



Speiseplan

37. – 40. Kalenderwoche
07. September – 04. Oktober 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 37	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 07.09.	Kartoffeleintopf mit einer Bockwurst ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,3 BE/Port. 627 kcal/Port. (a1a2ij)	Gefüllte Paprikaschote ⁽⁵⁾ mit deftiger Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1cfgj)	Ged. Hähnchenbrust in Knoblauch-Parmesan-Soße, dazu Gnocchi 6,2 BE/Port. 571 kcal/Port. (a1cgij)	Gemüseauflauf mit Käse 2,8 BE/Port. 495 kcal/Port. (cg) LOW CARB VEGI	Bunter Salatteller mit Schinken ^(2,4,6,5) und Eierspalten, Joghurtdressing 4,1 BE/Port. 578 kcal/Port. (a1a2cg)	Spanferkelrolle ^(1,5) auf Sauerkraut, dazu Böhmisches Knödel 4,9 BE/Port. 550 kcal/Port. (a1cefhijk)	Chinakohlsalat mit Tomate und Paprika 41 kcal/Port.	Pflaumenkuchen mit Streuseln 212 kcal/Port. (a1cgh)	3 hausgem. Schlemmerbrötchen ^(2,6,5) (gef. mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ , Paprika, Käse) 5,5 BE/Port. 816 kcal/Port. (a1a3fg)
Di 08.09.	Süße Mohnspätzle mit heißen Waldbeeren und Vanillesoße 11,4 BE/Port. 710 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Backfisch vom Seelachs, dazu Dillsoße und Gemüsereis 5,2 BE/Port. 537 kcal/Port. (a1dgi)	Gewürfeltes Schweinefleisch in Porreeahm, dazu Kartoffelklöße 5,0 BE/Port. 558 kcal/Port. (a1gi)	Chinesische Gemüsepfanne mit Curryreis 6,5 BE/Port. 426 kcal/Port. (a1fij) VEGAN	Fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen, ein Roggenbrötchen und Butter 4,6 BE/Port. 739 kcal/Port. (a1a2a3cgij)	Hähnchenroulade in Rahmsoße ⁽¹⁾ , dazu buntes Karottengemüse und Kartoffelstampf 3,9 BE/Port. 493 kcal/Port. (a1gij)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cgi)	Kokosmousse auf Ananas 380 kcal/Port. (a1cfgh)	1 Fleischkäsebrötchen ^(2,6,5) , 1 Kochschinkenbrötchen ^(2,4,6,5) mit Salat und Remoulade ⁽⁵⁾ 4,9 BE/Port. 807 kcal/Port. (a1a3cfgj)
Mi 09.09.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 3,9 BE/Port. 360 kcal/Port. (a1a2ij)	Pan. Schweineschnitzel auf Buttererbsen, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 5,3 BE/Port. 548 kcal/Port. (a1gij)	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 337 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Spargel-Champignonragout mit Kartoffelröstis 3,7 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1il) VEGAN	Chefsalat mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , Käse und Ei, dazu Joghurtdressing 2,0 BE/Port. 524 kcal/Port. (cfgi)	Ged. Wildlachsfilet auf Sahne-Blattspinat, dazu Bandnudeln 3,6 BE/Port. 454 kcal/Port. (a1cdg)	Gurke-Paprika-Salat 62 kcal/Port.	Panna Cotta mit Orangensoße 379 kcal/Port. (g)	2 "Big Mac® Wraps" mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ und Käse 7,2 BE/Port. 1380 kcal/Port. (a1cgi)
Do 10.09.	Mit Apfel gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 7,3 BE/Port. 593 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Gebr. Hähnchenbrust in Paprikasoße, dazu grüne Bandnudeln 4,7 BE/Port. 581 kcal/Port. (a1cgij)	Thüringer Schlachteplatte ^(2,4,6,5) auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 817 kcal/Port. (a1cfgj)	Zucchini cremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 4,0 BE/Port. 368 kcal/Port. (a1a2) VEGAN	Pik. Rindfl.-salat mit Zwiebeln, Sauergurken ⁽⁵⁾ , Paprika, Ei, Butter, Roggenbrötchen 4,5 BE/Port. 548 kcal/Port. (a1a2cg)	Schweinefilet in dunkler Biersoße ^(A,1) , dazu Bohnengemüse und Semmelknödel 4,0 BE/Port. 393 kcal/Port. (a1cefhgk)	Möhrenrohkost 125 kcal/Port.	Vanillequark mit Pfirsichen 286 kcal/Port. (g)	2 Burger mit Röstitaler, Bacon ^(2,6,5) und Schmelzkäse 6,2 BE/Port. 1180 kcal/Port. (a1cgjlk)
Fr 11.09.	Thüringer Wurstsuppe ^(2,4,6,5) mit Nudeln, dazu ein Weizenbrötchen 4,5 BE/Port. 714 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Schweinebraten in Rahmsoße ⁽¹⁾ , dazu Spargelgemüse und Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 559 kcal/Port. (a1gij)	Schashlik-Pfanne ^(1,2,5,6,5) mit Semmelknödel 5,8 BE/Port. 673 kcal/Port. (a1cj)	Veg. Maultaschen auf Pfannengemüse, dazu Frischkäsesoße 5,2 BE/Port. 576 kcal/Port. (a1cgi) VEGI	Herzhafter Gyrossalat ⁽⁵⁾ 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)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Schokopudding mit Vanillesoße 222 kcal/Port. (a1cfgh)	"Chicken Teller": Hähnchenkeule , -nuggets , -filetstücken , süß-saurer Dip, Pfefferbrot 5,5 BE/Port. 924 kcal/Port. (a1a2cfij)

