

<b>KW 01</b>	<b>3,25 € Eintopf</b>	<b>3,30 € Traditionell 1</b>	<b>3,30 € Traditionell 2</b>	<b>2,80 € Kleiner Hunger</b>	<b>3,90 € Vital</b>	<b>4,00 € Festtagsmenü</b>
<b>Mo</b> 01.01.	<b>Neujahr</b>					
<b>Di</b> 02.01.	"Glückssuppe" - Hausmacher Linseneintopf mit Blutwurst <sup>(2,4,5)</sup> , dazu ein Weizenbrötchen (6,0 BE/Port.) 561 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Eierspalten in Senfrahm mit Karotten und Spargel, dazu Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 468 kcal/Port. (a1cfigj)	Gewürfeltes Rindfleisch in Petersiliensoße, dazu Klöße (6,1 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Eierspalten in Senfrahm mit Karotten und Spargel, dazu Salzkartoffeln (3,1 BE/Port.) 331 kcal/Port. (a1cfigj)	Gedünstete Hähnchenbrust auf Sahne-Blattspinat mit roten Bandnudeln (5,6 BE/Port.) 595 kcal/Port. (a1cfig)	Schweinegulasch mit Pfifferlingen in Weißweinsauce <sup>(A)</sup> , dazu Spätzle (5,4 BE/Port.) 862 kcal/Port. (a1a3cfigij)
<b>Mi</b> 03.01.	Gräupcheneintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (6,0 BE/Port.) 424 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Paniertes Jägerschnitzel <sup>(2,4,6,5)</sup> mit Tomatensoße und Spirelli (7,7 BE/Port.) 949 kcal/Port. (a1cfigj)	Kräuterbraten <sup>(6)</sup> im eigenen Saft <sup>(1)</sup> mit Buttergemüse und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 602 kcal/Port. (a1cfigjkl)	Paniertes Jägerschnitzel <sup>(2,4,6,5)</sup> mit Tomatensoße und Spirelli (5,9 BE/Port.) 703 kcal/Port. (a1cfigj)	Zwei Grünkern-Medaillons mit Gemüserahmsoße und buntem Reis (9,2 BE/Port.) 676 kcal/Port. (a1a5cfigik)	Gebratenes Schollenfilet mit Waldpilz-Lauchgemüse <sup>(5)</sup> und Sahnekartoffelpüree (3,1 BE/Port.) 454 kcal/Port. (a1a3cfdfigij)
<b>Do</b> 04.01.	Nudeleintopf mit buntem Gemüse und Rindfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 361 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Thüringer Bratwurst <sup>(4,5)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> mit Wirsinggemüse <sup>(6)</sup> und Vanillesoße (4,4 BE/Port.) 724 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Feines Geflügelragout mit Tomate und Paprika, dazu Butterreis (5,1 BE/Port.) 521 kcal/Port. (a1cfigj)	Thüringer Bratwurst <sup>(4,5)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> mit Wirsinggemüse <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 571 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Überbackener Gemüseaufbau mit Kartoffelscheiben und Kräuter-Frischkäsesoße (3,9 BE/Port.) 517 kcal/Port. (a1cfigj)	Schweinesteak mit Aprikosen belegt und mit Käse überbacken, dazu herzhaft Soße und bunte Nudeln (5,9 BE/Port.) 665 kcal/Port. (a1cfigj)
<b>Fr</b> 05.01.	Kartoffelsuppe mit Bockwurst <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 605 kcal/Port. (a1a3gij)	Vier mit Heidelbeeren gefüllte Germknödel mit Mohnbutter und Vanillesoße (11,9 BE/Port.) 816 kcal/Port. (a1cfigh)	Panierter Schweinebauch mit deftigem Grünkohl <sup>(5)</sup> , dazu Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 971 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Drei mit Heidelbeeren gefüllte Germknödel mit Mohnbutter und Vanillesoße (9,0 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1cfigh)	Ged. Seelachsfilet mit Karottensoße, Erbsen-Maisgemüse, dazu Muschelnudeln (6,9 BE/Port.) 703 kcal/Port. (a1a3cfdfigij)	Pfefferhacksteak (Rind) in Soße <sup>(1,5,5)</sup> , buntes Western-Gemüse (Bohnen, Mais, Paprika), Kartoffelecken (6,3 BE/Port.) 971 kcal/Port. (a1cfigj)

