



# Speiseplan

21. – 24. Kalenderwoche  
18. Mai – 14. Juni 2026

Bestellen Sie unter: 

Tel. **036377-77 123\***  
RASTENBERG

**036204-73920\***  
ERFURT

Fax **036377-77 122**  
[www.bestellung-rastenberger.de](http://www.bestellung-rastenberger.de)  
Lieferung frei Haus ab einer Portion!

\* telefonische Erreichbarkeit: werktags 6 – 14 Uhr



KW 21	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
<b>Mo</b> 18.05.	Gräupcheneintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 5,4 BE/Port. 388 kcal/Port. (a1a3fji)	2 Backfische mit Honig-Senfsoße, dazu Kartoffelstampf 4,8 BE/Port. 499 kcal/Port. (a1dgi)	Hühnerfrikassee mit Spargel, dazu Reis 6,0 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1a3gi)	Blumenkohl-Käse-Schnitte mit holländischer Soße und Salzkartoffeln 5,5 BE/Port. 610 kcal/Port. (a1cfghijk) <b>VEGI</b>	Salatteller 5-Käse: (Edamer, Gouda, Mozzarella, Feta, Gorgonzola), Joghurtdressing 1,6 BE/Port. 576 kcal/Port. (cfjij) <b>VEGI</b>	Hausg. Geflügelhackbraten <sup>(8)</sup> in Pfeffersoße <sup>(1)</sup> , Erbsen-Möhrengemüse, Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 610 kcal/Port. (a1cgj)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Rhabarber-Erdbeer-Schnitte 346 kcal/Port. (a1c4fghm)	3 hausgem. Schlemmerbrötchen (gef. mit Ei, Schinken <sup>(2,4,6,5)</sup> und Käse) 7,8 BE/Port. 835 kcal/Port. (a1cg)
<b>Di</b> 19.05.	Milchnudeln mit heißem Erdbeerkompott 8,4 BE/Port. 586 kcal/Port. (a1g) <b>VEGI</b>	Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesoße, dazu Gnocchi 6,6 BE/Port. 668 kcal/Port. (a1cfjij)	Currywurst <sup>(2,4,6,5)</sup> -Nudelaufwurf mit Käse überbacken 6,3 BE/Port. 767 kcal/Port. (a1cfjij) <b>NEU</b>	Champignon-Lauch-Ragout mit Röstkartoffeln 5,4 BE/Port. 527 kcal/Port. (a1cfjij) <b>VEGI</b>	Fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen, ein Roggenbrötchen und Butter 4,6 BE/Port. 739 kcal/Port. (a1a2a3cgij)	Gebr. Kasslerscheibe <sup>(2,4,5)</sup> auf altd deutschem Gemüse, dazu Rahm-Käse-Klöße 5,4 BE/Port. 510 kcal/Port. (a1cfjij)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cgj)	Erdnusschmand-creme <sup>(4)</sup> 437 kcal/Port. (acefgh)	1 Schnitzel <sup>(8)</sup> - und 1 Salami-Brötchen <sup>(2,4,6,5)</sup> garniert mit Salat und Remoulade 6,7 BE/Port. 957 kcal/Port. (a1a3cfjij)