Obst-Box: 10,20 €
jeden Dienstag

wechselndes Angebot:
saisonales Obst,
ca. 2 kg

Kuchenplatte: 7,50 €
jeden Dienstag & Freitag

wechselndes Angebot:
6 verschiedene
Sorten Kuchen

Brotbeutel 1: 6,25 €
jeden Donnerstag

1 x Pfefferkrustenbrot
3 x Weizenbrötchen

(a1a2a3a4fg)

Brotbeutel 2: 6,80 €
jeden Donnerstag

1 x Dinkelbrot
3 x Roggenbrötchen

(a1a2a3fg)

Brotbeutel 3: 4,20 €
jeden Donnerstag

2x Roggenbrötchen
2x Kürbiskernbrötchen
2x Kartoffelbrötchen

(a1a2a3a4fg)

Brotbeutel 4: 4,30 €
jeden Donnerstag

1 x Roggenmischbrot
3 x Weizenbrötchen

(a1a2a3)

**6,30 €
Samstagsmenü**

Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch, dazu Nachtisch
1,8 BE/Port. 265 kcal/Port. (a1ij)

**7,60 €
Sonntagsmenü**

Geb. Hähnchenkeule in Soße⁽¹⁾, dazu Rotkohl^(6,5) und Kartoffelklöße, dazu Nachtisch
4,3 BE/Port. 699 kcal/Port. (a1ij)