<b>0,80 € Beilagensalat*</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>1,20 € Dessert*</b>	<b>Neujahr</b>	Selleriesalat mit Apfel (i) 63 kcal/Port.	Chinakohlsalat mit Paprikastreifen 26 kcal/Port.	Blumenkohlsalat 95 kcal/Port.	Möhren-Ananassalat 101 kcal/Port.
		Sektcreme <sup>(A)</sup> (acfghl) 468 kcal/Port.	Quark-Duett Himbeer-Vanille (cgh) 164 kcal/Port.	Schwedendessert mit Apfelmus <sup>(6)</sup> und Eierlikör <sup>(A)</sup> (cfig) 188 kcal/Port.	Birne-Quitte-Mascarpone-Creme (g) 250 kcal/Port.

\* 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.

### Unser Wochenangebot

KALT  
**Wurstsalat**<sup>(2,4,6,5)</sup> nach "Art des Hauses", dazu eine Laugenstange<sup>(1)</sup>

(4,9 BE/Port.) 1020 kcal/Port. **4,20€**  
(a1a3cfigijk)

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.

<b>3,40 €</b> <b>Wochenendeintopf</b>	<b>4,20 €</b> <b>Sonntagsbraten</b>
Soljanka nach "Art des Hauses" <sup>(2,4,5,6,5)</sup> (1,6 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1fij)	Sauerbraten in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Fingermöhren <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln, Frischobst (6,3 BE/Port.) 31 kcal/Port. (a1cfigj)



# Speiseplan

01.-04. Kalenderwoche  
01. Januar – 28. Januar 2018

Bestellen Sie unter:

Tel. **036377.77 123**  
Fax **036377.77 122**  
[www.bestellung-rastemberger.de](http://www.bestellung-rastemberger.de)  
Lieferung frei Haus ab einer Portion!

