalbsbraten in Rahmsoße ⁽¹⁾ , dazu Rosenkohl und Kräuter-kartoffeln 3,4 BE/Port. (a1gij) 394 kcal/Port.	Rettichsalat 147 kcal/Port (cgi)	Griech. Sahnejoghurt mit Kirschen und Müslicrunch 306 kcal/Port. (agh)	2 Wraps mit 3-Käse- und Gemüsefüllung 6,7 BE/Port. (a1cg) 733 kcal/Port. VEGI
Do 09.04.	4 Eierkuchen mit heißen Himbeeren 7,6 BE/Port. (a1cgh) 561 kcal/Port. VEGI	Geflügelfrikadelle in Soße ⁽¹⁾ , dazu Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln 5,0 BE/Port. (a1cfjij) 549 kcal/Port.	Spaghetti Bolognese (Hackfleischsoße ^(S)), dazu Käse 5,7 BE/Port. (a1cfji) 656 kcal/Port.	Champignoncremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 4,7 BE/Port. (a1a2l) 480 kcal/Port. VEGAN	"Caesar Salat" mit Hähnchen-streifen und Croutons, dazu Joghurtdressing 2,3 BE/Port. (a1a3cfjij) 726 kcal/Port.	Pan. Schweineschnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln 4,4 BE/Port. (a1cg) 554 kcal/Port.	Möhrenrohkost mit Mais 100 kcal/Port.	Schoko-Quarkspeise 228 kcal/Port. (g)	2 Baguettebrötchen mit Leberkäse ^(2,4,6,S) -Aufschnitt, Käse, Salat und Remoulade ^(S) 10,1 BE/Port. (a1cfji) 1290 kcal/Port.
Fr 10.04.	Bunter Spätzleeintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,7 BE/Port. (a1a3cfj) 364 kcal/Port.	Schweinebraten "Toskanische Art" in Soße ⁽¹⁾ , Paprika-Zwie-belgemüse, Kartoffelspalten 3,5 BE/Port. (a1ij) 603 kcal/Port.	Grillbockwurst ^(2,4,6,S) in Rahm-soße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 3,9 BE/Port. (a1a3gij) 586 kcal/Port.	Rote Bandnudeln mit Gorgonzola-Blattspinatsoße 5,4 BE/Port. (a1cfji) 502 kcal/Port. VEGI	Hausgemachter Nudel-salat ^(S) mit einem Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,S) 5,9 BE/Port. (a1a3cfjij) 1010 kcal/Port.	Ged. Kabeljaufilet auf Karotten-gemüse, Zitronenbuttersoße und Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. (a1dg) 546 kcal/Port.	Weißkraut-Paprika-Salat 79 kcal/Port.	Vanillepudding mit Sahne 240 kcal/Port. (acfgh)	"Balkanteller ^(S) ": 1 Schaschlyk, Cevapcici , mar. Feta, Pfeffer-baguette, Knoblauch-Dip 3,8 BE/Port. (a1a2cgij) 1280 kcal/Port.