* 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 38	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 14.09.	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Roggenbrötchen 6,1 BE/Port. 420 kcal/Port. (a1a2ij)	Herzhafter Schweinegulasch ^(1,5) mit Nudeln 4,8 BE/Port. 644 kcal/Port. (a1cfij)	Kartoffelaufbau "Mexikanischer Art" mit Rinderhack, Mais, Kidneybohnen, Käse 5,6 BE/Port. 611 kcal/Port. (a1g)	Veg. Kochklops in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 5,0 BE/Port. 615 kcal/Port. (a1cfgi) VEGI	Salatteller mit Cevapcici (Rinderhackfleischröllchen), dazu Frenchdressing 1,7 BE/Port. 611 kcal/Port. (cfgj)	Putensteak auf Champignon-gemüse, dazu Kartoffel-spalten 3,6 BE/Port. 597 kcal/Port. (a1gijl)	Gelber Bohnensalat 52 kcal/Port.	Mohnkuchen 290 kcal/Port. (a1cg)	2 Mini-Pizzen "Hawaii" mit Kochschinken ^(2,4,6,5) und Ananas, dazu Joghurt-Dip 8,8 BE/Port. 987 kcal/Port. (acdfgij)
Di 15.09.	Grießbrei mit heißen Kirschen 9,2 BE/Port. 615 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Marinierter Hering ⁽⁵⁾ mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 4,7 BE/Port. 779 kcal/Port. (cdgj)	Schinken-Rührei ^(2,6,5) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1cg)	Rosenkohl-Süßkartoffel-pfanne mit Kokos-Currysoße 4,7 BE/Port. 455 kcal/Port. (a1ij) VEGAN	Kasseler-Zwiebelfleisch ^(2,4,5,6,5) mit einer Laugenstange und Butter 6,2 BE/Port. 715 kcal/Port. (acgi)	Knackwurst ^(2,6,5) auf Sauerkraut, dazu Erbspüree 2,1 BE/Port. 543 kcal/Port. (a1gij)	Gurkensalat in saurer Sahne 166 kcal/Port. (cgi)	Grießdessert mit Schokosoße 217 kcal/Port. (a1g)	Gebackenes Holzfällerbrot mit Hackfleisch ⁽⁵⁾ , Zwiebeln und Käse 6,4 BE/Port. 1430 kcal/Port. (a1a2gi)
Mi 16.09.	Linseneintopf ⁽¹⁾ mit einer Knackwurst ^(4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,9 BE/Port. 800 kcal/Port. (a1a2ij)	Geflügelbratwurst auf Bayrisch Kraut ⁽⁵⁾ , dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 603 kcal/Port. (a1cfgij)	Spirelli mit Semmelbrösel, dazu Tomatensoße 7,3 BE/Port. 605 kcal/Port. (a1cfji) VEGI	Gemüseschnitzel mit Frischkäsesoße, dazu Kräuterzartweizen 7,3 BE/Port. 750 BE/Port. (a1a5cfghijk) VEGI	Bunter Salatteller mit Pulled Chicken, dazu Thousand-Island-Dressing ⁽⁵⁾ 2,5 BE/Port. 500 kcal/Port. (cgj)	Rindergulasch nach Sauerbraten Art ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelklöße 6,7 BE/Port. 658 kcal/Port. (a1gi)	Rotkrautsalat 75 kcal/Port.	Quarkduett Mango-Himbeer 254 kcal/Port. (g)	Eieromelette mit Spinat-Käse-Füllung, dazu Blattsalatmischung mit Feta 1,6 BE/Port. 529 kcal/Port. (cg) LOW CARB
Do 17.09.	4 Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren 9,8 BE/Port. 577 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Hackbraten vom Schwein in Soße ⁽¹⁾ , dazu Rotkohl ⁽⁶⁾ und Salzkartoffeln 3,8 BE/Port. 491 kcal/Port. (a1cj)	Hühnerfrikassee mit Spargel, dazu Reis 6,0 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1a3gi)	Thailändische Glasnudel-suppe, dazu ein Roggenbrötchen 5,9 BE/Port. 410 kcal/Port. (a1a2fi) VEGAN	Chinesischer Nudelsalat mit Chinakohl, Frühlingsschwiebeln und Hähnchenstreifen 4,8 BE/Port. 472 kcal/Port. (a1bcfgijk)	"Steak ou four" mit Würzfleisch ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelspalten 4,6 BE/Port. 930 kcal/Port. (a1a3gi)	Brokkoli-Schmand-Salat 157 kcal/Port.	Pfirsichpudding mit Sahne 207 kcal/Port. (acfh)	"Toast Elsässer Art": überb. Toast mit Schinken ^(2,4,6,5) , Schmand und Käse 5,4 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1fg)
Fr 18.09.	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Rauchfleisch ^(2,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen 5,4 BE/Port. 413 kcal/Port. (a1a3fgi)	Gek. Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße ⁽⁶⁾ , dazu Kartoffelklöße 4,8 BE/Port. 509 kcal/Port. (a1gi)	FIT*: Ged. Hähnchenbrust auf Kichererbsen-Kidneybohnen-Mix, dazu gedünstetes Kaisergemüse * Nährwerte in der Info	Spaghetti mit Spinat-Käse-Soße 5,4 BE/Port. 474 kcal/Port. (a1cfji) VEGI	Kartoffel-Gurkensalat ⁽⁵⁾ mit einem Schweineschnitzel, dazu Senf 4,2 BE/Port. 556 kcal/Port. (a1cgi)	Hausgem. Fischroulade mit Gemüsefüllung in Senfrahm, dazu Risotto 5,5 BE/Port. 605 kcal/Port. (a1dgij)	Rote-Bete-Apfel-Salat 59 kcal/Port.	Rote Grütze mit Vanillesoße 217 kcal/Port. (a1g)	2 Hamburger mit Geflügel-patty , Salat, Käse, Soße, Sauergurken ⁽⁵⁾ und Zwiebeln 4,5 BE/Port. 651 kcal/Port. (a1cgk)