<b>KW 02</b>	<b>3,25 € Eintopf</b>	<b>3,30 € Traditionell 1</b>	<b>3,30 € Traditionell 2</b>	<b>2,80 € Kleiner Hunger</b>	<b>3,90 € Vital</b>	<b>4,00 € Festtagsmenü</b>
<b>Mo</b> 08.01.	Gemüsesuppe mit Grießklößchen, dazu ein Weizenbrötchen (4,5 BE/Port.) 333 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Zwiebelbraten <sup>(6)</sup> im eigenen Saft <sup>(1)</sup> , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 537 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Gefüllte Paprikaschote <sup>(6)</sup> in Tomatensoße mit Reis (7,8 BE/Port.) 633 kcal/Port. (a1cfigj)	Zwiebelbraten <sup>(6)</sup> im eigenen Saft <sup>(1)</sup> , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 409 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Karottenspätzle mit Blattspinat-Champignon-Frischkäsesoße (7,3 BE/Port.) 721 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Pan. Schnitzel <sup>(5)</sup> "Milano", dazu Bratensoße, Erbsen-Paprikagemüse, Rosmarinkartoffeln (5,6 BE/Port.) 852 kcal/Port. (a1cfdfigij)
<b>Di</b> 09.01.	Ratsherregulaschsuppe <sup>(1,5)</sup> , dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 506 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Schweinebratklöps <sup>(4,5)</sup> in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 738 kcal/Port. (a1cfdfigij)	Pan. Flunderfilet mit Dill-Sahnesoße, dazu Bandnudeln (6,6 BE/Port.) 652 kcal/Port. (a1a3cfdfigij)	Schweinebratklöps <sup>(4,5)</sup> in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 583 kcal/Port. (a1cfigj)	Feuriges Gemüse-Chili mit Kidneybohnen, Paprika und Mais, dazu Couscous (8,0 BE/Port.) 598 kcal/Port. (a1cfigj)	Burgunderbraten <sup>(6)</sup> in Rotweinsauce <sup>(1,4)</sup> , dazu Rosenkohl mit Semmelbröseln und Klöße (7,4 BE/Port.) 818 kcal/Port. (a1cfigij)
<b>Mi</b> 10.01.	Fischtopf mit Seelachs <sup>(4)</sup> , Wildlachs und buntem Gemüse, dazu ein Ciabattabrötchen (5,3 BE/Port.) 625 kcal/Port. (a1a3cfdfigikl)	Pan. Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße <sup>(1)</sup> , dazu Gemüsemais und Kartoffelpüree (6,1 BE/Port.) 653 kcal/Port. (a1cfigij)	Sülze <sup>(2,3,5,6,5)</sup> mit Remouladensoße <sup>(6,6)</sup> , dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage (6,4 BE/Port.) 976 kcal/Port. (a1cfigj)	Pan. Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße <sup>(1)</sup> , dazu Gemüsemais und Kartoffelpüree (4,7 BE/Port.) 475 kcal/Port. (a1cfigij)	Spaghetti mit vegetarischer Soja-Gemüsebolognese und gehackten Pistazien (6,4 BE/Port.) 563 kcal/Port. (a1fh5i)	Kalbssteak in Rahmsauce, dazu glasierte Pariser Karotten und Kartoffeln (4,4 BE/Port.) 477 kcal/Port. (a1a3cfdfigijkl)
<b>Do</b> 11.01.	Bunte Spätzlesuppe mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,0 BE/Port.) 403 kcal/Port. (a1a3a5cfigij)	Grießbrei mit kaltem Erdbeerkompott, dazu Zucker und Zimt (7,9 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1g)	Thüringer Schlachteplatte <sup>(2,4,6,5)</sup> auf Sauerkraut <sup>(6)</sup> , dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 919 kcal/Port. (a1cfigj)	Grießbrei mit kaltem Erdbeerkompott, dazu Zucker und Zimt (6,3 BE/Port.) 461 kcal/Port. (a1g)	Gebratenes Putensteak auf Ratatouillegemüse, dazu eine Wildreisemischung (6,8 BE/Port.) 601 kcal/Port. (a1f)	Rindergeschneitztes "Stroganoff Art" <sup>(1,4)</sup> (Rote-Betstreifen <sup>(6)</sup> , Champignons, dazu Böhmisches Knödel (4,9 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1cfigij)
<b>Fr</b> 12.01.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 398 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Wiener Wurstgulasch <sup>(2,4,6,5)</sup> mit Makkaroni (6,5 BE/Port.) 735 kcal/Port. (a1cfigj)	Drei gekochte Eier in Kräutersoße mit Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 475 kcal/Port. (a1cfigij)	Wiener Wurstgulasch <sup>(2,4,6,5)</sup> mit Makkaroni (4,9 BE/Port.) 553 kcal/Port. (a1cfigij)	Gedünstetes Schollenfilet mit Mango-Senfcreme, dazu bunter Basmatireis (5,9 BE/Port.) 557 kcal/Port. (a1bdfgij)	Putenbrustbraten in herzhafter Soße <sup>(1)</sup> , Pfannengemüse und Schinkenkartoffeln <sup>(6)</sup> (4,9 BE/Port.) 535 kcal/Port. (a1cfigij)

<b>0,80 € Beilagensalat*</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>1,20 € Dessert*</b>	<b>Neujahr</b>	Rotkrautsalat 81 kcal/Port.	Gurkensalat (cgj) 58 kcal/Port.	Gelber Bohnensalat <sup>(6)</sup> 34 kcal/Port.	Mixsalat mit Möhre und Mais 37 kcal/Port.
		Vanillemousse <sup>(6)</sup> (acfgh) 217 kcal/Port.	Obstsalat <sup>(6)</sup> mit Mandeln und Sahnedekor (acfgh1) 108 kcal/Port.	Bananencremedessert <sup>(1,6)</sup> mit Schokospittem (fg) 167 kcal/Port.	Joghurt-Müsli-Dessert mit Früchten (a1a3a4efghkl) 221 kcal/Port.