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
Gebr. Schweinesteak in Champignonsoße ⁽¹⁾ , dazu Spätzle 6,0 BE/Port. (a1cfgl) 738 kcal/Port.	Kaninchenragout in Kerbelrahm, dazu Rahmporree und Kartoffel-klöße, dazu Nachtisch 5,8 BE/Port. (a1gj) 543 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 16	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 13.04.	Nudeleintopf mit Rindfleisch, dazu ein Roggenbrötchen 4,7 BE/Port. (a1a2ci) 378 kcal/Port.	Königsberger Klopse ^(S) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. (a1cfjij) 594 kcal/Port.	Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Gnocchi 6,5 BE/Port. (a1g) 603 kcal/Port.	Veg. Paprikaschote in Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. (a1cgijk) 390 kcal/Port. VEGI	Salatteller mit Räucherlachs, dazu Kräuterdressing ^(S) 1,3 BE/Port. (cdf) 497 kcal/Port.	Kalbsragout ^(A) mit Champignons und Kräuterspätzle 5,3 BE/Port. (a1a3cfgil) 612 kcal/Port.	Rote-Bete-Salat ^(S) 52 kcal/Port.	Bananen-Schokokuchen 258 kcal/Port. (a1cg)	Currywurst^(2,4,6,S)-Blätterteig-Tasche mit Kartoffelspalten , hausgemachtem Burger-Dip 6,5 BE/Port. (a1cgij) 1280 kcal/Port.
Di 14.04.	Mit Heidelbeeren gefüllter Germknödel, dazu Vanillesoße 11,7 BE/Port. (a1cfgh) 785 kcal/Port. VEGI	Pan. Hähnchenschnitte auf Blumenkohlgemüse, holländi-sche Soße und Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. (a1cfjij) 544 kcal/Port.	Nudelauflauf mit Gemüse und Kochschinken ^(2,4,6,S) , dazu Käsesoße 6,0 BE/Port. (a1cfji) 711 kcal/Port.	2 Grünkern-Käsemedaillons mit Gemüserahmsoße und Kräuternudeln 8,8 BE/Port. (acfjik) 739 kcal/Port. VEGI	Eiersalat mit Koch-schinken ^(2,4,6,S) , dazu ein Weizenbrötchen 3,2 BE/Port. (a1a3cfjij) 930 kcal/Port.	Hausgem. Wildklößchen ^(S) in Preiselbeerrahmsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelstampf 4,5 BE/Port. (a1a3cgij) 499 kcal/Port.	Gurken-Kräuter-Salat 53 kcal/Port.	Mascarpone-Erdbeer-Dessert 259 kcal/Port. (acfgh)	1 Backfisch brötchen und 1 Käsebrötchen, Salat und Remoulade ^(S) 7,2 BE/Port. (a1a3cdfgij) 1020 kcal/Port.
Mi 15.04.	Soljanka nach Art des Hauses ^(2,4,5,6,S) , dazu eine Scheibe Weißbrot 3,8 BE/Port. (a1a3gij) 646 kcal/Port.	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 5,0 BE/Port. (a1gj) 594 kcal/Port.	Fischwürfel in Kräutersoße, dazu Gemüsereis 6,1 BE/Port. (a1dgi) 508 kcal/Port.	3 Eier in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. (a1cg) 521 kcal/Port. VEGI	Bunter Salatteller mit Hähnchenspieß, dazu Joghurtdressing 1,3 BE/Port. (cfjij) 479 kcal/Port.	Rindergulasch ⁽¹⁾ mit Rot-kohl ^(6,S) und Salzkartoffeln 4,1 BE/Port. (a1gj) 530 kcal/Port.	Bohnen-Schmand-Salat 139 kcal/Port. (cgi)	Vanillejoghurt mit Apfel 135 kcal/Port. (g)	3,3 BE/Port. (cg) 952 kcal/Port.
Do 16.04.	Milchreis mit heißen Kirschen, dazu Zucker und Zimt 10,6 BE/Port. (g) 690 kcal/Port. VEGI	Geschmorte Wirsingroulade ^(1,S) mit Soße, dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. (a1cfjij) 496 kcal/Port.	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,S) 6,8 BE/Port. (a1cfij) 704 kcal/Port.	Süßkartoffeleintopf, dazu ein Roggenbrötchen 6,8 BE/Port. (a1a2) 619 kcal/Port. VEGAN NEU	Brotsalat mit Gouda und Weintrauben 8,3 BE/Port. (a1a2cg) 1890 kcal/Port. VEGI	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu ein Roggenbrötchen 2,6 BE/Port. (a1a2) 1140 kcal/Port.	Brokkoli-Blumenkohlsalat 65 kcal/Port.	Himbeer-Pudding mit Schlagsahne 238 kcal/Port. (acfgh)	3 überbackene "Toast's Mexico" mit Hackfleisch^(S), roten Bohnen und Käse 4,6 BE/Port. (a1cg) 899 kcal/Port.
Fr 17.04.	Grüner Erbseneintopf mit einer Bockwurst ^(2,4,6,S) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,9 BE/Port. (a1a2ij) 836 kcal/Port.	Ged. Hähnchenbrust in Rahmsoße ⁽¹⁾ , dazu Möhren-gemüse und Kartoffelpüree 3,6 BE/Port. (a1a3gij) 366 kcal/Port.	Gehacktesstippe ⁽¹⁾ mit Hackfleisch vom Rind und Schwein, Böhmische Knödel 5,8 BE/Port. (a1cefghk) 677 kcal/Port.	Spaghetti mit Gemüse-Sahne-Soße 6,3 BE/Port. (a1cfji) 516 kcal/Port. VEGI	Hausgemachter Kartoffel-salat ^(S) mit Hähnchen-schnitzel, dazu Senf 6,0 BE/Port. (a1cgi) 1010 kcal/Port.	Gedünstetes Schollenfilet in Mango-Senfcreme, dazu Gemüserais 5,7 BE/Port. (a1dgij) 549 kcal/Port.	Rettich-Radieschen-Salat 147 kcal/Port. (cgi)	Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Vanillesoße 98 kcal/Port. (g)	2 Hamburger mit Pulled Pork ^(S) , Salat, Soße, Sauer-gurken ^(S) und Zwiebeln 5,0 BE/Port. (a1cgjk) 1140 kcal/Port.