In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die Angaben im Speiseplan stützen sich auf den Stand zum Zeitpunkt der Erstellung und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden. Deshalb haben Sie die Möglichkeit, die Allergeninformationen tagesaktuell entweder telefonisch oder via Internet auf unserer Homepage abzurufen.

Zubereitungshinweis für die Wochenendmenüs

Die Assiette im Backofen bei 125 °C für etwa 25 Minuten erhitzen. In der Mikrowelle kann das Essen in der Assiette (ohne Deckel) oder auf einem Teller, mit einer mikrowellen-geeigneten Haube abgedeckt, für ca. 3–4 Minuten bei 600 Watt erwärmt werden. Beachten Sie beim Erwärmen, dass die Assiette heiß wird!

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGB können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter www.rastenberger.de nachlesen. Bearbeitungsgebühren: 0,50 € pro Rechnung bei Barzahlung + 0,25 € pro Woche auf Papier erstellte Rechnungen + 0,95 € für Rechnungen per Postversand. Reklamationen müssen am Tag der Lieferung bekannt gegeben werden.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Geschmacksverstärker (4) Phosphat (5) Süßungsmittel (6) Antioxidationsmittel (7) geschwefelt (8) geschwärzt (9) gewachst
Inhaltsstoffe: (S) enthält Schwein (A) enthält Alkohol **Allergene:** (a) Gluten (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel); (b) Krebstiere; (c) Ei; (d) Fisch; (e) Erdnüsse; (f) Sojabohnen; (g) Milch (einschl. Lactose); (h) Schalenfrüchte (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pistazien); (i) Sellerie; (j) Senf; (k) Sesamsamen; (l) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg; (m) Lupinen; (n) Weichtiere

**6,30 €
Samstagsmenü**

4 Nürnberger Würstchen^(2,4,6,5) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
4,0 BE/Port. 592 kcal/Port. (a1gj)

**7,60 €
Sonntagsmenü**

Rinderrahmgeschnetzeltes⁽¹⁾ mit Pfifferlingen und Gemüsespätzle, dazu Nachtisch
5,0 BE/Port. 576 kcal/Port. (a1cfgjil)