**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) Sesam; (l) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg; (m) Lupinen; (n) Weichtiere

### Unser Wochenangebot

KALT  
**Bratfischfilet mit Remouladensoße**<sup>(5)</sup> und Kartoffelsalat<sup>(5)</sup>

(5,5 BE/Port.) 901 kcal/Port. **3,80€**  
(a1cfdgij)

<b>3,40 €</b> <b>Wochenendeintopf</b>	<b>4,20 €</b> <b>Sonntagsbraten</b>
Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch (2,1 BE/Port.) 236 kcal/Port. (a1a3cfigij)	Rinderroulade "Hausfrauen Art" <sup>(2,6,5)</sup> , deftige Soße <sup>(1)</sup> , Rotkohl <sup>(6)</sup> , Klöße, Rote Grütze <sup>(1)</sup> (8,9 BE/Port.) 768 kcal/Port. (a1cfigij)



Rastemberger Fertig- und Frischmenue GmbH  
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg  
[www.rastemberger.de](http://www.rastemberger.de) // [info@rastemberger.de](mailto:info@rastemberger.de)  
Telefon: +49 36377.77123 // Fax: 36377.77122



KW 03	3,25 € Eintopf	3,30 € Traditionell 1	3,30 € Traditionell 2	2,80 € Kleiner Hunger	3,90 € Vital	4,00 € Festtagsmenü
<b>Mo</b> 15.01.	Pürierte Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,5)</sup> , dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 526 kcal/Port. (a1a3cgij)	Schwarzbierfleisch <sup>(1,4,5)</sup> mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 569 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 581 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 434 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Gebratene Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Pfeffersoße, dazu Gemisnudeln (5,6 BE/Port.) 578 kcal/Port. (a1cfcgij)	Ged. Rotbarschfilet in Zitronensoße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (4,8 BE/Port.) 670 kcal/Port. (a1a3cfcgij)
<b>Di</b> 16.01.	Reiseintopf mit bunter Gemüsemischung und Rindfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 330 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Schinkenrührei <sup>(5)</sup> mit Rahmspinat <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 507 kcal/Port. (a1cfcg)	Tortellini mit Fleischfüllung <sup>(2,5)</sup> in würziger Gorgonzolasoße (7,5 BE/Port.) 753 kcal/Port. (a1cfcg)	Schinkenrührei <sup>(5)</sup> mit Rahmspinat <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (2,8 BE/Port.) 387 kcal/Port. (a1cfcg)	Mediterrane Gemüsepfanne <sup>(6)</sup> mit Fetakäse, dazu Kräuterreis (7,1 BE/Port.) 521 kcal/Port. (a1fcg)	Ofenfrisch gegrillte Schweinshaxe mit einem Kartoffelbrötchen und Senf (2,9 BE/Port.) 894 kcal/Port. (a1a3j)
<b>Mi</b> 17.01.	Grünkohlentopf mit Mettwurstscheiben <sup>(2,3,6,5)</sup> , dazu ein Weizenbrötchen (4,3 BE/Port.) 510 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Kartoffelauflauf nach "Art des Hauses" mit Hackfleisch <sup>(5)</sup> , Tomaten und Käse überbacken (4,0 BE/Port.) 708 kcal/Port. (a1gl)	Süße Mohrspätzle mit Zimtpflaumen und Vanillesoße (9,7 BE/Port.) 670 kcal/Port. (a1cfcgh)	Kartoffelauflauf nach "Art des Hauses" mit Hackfleisch <sup>(5)</sup> , Tomaten und Käse überbacken (3,2 BE/Port.) 542 kcal/Port. (a1gl)	Zwiebel-Petersilienquark m. Kartoffeln und Butter, dazu Möhren-Maissalat m. geröstetem Sesam (5,6 BE/Port.) 665 kcal/Port. (gkl)	Zwei Schweinemedallions mit Champignonemüse, dazu Kräuterbandnudeln (6,0 BE/Port.) 702 kcal/Port. (a1a3cfcgij)
<b>Do</b> 18.01.	Thüringer Wurstsuppe mit Nudeln und Gemüsestreifen, dazu ein Weizenbrötchen (5,3 BE/Port.) 605 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Wirsingkohlroulade <sup>(4,5)</sup> mit deftiger Soße <sup>(1)</sup> und Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1cfcgij)	Putenragout in Waldpilzsahtsoße <sup>(1)</sup> , dazu Semmelknödel <sup>(2)</sup> (5,3 BE/Port.) 487 kcal/Port. (a1cfcghij)	Putenragout in Waldpilzsahtsoße <sup>(1)</sup> , dazu Semmelknödel <sup>(2)</sup> (4,1 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1cfcghij)	Pesto-Spaghetti mit cremiger Tomaten-Hirtenkäsesoße (7,6 BE/Port.) 810 kcal/Port. (a1cfcgij)	Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, dazu Geflügelsoße <sup>(1)</sup> und Mandelreis (6,4 BE/Port.) 602 kcal/Port. (a1cfcgh1ij)
<b>Fr</b> 19.01.	Balkangemüseintopf mit Putenfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 390 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Vier Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen und Schokocreme (8,3 BE/Port.) 715 kcal/Port. (a1cgh)	Schweinekotelett in Paprikasoße mit Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 611 kcal/Port. (a1fcg)	Drei Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen und Schokocreme (5,9 BE/Port.) 521 kcal/Port. (a1cgh)	Ged. Seelachs auf buntem Paprikagemüse, dazu Kräutersoße und Vollkornreis (5,9 BE/Port.) 583 kcal/Port. (a1cfcgij)	Cordon Bleu <sup>(1,2,4,6,5)</sup> auf Grillgemüse, dazu Bratensoße <sup>(1)</sup> und Kartoffelspalten (5,8 BE/Port.) 730 kcal/Port. (a1cfcgij)