<b>Mi</b> 20.05.	Gulaschsuppe <sup>(1)</sup> vom Rind, dazu eine Scheibe Weißbrot 3,4 BE/Port. 447 kcal/Port. (a1a3j)	Gefüllte Paprikaschote <sup>(8)</sup> mit deftiger Soße <sup>(1)</sup> , dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1cfjij)	Hähnchen-Frischkäsepfanne mit Nudeln 6,2 BE/Port. 585 kcal/Port. (a1cfj)	Eieromelette mit Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln 3,2 BE/Port. 403 kcal/Port. (a1cg) <b>VEGI</b>	Chefsalat mit Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , Käse und Ei, dazu Joghurtdressing 2,0 BE/Port. 524 kcal/Port. (a1cfjij)	Hausgem. Schweineroulade in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree 4,1 BE/Port. 715 kcal/Port. (a1cfjij)	Gurke-Paprika-Salat 62 kcal/Port.	Quarkduett Mango-Himbeer 254 kcal/Port. (g)	"Gyros-Rolle" – 2 Wraps mit Salat, Zwiebeln und Gyrosfüllung <sup>(6)</sup> 6,5 BE/Port. 958 kcal/Port. (a1gij)
<b>Do</b> 21.05.	Mit Quark gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 7,9 BE/Port. 664 kcal/Port. (a1cgh1) <b>VEGI</b>	Kräuter-Knoblauchbraten vom Schwein in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 4,0 BE/Port. 590 kcal/Port. (a1cgij)	Chilli con Carne <sup>(8)</sup> , dazu Kräuterreis 6,1 BE/Port. 524 kcal/Port. (ai)	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, dazu ein Roggenbrötchen 4,9 BE/Port. 546 kcal/Port. (a1a2fij) <b>VEGAN</b>	Schichtsalat mit Ananas, Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , Mandarinen, ein Roggenbrötchen 4,3 BE/Port. 883 kcal/Port. (a1a2fij)	Rindersteak auf Pfannengemüse, dazu Gnocchis 7,4 BE/Port. 750 kcal/Port. (a1gi)	Möhrenrohkost 125 kcal/Port.	Panna Cotta mit Orangensoße 407 kcal/Port. (g)	2 belegte Bagels mit Käse/Salami <sup>(2,6,5)</sup> , Salat und Remoulade 8,4 BE/Port. 1190kcal/Port. (a1a2cgij)
<b>Fr</b> 22.05.	Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit Fleischbällchen <sup>(8)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,8 BE/kcal 560 kcal/Port. (a1cfjij)	Pan. Schweineschnitzel <sup>(4,5)</sup> "Jäger Art" mit Champignon-gemüse, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 521 kcal/Port. (a1cgj)	Spirelli mit Semmelbrösel, dazu Tomatensoße 7,2 BE/Port. 589 kcal/Port. (a1cfjij) <b>VEGI</b>	Möhren-Kohlrabi-Auflauf mit Käsesoße 3,5 BE/Port. 508 kcal/Port. (cg) <b>LOW CARB VEGI</b>	Herzhafter Gyrossalat <sup>(8)</sup> mit Tzatziki und Salatbeilage, dazu ein Fladenbrot 4,5 BE/Port. 815 kcal/Port. (afgij)	Gebr. Rotbarsch auf Erbsen-Möhren-Ragout, dazu Risotto 7,6 BE/Port. 706 kcal/Port. (a1dgi)	Rotkrautsalat 75 kcal/Port.	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)