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 39	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 21.09.	Brokkoli-Käse-Suppe mit Hackfleisch ^(S) , dazu eine Scheibe Pfefferbrot 3,4 BE/Port. 717 kcal/Port. (a1a2gi)	Ged. Seelachsfilet in Kräuter-hollandaise, dazu Gemüserais 6,3 BE/Port. 756 kcal/Port. (a1cdg)	Spaghetti Bolognese (Hackfleischsoße ^(S)) mit Käse 5,7 BE/Port. 635 kcal/Port. (a1cfgi)	Kürbis-Gnocchi-Auflauf mit Bechamelsauce und Käse 6,2 BE/Port. 618 kcal/Port. (a1fg) VEGI	Salatteller mit geräucherten Forellenfilets, dazu Kräuter-dressing 0,7 BE/Port. 412 kcal/Port. (dj)	Cordon Bleu ^(2,4,6,5) vom Schwein auf Grillgemüse, Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelröstis 5,0 BE/Port. 682 kcal/Port. (a1a3gij)	Bunte Salatmischung 51 kcal/Port.	Pfannkuchen mit Marmeladenfüllung 228 kcal/Port. (a1cefghk)	3 hausgem. Schlem-merbrötchen (gef. mit Ei, Schinken ^(2,6,5) und Käse 7,8 BE/Port. 835 kcal/Port. (a1cg)
Di 22.09.	Milchreis mit Mandarinen-Apfelmus ^(S) , dazu Zucker und Zimt 12,3 BE/Port. 820 kcal/Port. (g) VEGI	Gebr. Kasseler-Rückensteak ^(2,6,5) in Zwiebel-soße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelstampf 4,1 BE/Port. 479 kcal/Port. (a1gij)	Geflügel-Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Butterreis 6,2 BE/Port. 688 kcal/Port. (a1a3gi)	Buntes Eierragout mit Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 487 kcal/Port. (a1cgij) VEGI	Süßsalat ^(2,5,6,5) mit Butter und einem Weizenbrötchen 4,5 BE/Port. 812 kcal/Port. (a1a3gij)	Hähnchenbrust "Hawaii" mit Ananas und Käse überba-cken, Soße ⁽¹⁾ , Kartoffelspalten 4,9 BE/Port. 700 kcal/Port. (a1a3gjh1)	Gurke-Tomate-Feta-Salat 107 kcal/Port. (g)	Griech. Sahnejoghurt mit Kirschen und Müslicrunch 306 kcal/Port. (a1cfgh)	2 gefüllte Pita's mit Salat, Hähnchenstreifen, Tomate, Zwiebeln und Joghurtsauce 8,4 BE/Port. 746 kcal/Port. (a1cgij)
Mi 23.09.	Möhreneintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,1 BE/Port. 421 kcal/Port. (a1a2i)	Bärlauch-Kräuter-Quark mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 4,5 BE/Port. 510 kcal/Port. (g)	Ged. Pangasiusfilet auf Möhrengemüse, Kräutersauce und Kartoffelpüree 3,7 BE/Port. 530 kcal/Port. (a1dg) VEGI	Spargelragout ^(A) mit Petersilienkartoffeln 4,0 BE/Port. 406 kcal/Port. (a1cg) VEGI	Bunter Eisbergsalat mit Hähnchenstreifen, dazu Frenchdressing 1,9 BE/Port. 415 kcal/Port. (cgij)	Lasagne nach Art des Hauses mit Hackfleisch vom Schwein 5,9 BE/Port. 722 kcal/Port. (a1cg)	Rettichsalat 147 kcal/Port (cgj)	Cappuccino-Creme 318 kcal/Port. (acfgh1)	2 Wraps mit Hackfleisch ^(S) -Mais-Bohnen-Füllung 8,0 BE/Port. 778 kcal/Port. (a1g)
Do 24.09.	4 Eierkuchen mit heißen Himbeeren 7,6 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Pan. Jägerschnitzel ^(2,4,6,5) auf Spirelli, dazu Tomatensoße 7,1 BE/Port. 836 kcal/Port. (a1cfij)	Hähnchengulasch mit Gnocchi 6,4 BE/Port. 510 kcal/Port. (a1a3cfgi)	Champignoncremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 4,7 BE/Port. 480 kcal/Port. (a1a2l) VEGAN	Griechische Salatplatte mit Feta und Oliven ⁽⁷⁾ , dazu Joghurt dressing 1,4 BE/Port. 504 kcal/Port. (cgj) VEGI	Rinderbraten in Soße ⁽¹⁾ , dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 418 kcal/Port. (a1gij)	Möhren-Mais-Salat 115 kcal/Port.	Waldbeer-Quarkspeise 195 kcal/Port. (a1cfgh)	2 Baguettebrötchen mit Leberkäse ^(2,4,6,5) -Aufschnitt und Käse, Salat, Remoulade ^(S) 10,1 BE/Port. 1230 kcal/Port. (a1cgij)
Fr 25.09.	Soljanka nach Art des Hauses ^(2,4,5,6,5) ,dazu eine Scheibe Weißbrot 3,0 BE/Port. 596 kcal/Port. (a1a3gij)	Grillbockwurst ^(2,4,6,5) in Curry-soße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 3,9 BE/Port. 586 kcal/Port. (a1a3gij)	Hähnchenstreifen in Gemüse-Soja-Soße, dazu gebratener Reis 6,3 BE/Port. 502 kcal/Port. (a1a3cfgi) NEU	Rote Bandnudeln mit Gorgonzola-Blattspinatsoße 5,4 BE/Port. 502 kcal/Port. (a1cfgi) VEGI	Curry-Nudelsalat mit gebr. Hähnchenbrust, dazu Ketchup 6,2 BE/Port. 869 kcal/Port. (a1cfgi)	Gebr. Rotbarsch auf Erbsen-Möhren-Ragout, dazu Risotto 8,1 BE/Port. 747 kcal/Port. (a1dg)	Weißkraut-Paprika-Salat 79 kcal/Port.	Vanillepudding mit Schlagsahne 240 kcal/Port. (a1cfgh)	Kalte Schlachteplatte ^(2,4,6,5) : Sülze, Mett, Leberwurst, Blut-wurst, Weißfleisch, Brot, Butter 3,3 BE/Port. 1090 kcal/Port. (a1a2cgj)