	0,80 € Beilagensalat*	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Weißkrautsalat "griechischer Art" <sup>(6)</sup> 51 kcal/Port.	Rote-Bete-Apfelsalat (i) 82 kcal/Port.	Chinakohlsalat 30 kcal/Port.	Retichsalat (cgj) 66 kcal/Port.	Brokkoli-Blumenkohlsalat 47 kcal/Port.
	1,20 € Dessert*	Zitronen-Joghurtmousse <sup>(5)</sup> (cfcg) 289 kcal/Port.	Panna Cotta mit Orangensoße (g) 224 kcal/Port.	Diplomatenpudding <sup>(1)</sup> (Vanillepudding, Biskuit <sup>(4)</sup> , Aprikosenkonfitüre <sup>(A)</sup> ) (a1cfcgh) 311 kcal/Port.	Karamellcreme (fg) 244 kcal/Port.	Mascarpone-Quarkdessert mit "Original MÜHLHÄUSER" Pfaffenmus <sup>(g)</sup> 436 kcal/Port.

\* 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 04	3,25 € Eintopf	3,30 € Traditionell 1	3,30 € Traditionell 2	2,80 € Kleiner Hunger	3,90 € Vital	4,00 € Festtagsmenü
<b>Mo</b> 22.01.	Möhren-Kohlraubeintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 388 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Thüringer Knackwurst <sup>(2,4,6,5)</sup> mit Sauerkraut <sup>(6)</sup> und Erbspüree <sup>(5)</sup> (4,8 BE/Port.) 666 kcal/Port. (a1gij)	Deftiger Schweinegulasch <sup>(1)</sup> mit Makkaroni (6,0 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Deftiger Schweinegulasch <sup>(1)</sup> mit Makkaroni (4,5 BE/Port.) 552 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Scharfe Thai-Gemüsepfanne <sup>(5)</sup> mit Cashewkernen, dazu Reis (6,9 BE/Port.) 506 kcal/Port. (a1bcdcfgh4ijln)	Gewürzsauerbraten in Bratensoße <sup>(1)</sup> mit Rotkohlgemüse <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (4,5 BE/Port.) 492 kcal/Port. (a1cgijl)
<b>Di</b> 23.01.	Asiatische Nudelsuppe <sup>(6)</sup> mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,6 BE/Port.) 382 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Hackbraten <sup>(4,6,5)</sup> in Thymiansoße <sup>(1)</sup> mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (4,8 BE/Port.) 552 kcal/Port. (a1cfcgij)	Bauernfrühstück <sup>(4)</sup> vegetarisch gefüllt mit Röstkartoffeln, dazu Zwiebelsoße <sup>(1)</sup> (3,3 BE/Port.) 363 kcal/Port. (a1cfcgij)	Hackbraten <sup>(4,6,5)</sup> in Thymiansoße <sup>(1)</sup> mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 421 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gebratener Kap-Seehecht auf Basmatireis, dazu Tomatenragout (6,3 BE/Port.) 737 kcal/Port. (a1df)	Entenbrust in Soße <sup>(1)</sup> mit Rahmwirsing <sup>(6)</sup> und Thüringer Klöße (7,3 BE/Port.) 778 kcal/Port. (a1cfcgij)