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.rastenberg.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
Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. (a1a3gi) 386 kcal/Port.	Hirschbraten in Soße ^(1,A) , dazu Rosenkohl ^(S) , Kartoffel-klöße und Nachtisch 4,5 BE/Port. (a1ij) 441 kcal/Port.

Liebe Kunden,
Entdecken Sie unsere neuen Menükreationen:

26.03.2026

Snack: 2 Burger mit Röstitaler, Bacon und Schmelzkäse

Dessert: Hausgemachtes Panna Cotta mit Karamellsoße

30.03.2026

Kaltmenü: FIT: Rote-Bete mit Feta und Zwiebeln auf Eisbergsalat mit Rote Bete-Dip

Nährwerte je 100g:
86,5 kcal 5,6g Fett
4,0g Kohlenhydrate 0,3 BE
3,6g Eiweiß 0,8g Salz

16.04.2026

Vegi: Süßkartoffeleintopf mit Roggenbrötchen

Versorgungsangebot für die Osterfeiertage

Bestellfrist: 26.03.2026 12 Uhr

Kaltanlieferung in der 14. Kalenderwoche

Karfreitag:

Gedünstetes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Soße und Kräuterreis

Mindestens haltbar bis: 03.04.2026

Ostersamstag:

Vierländer Gemüseeintopf mit Schweinefleisch

Mindestens haltbar bis: 04.04.2026

Ostersonntag:

Kalbsfleischstreifen mit Pfifferlingen in Weißweinsoße, dazu Kartoffelgratin

Mindestens haltbar bis: 05.04.2026

Ostermontag:

Lammbraten in Soße, dazu Speckbohnen und Kartoffelklöße

Mindestens haltbar bis: 06.04.2026

Vegane Alternative:

Kartoffelgulasch mit Paprika und Pilzen

Mindestens haltbar bis: 06.04.2026

Gebäck-Aktion zu Ostern

Oster-Plätzchenmischung Osternest
Eierlikörsandkuchen Karottenrührkuchen

Nähere Informationen auf dem Extra-Flyer ersichtlich.

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

Rastenberger Fertig- und Frischmenue GmbH

Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg

www.rastenberger.de // info@rastenberger.de

Telefon: +49 36377-77123 // Fax: +49 36377-77122