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: 6 verschiedene Sorten Kuchen	Brotbeutel 1: 6,25 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Pfefferkrustenbrot 3 x Weizenbrötchen (a1a2a3a4fg)	Brotbeutel 2: 6,80 € <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: 4,30 € <i>jeden Donnerstag</i> 1 x Roggenmischbrot 3 x Weizenbrötchen (a1a2a3)
---	---	--	--	--	---

6,30 € Samstagsmenü	7,60 € Sonntagsmenü
Wildgulaschsuppe ⁽¹⁾ , dazu Nachtisch 2,6 BE/Port. (a1jl)	Herzhaftes Putenragout ⁽¹⁾ mit Rotkohl ^(6,5) und Kartoffelklößen, dazu Nachtisch 4,0 BE/Port. (a1a3gi)
393 kcal/Port.	423 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 40	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 28.09.	Waldpilzsuppe mit Brokkoli, Möhren und Fleischbällchen ^(S) dazu ein Weizenbrötchen 5,2 BE/Port. 470 kcal/Port. (a1a3fgil)	Königsberger Klopse ^(S) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1cfgij)	Lachswürfel in Limetten-Buttersauce, dazu Risi Bisi (Erbsenreis) 4,6 BE/Port. 454 kcal/Port. (a1dg)	Veg. Paprikaschote in Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. 390 kcal/Port. (a1cgijk) VEGI	Eisbergsalat mit Ei, Gurken, Zwiebeln und Thunfisch, dazu Kräuter-Joghurt dressing 1,2 BE/Port. 458 kcal/Port. (cdgj)	Putengulasch mit Rotkohl ^(1,6,5) und Kartoffelklößen 5,0 BE/Port. 583 kcal/Port. (a1a3gij)	Rote-Bete-Salat ⁽⁶⁾ 52 kcal/Port.	Himbeer-Quarkschnitte 301 kcal/Port. (acfghk)	2 mit Fleisch, Spinat und Käse gefüllten Maultaschen, Salatbeilage und Dip 5,0 BE/Port. 620 kcal/Port. (a1cfgij)
Di 29.09.	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce 8,7 BE/Port. 717 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Westerntafel (Rindfleisch-streifen, gr. Bohnen, Paprika, Mais), Böhmische Knödel 6,3 BE/Port. 661 kcal/Port. (a1cfghij)	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) 6,8 BE/Port. 708 kcal/Port. (a1cfij)	2 Grünkern-Käsemedaillons mit Gemüserahmsauce und Kräuternudeln 8,8 BE/Port. 739 kcal/Port. (acfghk) VEGI	Pikanter Käsesalat mit Meerrettich, dazu eine Laugenstange 6,8 BE/Port. 1420 kcal/Port. (a1cgij) VEGI	Hausgem. Wildklößchen ^(S) in Preiselbeerrahmsauce ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelstampf 4,5 BE/Port. 499 kcal/Port. (a1a3cgij)	Gurken-Kräuter-Salat 53 kcal/Port.	Mascarpone-Dessert mit Mandarinen 322 kcal/Port. (g)	1 Backfischbrötchen und 1 Käsebrötchen, Salat und Remoulade 6,7 BE/Port. 988 kcal/Port. (a1a3dfgij)