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

<b>6,30 € Samstagsmenü</b> Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch, dazu Nachtisch 1,9 BE/Port. 280 kcal/Port. (a1ij)	<b>7,60 € Sonntagsmenü</b> Lammgulasch <sup>(1)</sup> mit Butterbohnen, dazu Kartoffelklöße und Nachtisch 5,8 BE/Port. 609 kcal/Port. (a1gj)
---	--

\* 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 22	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
<b>Mo</b> 25.05.	<b>Pfingstmontag</b>								
<b>Di</b> 26.05.	<b>Gegrillter Hähnchenschenkel in Soße(1), dazu Rotkohl(6,S) und Salzkartoffeln</b> 3,9 BE/Port.   696 kcal/Port.   (a1cfjij)   7,60 € Bestellfrist: 20.05.2026   Kaltanlieferung in der KW 21   Mindestens haltbar bis: 25.05.2026								
<b>Mi</b> 27.05.	Grießbrei mit heißen Aprikosen, dazu Zucker und Zimt 9,4 BE/Port. 642 kcal/Port. (a1g) <b>VEGI</b>	Geflügelbratwurst auf Bayrisch Kraut <sup>(8)</sup> , dazu Soße <sup>(1)</sup> und Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 603 kcal/Port. (a1cfjij)	Helles Hähnchenragout mit Erbsen und Möhren, dazu Reis 5,0 BE/Port. 496 kcal/Port. (a1cfjij)	Brokkoli-Nußecke mit Schnittlauchsoße, dazu Vollkornnudeln 5,4 BE/Port. 557 kcal/Port. (acfghik) <b>VEGI</b>	Bunter Salatteller mit Schinken <sup>(2,4,6,5)</sup> u. Eierspalten, dazu Joghurtdressing und Pariser Kartoffeln 4,1 BE/Port. 578 kcal/Port. (a1a2cg)	Schweinesteak "Strindberg" (Senf-Ei-Hülle) mit Soße <sup>(1)</sup> und Pariser Kartoffeln 4,8 BE/Port. 585 kcal/Port. (a1a3cgij)	Gelber Bohnensalat 52 kcal/Port.	Brownie-Schnitte 266 kcal/Port. (a1cfgh1h2)	2 Mini-Pizzen "Hawaii" mit Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> und Ananas, dazu Joghurt-Dip 8,8 BE/Port. 987 kcal/Port. (a1cfjij)
<b>Do</b> 28.05.	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 6,1 BE/Port. 420 kcal/Port. (a1a3fji)	Marinierter Hering <sup>(8)</sup> mit Butterkartoffeln <b>Anlieferung in 2 Assietten</b> 4,7 BE/Port. 779 kcal/Port. (cdgj)	Blumenkohlauflauf mit Hackfleisch <sup>(8)</sup> und Käse 2,0 BE/Port. 509 kcal/Port. (gij) <b>LOW CARB</b>	Spargelragout <sup>(4)</sup> mit Petersilienkartoffeln 4,0 BE/Port. 406 kcal/Port. (a1cg) <b>VEGI</b>	Bunter Salatteller mit Pulled Chicken, dazu Thousand-Island-Dressing <sup>(8)</sup> 2,5 BE/Port. 500 kcal/Port. (cgj)	Rindergulasch nach Sauerbraten Art <sup>(1)</sup> , dazu Böhmisches Knödel 6,7 BE/Port. 658 kcal/Port. (a1cfghij)	Gurkensalat in saurer Sahne 166 kcal/Port. (cgj)	Apfelmus-Quarkspeise 277 kcal/Port. (g)	Eieromelette gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Kartoffelspalten, Sour Cream 3,8 BE/Port. 664 kcal/Port. (cgj)"
<b>Fr</b> 29.05.	4 Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren 9,8 BE/Port. 577 kcal/Port. (a1cfgh) <b>VEGI</b>	Mehliertes Flunderfilet mit Bärlauch-Sahnesoße und Kartoffelpüree 2,9 BE/Port. 321 kcal/Port. (a1cdg)	"Bauernfrühstück": mit Röstkartoffeln u. Schinken <sup>(2,6,5)</sup> gef. Eieromelette, Zwiebelsoße <sup>(1)</sup> 3,1 BE/Port. 357 kcal/Port. (a1cij)	Ital. Muschelnudelsuppe "Minestrone" mit Gemüse, dazu ein Weizenbrötchen 5,9 BE/Port. 386 kcal/Port. (a1a3cfjij) <b>VEGI</b>	Chinesischer Nudelsalat mit Chinakohl, Frühlingzwiebeln und Hähnchenstreifen 4,8 BE/Port. 472 kcal/Port. (a1bcfgjik)	Schweinebäckchen in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Bohnengemüse und Kräuterkartoffeln 3,7 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1ij)	Brokkoli-Schmand-Salat 157 kcal/Port.	Maracujapudding mit Sahne 231 kcal/Port. (gh1)	"Toast Elsässer Art": überbackenes Toast mit Käse, Schinken <sup>(2,4,6,5)</sup> und Schmand 5,4 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1a3g)
<b>Fr</b> 29.05.	Linseneintopf <sup>(1)</sup> mit einer Knackwurst <sup>(4,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,9 BE/Port. 800 kcal/Port. (a1a2ij)	Pan. Jägerschnitzel <sup>(2,4,6,5)</sup> auf Spirelli, dazu Tomatensoße 7,5 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cij)	FIT-MENÜ: Ged. Hähnchenbrust auf Kichererbsen-Kidneybohnen-Mix, dazu gedünstetes Kaisergemüse * Nährwerte in der Info	Spaghetti mit Blumenkohlolognese 5,3 BE/Port. 361 kcal/Port. (a1) <b>VEGAN</b>	Kartoffelsalat mit Spargel-Schinken-Röllchen <sup>(8,2,4,5,6)</sup> 4,9 BE/Port. 711 kcal/Port. (cgj)	Seelachs mit Brokkoli-Käse-Decke überbacken, dazu Butterreis 6,4 BE/Port. 630 kcal/Port. (a1dg) <b>NEU</b>	Rote-Bete-Apfel-Salat <sup>(8)</sup> 59 kcal/Port.	Rote Grütze mit Waldbeeren und Vanillesoße 217 kcal/Port. (a1g)	2 Backfischburger mit Salat, Soße, Sauergurken <sup>(8)</sup> und Zwiebeln 7,0 BE/Port. 923 kcal/Port. (a1cdgijk)