<b>Mi</b> 24.01.	Gemüseintopf mit Jagdwurstwürfeln <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 445 kcal/Port. (a1a3fcij)	Milchreis mit Apfelmus <sup>(6)</sup> , dazu Zimt und Zucker (11,0 BE/Port.) 739 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gekochtes Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße <sup>(6,7)</sup> , dazu Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 486 kcal/Port. (a1cfcgij)	Milchreis mit Apfelmus <sup>(6)</sup> , dazu Zimt und Zucker (8,8 BE/Port.) 604 kcal/Port. (g)	Hähnchenröllchen mit Spinatfüllung auf buntem Karottengemüse, dazu Gemüsekartoffelpüree (3,1 BE/Port.) 465 kcal/Port. (a1cfcgij)	Steak <sup>(6)</sup> mit Pfefferschmelzkäse <sup>(1,4,6)</sup> überbacken, Rahmsauce <sup>(3)</sup> , Pariser Kartoffeln (3,9 BE/Port.) 604 kcal/Port. (a1cfcgij)
<b>Do</b> 25.01.	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch <sup>(2,5)</sup> , dazu ein Weizenbrötchen (6,2 BE/Port.) 530 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Fischpfanne mit Seelachs und Gemüsestreifen in Zitronen-Buttersoße, dazu Kartoffelpüree (3,1 BE/Port.) 436 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Spaghetti Bolognese <sup>(6)</sup> mit ital. Hartkäse <sup>(1,2)</sup> (6,3 BE/Port.) 593 kcal/Port. (a1g)	Fischpfanne mit Seelachs und Gemüsestreifen in Zitronen-Buttersoße, dazu Kartoffelpüree (2,4 BE/Port.) 343 kcal/Port. (a1cfcgij)	Bunter Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> mit Sesam-Gemüsenuggets (5,9 BE/Port.) 439 kcal/Port. (a1cfcgijkl)	Schweinefleischroulade in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Rosenkohlgemüse <sup>(6)</sup> und Böhm. Knödel (5,7 BE/Port.) 686 kcal/Port. (a1cfcghij)
<b>Fr</b> 26.01.	Weißkrauteintopf <sup>(6)</sup> mit Lammfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 390 kcal/Port. (a1a3cgij)	Gegrillter Hähnchenschkel mit Geflügelsauce <sup>(1)</sup> , Maisgemüse und Reis (6,7 BE/Port.) 809 kcal/Port. (a1cfcgij)	Paniertes Schweineschnitzel mit Zigeunersoße, dazu Salzkartoffeln (5,5 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1fcgij)	Paniertes Schweineschnitzel mit Zigeunersoße, dazu Salzkartoffeln (4,3 BE/Port.) 464 kcal/Port. (a1fcgij)	Waldpilzpfanne mit bunten Schmetterlingsnudeln (5,9 BE/Port.) 481 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Forelle "Müllerin Art" mit Butterkartoffeln (4,4 BE/Port.) 763 kcal/Port. (a1dfgj)

	0,80 € Beilagensalat*	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Möhrenrohkost 90 kcal/Port.	Mixsalat mit Tomate und Mais 35 kcal/Port.	Weißkrautsalat mit Paprika 53 kcal/Port.	Bunter Bohnensalat <sup>(6)</sup> 23 kcal/Port.	Waldorfsalat (Ananas, Apfel, Walnüssen) (cgh3ij) 115 kcal/Port.
	1,20 € Dessert*	Cappuccinocreme (acfcgh) 248 kcal/Port.	Schoko-Minzpudding (acfcgh) 236 kcal/Port.	Apfel-Zimt-Quark (cfcgh) 213 kcal/Port.	Rote Grütze mit Waldbeeren und Vanillesoße (a1g) 205 kcal/Port.	Erdnusschmandcreme <sup>(A)</sup> (acefcgh5) 568 kcal/Port.