Mi 30.09.	Nudeleintopf mit Rindfleisch, dazu ein Roggenbrötchen 4,7 BE/Port. 378 kcal/Port. (a1a2cfij)	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 5,0 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1gij)	Kartoffelaufbau mit Brokkoli, Möhren, Hähnchenstreifen und Käse überbacken 4,7 BE/Port. 652 kcal/Port. (a1cgj)	3 Eier in Petersiliensauce, dazu Salzkartoffeln 3,6 BE/Port. 521 kcal/Port. (a1cg) VEGI	"Caesar Salat" mit Hähnchen-streifen und Croutons, dazu Joghurt dressing 2,2 BE/Port. 689 kcal/Port. (a1cfghj)	Ofenfrisch gegrillte Schweinshaxe, dazu ein Roggenbrötchen und Senf 2,9 BE/Port. 1890 kcal/Port. (a1a2j) "	Bohnen-Schmand-Salat 153 kcal/Port. (cgj)	Kirschjoghurt 256 kcal/Port. (g)	Hausgem. Kartoffelplätzchen mit Schmand, Salami ^(2,6,5) und Käse 3,7 BE/Port. 1130 kcal/Port. (a1a3cfghj)
Do 01.10.	Mit Heidelbeeren gefüllter Germknödel, azu Vanillesauce 11,7 BE/Port. 785 kcal/Port. (a1cfgh) VEGI	Pan. Hähnchenschnitte mit Blumenkohl, dazu holländi-sche Soße und Salzkartoffeln 4,6 BE/Port. 544 kcal/Port. (a1cfghj)	Thüringer Grützwurst ^(2,4,6,5) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 667 kcal/Port. (a1)	Gemüseintopf mit Grießklößchen, dazu ein Dinkelbrötchen 4,4 BE/Port. 333 kcal/Port. (a1a5cfghj) VEGI	Nudelreissalat mit Hackfleisch ^(S) 6,1 BE/Port. 1190 kcal/Port. (a1a3cfghj)	FIT: Zucchini-Mix mit Thunfisch, dazu Wildreis 4,7 BE/Port. 405 kcal/Port. (d)	Blumenkohlsalat 62 kcal/Port.	Schwedenessert ^(6,A) (Vanillepudding mit Apfel-mus und Eierlikör) 211 kcal/Port. (a1cfgh)	3 Toast Hawaii mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , Käse und Ananas 8,2 BE/Port. 888 kcal/Port. (a1gij)
Fr 02.10.	Grüner Erbseneintopf mit Wiener Würstchen ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,8 BE/Port. 772 kcal/Port. (a1a2ij)	Geschmorte Wirsingroulade in Soße ⁽¹⁾ , dazu Salzkartoffeln 4,2 BE/Port. 496 kcal/Port. (a1cfghj)	"Bauernfrühstück": mit Schinken ^(2,6,5) u. Röstkartoffeln gef. Eieromelette, Zwiebelsoße ⁽¹⁾ 3,1 BE/Port. 357 kcal/Port. (a1cij)	Spaghetti mit Gemüse-Sahne-Soße 6,3 BE/Port. 516 kcal/Port. (a1cfghj) VEGI	Hausgemachter Kartoffel-salat ^(S) mit Hähnchen-schnitzel, dazu Senf 6,0 BE/Port. 1010 kcal/Port. (a1cgj)	Rinder geschnetzeltes ^(1,5) "Stroganoff" mit Butter-spätzle 5,5 BE/Port. 600 kcal/Port. (a1cfghj) "	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 83 kcal/Port.	Kirschgrütze mit Vanillesauce 121 kcal/Port. (a1cfgh)	2 Hamburger mit Pulled Pork ^(S) , Salat, Soße, Sauer-gurken ^(S) und Zwiebeln 5,0 BE/Port. 1140 kcal/Port. (a1cgjk)