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!

<b>6,30 € Samstagsmenü</b> Jägerpfanne (Fleischklößchen <sup>(8)</sup> , Pilze, Porree) mit Bärlauch-Kartoffelpüree 4,5 BE/Port. 563 kcal/Port. (a1cfjij)	<b>7,60 € Sonntagsmenü</b> Rinderbraten in Soße <sup>(1)</sup> , Rosenkohl <sup>(8)</sup> und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch 3,4 BE/Port. 430 kcal/Port. (a1gj)
---	---

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGB können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter [www.rastenberger.de](http://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 Frischmencue GmbH**  
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg  
[www.rastenberger.de](http://www.rastenberger.de) // [info@rastenberger.de](mailto:info@rastenberger.de)  
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: +49 36377-77122

KW 23	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
<b>Mo</b> 01.06.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,2 BE/Port. 362 kcal/Port. (a1ij)	Pan. Hähnchenschnitte auf Erbsengemüse, dazu Geflügelsoße <sup>(1)</sup> und Salzkartoffeln 5,0 BE/Port. 482 kcal/Port. (a1cgj)	Gew. Rindfleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße 5,0 BE/Port. 532 kcal/Port. (a1cfgh)	Nudelauflauf "Tomate-Mozzarella" 7,2 BE/Port. 707 kcal/Port. (a1cgj) <b>VEGI</b>	Salatteller mit Frühlingsrollen, dazu Süß-Sauer-Dressing 4,0 BE/Port. 421 kcal/Port. (a1cgij) <b>VEGI</b>	Gebr. Putensteak in Barbeceusoße, dazu Kartoffelspalten 5,1 BE/Port. 528 kcal/Port. (a1fgij)	Bunte Salatmischung 44 kcal/Port.	Pfannkuchen mit Marmeladenfüllung 228 kcal/Port. (a1cefghk)	3 Schlemmerbrötchen mit Tomaten-Feta-Füllung und Mozzarella überbacken 8,3 BE/Port. 808 kcal/Port. (a1cgij)
<b>Di</b> 02.06.	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße 8,7 BE/Port. 717 kcal/Port. (a1cfgh) <b>VEGI</b>	Herzhafter Schweinegulasch <sup>(1,5)</sup> mit Nudeln 4,8 BE/Port. 641 kcal/Port. (a1cfij)	Ged. Pangasiusfilet auf Möhregemüse, Kräutersoße und Kartoffelpüree 3,7 BE/Port. 530 kcal/Port. (a1dgi)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Pilzsoße 6,2 BE/Port. 574 kcal/Port. (a1cfgh) <b>VEGI</b>	"Teufelssalat": Feuriger Rindfleischsalat mit Tabsco, Zwiebeln, Butter, Pfefferbaguette 6,4 BE/Port. 632 kcal/Port. (a1a2a3i)	Cordon Bleu <sup>(1,2,6)</sup> vom Schwein auf Grillgemüse, dazu Kartoffelrösti 5,9 BE/Port. 709 kcal/Port. (a1a3gij)	Gurke-Tomate-Feta-Salat 107 kcal/Port. (g)	Erdbeer-Tiramisu 503 kcal/Port. (acfgh)	"Mex. Pita": mit Hackfleisch, Mais u. Kidneybohnen gef. Teigtasche, Joghurdressing 9,3 BE/Port. 995 kcal/Port. (a1cfgh)
<b>Mi</b> 03.06.	Bunter Spätzleeintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,7 BE/Port. 364 kcal/Port. (a1a3cfgh)	Paprika-Kräuter-Quark mit Butterkartoffeln <b>Anlieferung in 2 Assietten</b> 4,4 BE/Port. 792 kcal/Port. (g) <b>VEGI</b>	Geflügel-Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Kartoffelspalten 4,2 BE/Port. 647 kcal/Port. (a1a3gij)	Ratatouillegemüse mit Blumenkohlreis 2,2 BE/Port. 241 kcal/Port. (i) <b>LOW CARB VEGAN</b>	Süße BOWL: Gelber Früchte-Mix mit Sahnejoghurt und Müslicrunch 4,9 BE/Port. 385 kcal/Port. (a1gh) <b>VEGI</b>	Rinderbraten in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 418 kcal/Port. (a1gij)	Retichsalat 147 kcal/Port. (cgj).	Mangocreme 211 kcal/Port. (g)	2 Wraps mit Rucola, Kochschinken <sup>(5)</sup> und Mozzarella 6,5 BE/Port. 609 kcal/Port. (a1cg)
<b>Do</b> 04.06.	4 Eierkuchen mit heißen Kirschen 8,2 BE/Port. 593 kcal/Port. (a1cfgh) <b>VEGI</b>	Grillbockwurst <sup>(2,4,6,5)</sup> auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 669 kcal/Port. (a1gij)	Spaghetti mit Käse, dazu Bolognese vom Rind 5,7 BE/Port. 603 kcal/Port. (a1g)	Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen, ein Roggenbrötchen 6,1 BE/Port. 653 kcal/Port. (a1a2i) <b>VEGAN</b>	Bunter Salatteller, dazu Joghurdressing und ein Roggenbrötchen 6,7 BE/Port. 473 kcal/Port. (a1a2fg) <b>VEGI</b>	Pan. Schweineschnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln 4,6 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1cg)	Bohnen-Schmand-Salat 153 kcal/Port.	Johannisbeerquark 275 kcal/Port. (g)	2 Hamburger mit Gyros <sup>(6)</sup> , Salat, Soße, Sauergurken <sup>(5)</sup> und Zwiebeln 5,3 BE/Port. 991 kcal/Port. (a1cgk) <b>NEU</b>
<b>Fr</b> 05.06.	Möhreneintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,1 BE/Port. 421 kcal/Port. (a1a2i)	Geflügelfrikadelle in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. 537 kcal/Port. (a1cgj)	Ratsherrngeschnetzeltes <sup>(1)</sup> vom Schwein, Butterspätzle 3,8 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1gij)	Spargel-Champignonragout mit Kartoffelröstis 3,7 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1i) <b>VEGAN</b>	Griech. Tzatziki-Nudelsalat mit Hähnchenstreifen 5,2 BE/Port. 966 kcal/Port. (a1cfghj)	Ged. Wildlachsfilet auf Sahne-Blattspinat, dazu Bandnudeln 3,6 BE/Port. 454 kcal/Port. (a1cdfgj)	Weißkraut-Mandarine-Salat 173 kcal/Port. (cgj)	Vanillepudding mit Schlagsahne 240 kcal/Port. (g)	"Balkanteller" <sup>(5)</sup> : 1 Schaschlyk, Cevapcici, marinierter Feta, Pfefferbaguette, Knoblauch-Dip 3,8 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1a2cgij)