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
Geflügelbratungsklops mit Wirsing-gemüse, Soße und Kartoffel-püree 4,1 BE/Port. (a1cgij)	Gepöck. Schweinebraten in Soße ⁽¹⁾ , dazu Sauerkraut und Klöße, dazu Nachtisch 4,6 BE/Port. 391 kcal/Port. (a1ij)
512 kcal/Port.	

Liebe Kunden,
Entdecken Sie unser FIT-MENÜ:

18.09.2026 Menü 3:
FIT! Gedünstete Hähnchenbrust mit Kürbiskernen auf Kichererbsen, dazu Blumenkohl-Karottenreis

Nährwerte je 100 g:
114 kcal 4,9 g Fett
7,4 g Kohlenhydrate 0,6 BE
8,5 g Eiweiß 0,4 g Salz

01.10.2026 Festtag:
FIT! Zucchini-Mix mit Thunfisch, dazu Wildreis

Nährwerte je 100 g:
125 kcal 0,5 g Fett
17,5 g Kohlenhydrate 1,5 BE
11,2 g Eiweiß 0,3 g Salz

Entdecken Sie unser neues MENÜ:

25.09.2026 Menü 3:
Hähnchenstreifen in Gemüse-Soja-Soße und gebratenem Reis



Entdecken Sie jetzt unseren Premium Manuka-Honig aus Neuseeland – zweifach geprüft in Neuseeland und in Deutschland. Dieser Honig stammt aus dem Nektar des Manuka-Baums und überzeugt durch seinen hohen MGO Gehalt (MGO 263+ / NPA 10+), der für eine besonders hochwertige Qualität steht und ideal für den täglichen Genuss ist.

Genießen Sie 1–2 Teelöffel pur vom Löffel, in lauwarmem Tee oder als feine Veredelung von Joghurt, Obst und Smoothies – ein kleiner, aber besonderer Moment am Tag, der wunderbar zu Ihrem Rastenberger Menüdienst passt.

Exklusiv für unsere Kundinnen und Kunden bieten wir Ihnen ein 240 g Glas dieses Premium-Manuka-Honigs zum Einführungspreis von nur 24,99 € statt 35 €. Weitere Informationen zur Herkunft, Verwendung und zur MGO-/NPA-Skala finden Sie im beiliegenden Manuka-Flyer.

Guten Appetit wünscht Ihnen
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