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

6,30 € Samstagsmenü	7,60 € Sonntagsmenü
Wildgulaschsuppe <sup>(1)</sup> , dazu Nachtisch 4,1 BE/Port. 488 kcal/Port. (a1il)	Gef. Schweinelende in Soße <sup>(1)</sup> , 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 24	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
<b>Mo</b> 08.06.	Grüner Erbseneintopf, ein Paar Wiener Würstchen <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot 7,6 BE/Port. 819 kcal/Port. (a1a2ij)	Gebr. Hähnchenbrust in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 376 kcal/Port. (a1gj)	Kartoffelauflauf mit Waldpilzen, Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> und Käse 5,2 BE/Port. 636 kcal/Port. (a1cgij)	Romanesco mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 337 kcal/Port. (a1cgj) <b>NEU VEGI</b>	Blattsalat mit Rinderbratenaufschnitt, dazu Kräuterdressing 1,2 BE/Port. 658 kcal/Port. (fgj)	Putengulasch mit Rotkohl <sup>(6,5)</sup> und Kartoffelklößen 5,8 BE/Port. 625 kcal/Port. (a1gij)	Möhren-Mais-Salat 115 kcal/Port.	Bienenstich 252 kcal/Port. (a1cfgh1)	2 mit Fleisch, Spinat und Käse gefüllten Mautaschen, Salatbeilage und Dip 4,6 BE/Port. 552 kcal/Port. (a1gij)
<b>Di</b> 09.06.	Milchreis mit Mandarinen-Apfelmus <sup>(1)</sup> , dazu Zucker und Zimt 12,3 BE/Port. 820 kcal/Port. (g) <b>VEGI</b>	Geschmorte Wirsingroulade in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 496 kcal/Port. (a1cfghj)	Lachswürfel in Brokkolisohße, dazu Nudeln 5,1 BE/Port. 456 kcal/Port. (a1dgi)	Ravioli mit Tomatenfüllung, dazu Möhren-Sahnesoße 4,8 BE/Port. 585 kcal/Port. (a1cfgh) <b>NEU VEGI</b>	Pikanter Käsesalat mit Meerrettich, dazu eine Laugenstange 6,8 BE/Port. 1420 kcal/Port. (a1cgij)	Gebackener Schweinekamm auf Sauerkraut, dazu Soße und Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 476 kcal/Port. (a1gij)	Gurken-Kräuter-Salat 53 kcal/Port.	Mascarpone-Dessert mit Mandarinen 322 kcal/Port. (acfgh)	1 Backfischbrötchen und 1 Käsebrötchen, Salat und Remoulade 7,2 BE/Port. 1020 kcal/Port. (a1a3dfghj)
<b>Mi</b> 10.06.	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,5 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1a2i)	Königsberger Klopse <sup>(6)</sup> in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1cfghj)	Hähnchenstreifen in Spargel-Sahnesoße, dazu Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 390 kcal/Port. (a1a3cfghj)	3 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 486 kcal/Port. (a1cgj) <b>VEGI</b>	"Caesar Salat": Hähnchenstreifen und Croutons, dazu Joghurdressing 2,3 BE/Port. 726 kcal/Port. (a1a3cfghj)	Rindergeschnetzeltes mit Champignons, dazu Böhmisches Knödel 5,7 BE/Port. 642 kcal/Port. (a1cfghl)	Rote-Bete-Salat <sup>(6)</sup> 52 kcal/Port.	Kirschjoghurt 195 kcal/Port. (g)	Hausgem. Kartoffelplätzchen mit Schmand, Salami <sup>(2,6,5)</sup> und Käse 3,6 BE/Port. 1130 kcal/Port. (a1a3cfghj)
<b>Do</b> 11.06.	Mit Pflaumenmus gefüllter Germknödel, dazu Vanillesoße 12,1 BE/Port. 798 kcal/Port. (a1cfgh) <b>VEGI</b>	Gebratene Rinderleber "Berliner Art" (mit Apfel und Zwiebel), dazu Kartoffelpüree 6,0 BE/Port. 619 kcal/Port. (a1gj)	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln <sup>(2,4,6,5)</sup> 6,8 BE/Port. 704 kcal/Port. (a1fij)	Bayr. Gemüseeintopf mit Mautaschen, dazu ein Weizenbrötchen 6,0 BE/Port. 438 kcal/Port. (a1a3cfghj) <b>VEGI</b>	Spargelsalat mit Rohschinken <sup>(2,6,5)</sup> , Schnittlauch, Butter, ein Roggenbrötchen 3,3 BE/Port. 448 kcal/Port. (a1a2g)	Ofenfrisch gegrillte Schweinshaxe, dazu ein Weizenbrötchen und Senf 2,9 BE/Port. 1890 kcal/Port. (a1a3fgj)	Blumenkohlsalat 62 kcal/Port. (cgj)	Schwedendessert 211 kcal/Port. (g)	3 Toast Hawaii mit Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , Käse und Ananas 5,1 BE/Port. 694 kcal/Port. (a1gij)
<b>Fr</b> 12.06.	Nudeleintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen 4,7 BE/Port. 395 kcal/Port. (a1a3cfghj)	Römerbraten <sup>(2,6,5)</sup> mit Buttergemüse, Soße <sup>(1)</sup> und Salzkartoffeln 3,9 BE/Port. 494 kcal/Port. (a1gij)	Hähnchen-Gyros, dazu Kartoffelspalten 4,1 BE/Port. 562 kcal/Port. (a1gij)	Spaghetti mit Möhrenbolognese 6,3 BE/Port. 449 kcal/Port. (a1) <b>VEGAN</b>	Kartoffel-Gurkensalat <sup>(6)</sup> mit gebratenem Schweinesteak 4,2 BE/Port. 556 kcal/Port. (cgij) <b>NEU</b>	Fischfilet "Florentiner Art" mit Spinat und Tomatenreis 5,3 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1dgi)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 83 kcal/Port.	Erdbeergrütze mit Vanillesoße 150 kcal/Port. (a1g)	2 Hamburger mit hausg. Schweinefleisch-Patty, Salat, Soße, Sauergurken, Zwiebeln 4,5 BE/Port. 1380 kcal/Port. (a1cgj)

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](http://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) Kriebstiere; (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. Schweinesteak in Champignonsoße <sup>(1)</sup> , dazu Butterspätzle 5,2 BE/Port. 613 kcal/Port. (a1cfghj)	Kalbsragout mit Spargel, dazu Kartoffelrösti und Nachtisch 2,6 BE/Port. 512 kcal/Port. (a1a3cfghj) <b>NEU</b>

Liebe Kunden, Entdecken Sie unsere neuen Menükreationen:

**19.05.2026**  
**Menü 3:** Currywurst-Nudelauflauf

**29.05.2026**  
**Festtag:** Seelachs mit Brokkoli-Käse-Decke und Butterreis

**29.05.2026**  
**Menü 3:** FIT Gedünstete Hähnchenbrust auf Kichererbsen-Kidneybohnen-Mix, dazu gedünstetes Kaisergemüse

Nährwerte je 100g:  
68 kcal 0,9 g Fett  
6,5 g Kohlenhydrate 0,5 BE  
7,7 g Eiweiß 0,2 g Salz

**04.06.2026**  
**Snacks:** 2 Hamburger mit Gyros, Salat, Sauergurken und Remoulade

**08.06.2026**  
**Vegi:** Romanesco mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

**09.06.2026**  
**Vegi:** Ravioli mit Tomatenfüllung, dazu Möhren-Sahnesoße

**12.06.2026**  
**Kaltmenü:** Gebratenes Schweinesteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat

**Sonntagsmenü:** Kalbsragout mit Spargel, dazu Kartoffelrösti

**Versorgungsangebot für Pfingsten**

**Pfingstmontag: 7,60 €**  
Gegrillter Hähnchenschenkel in Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  
**Bestellfrist: 20.05.2026**  
**Kaltanlieferung in der 21. Kalenderwoche**

Bitte beachten Sie, das Sie Ihre Bestellung für Dienstag, den 26.05.2026 bis Freitag, den 22.05.2026 12 Uhr abgeben.

*Wir wünschen Ihnen erholsame Feiertage. Ihr Team der Rastenberger*

**Rastenberger Fertig- und Frischmenue GmbH**  
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg  
[www.rastenberger.de](http://www.rastenberger.de) // [info@rastenberger.de](mailto:info@rastenberger.de)  
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: +49 36377-77122