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. Für Barzahlung oder auf Papier erstellte Rechnungen berechnen wir 0,25€ Bearbeitungsgebühr pro Woche. 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 **Inhaltstoffe:** (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

## Unser Wochenangebot

KALT  
**Bunter Curry-Nudelsalat**  
mit einer panierten Frikadelle<sup>(5)</sup>

(6,3 BE/Port.) 925 kcal/Port. (a1cfcgij)

# 4,19€

*öffeln Sie sich fit.*  
*öffeln Sie aus der Region.*  
*öffeln Sie wie frisch aus dem Garten.*

3,40 € Wochenendeintopf	4,20 € Sonntagsbraten
Erseneintopf mit einem Paar Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,5)</sup> (4,2 BE/Port.) 557 kcal/Port. (a1ij)	Kaninchenragout in Kerbelrahm <sup>(1)</sup> , Porreegemüse, Kartoffelpüree, Götterspeise <sup>(1)</sup> (5,4 BE/Port.) 665 kcal/Port. (a1fcgij)



## Unser Wochenangebot

KALT  
**Chefsalat mit Käse- und Kochschinkenstreifen**<sup>(2,4,6,5)</sup>, dazu Joghurtdressing und ein Baguettebrötchen

(3,8 BE/Port.) 480 kcal/Port. (a1a2cfcgk)

# 3,99€



3,40 € Wochenendeintopf	4,20 € Sonntagsbraten
Kesselgulaschsuppe vom Rind (1,8 BE/Port.) 340 kcal/Port. (a1gij)	Kümmelbraten <sup>(6)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> , dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt (6,7 BE/Port.) 745 kcal/Port. (a1a3cfcgij)



# Ein frohes. neues Jahr!

Wieder ist ein Jahr vergangen, grad erst hat es angefangen. Ein Gläschen Sekt soll es versüßen, dass wir das neue Jahr begrüßen

Liebe Kunden, vielleicht begrüßen Sie das neue Jahr auch mit knallenden Korken und einem prickelnden Glas Sekt. Dieser typische Silvesterbrauch ist wohl in ganz Deutschland verbreitet. In anderen Ländern gibt es viele unterschiedliche, teilweise skurrile Bräuche, um möglichst viel Glück und Erfolg für das kommende Jahr zu beschwören.

In **Polen** ist es bei Single-Frauen üblich, sich zum Jahreswechsel Mohn in den Schuh zu streuen. Die Anzahl der Mohnkörner steht dabei für die Zahl der künftigen Verehrer. Sportlich wird es zur Silvesterfeier in **Dänemark**: beim letzten Glockenschlag springen die Feiernden von einem Stuhl ins neue Jahr. Und in **Österreich** darf um Punkt Mitternacht der Donauwalzer im Dreivierteltakt nicht fehlen. Im Süden Europas wird es am letzten Tag des Jahres pikant, denn in **Italien** verspricht das Tragen von roter Unterwäsche Glück und Erfolg. In **Spanien** beginnen die Menschen mit dem ersten Glockenschlag um Mitternacht Weintrauben zu essen. Bei jedem Weiteren wird erneut eine Traube gegessen und ein Wunsch für das neue Jahr auf den Weg geschickt. Um die Zukunft vorauszusagen, ist Bleigießen in vielen Ländern beliebt. Ein anderes Orakel benutzen die **Tschechen**. Aus dem Kerngehäuse eines halbierten Apfels wird das Schicksal bestimmt. Zum Beispiel steht eine sternförmige Anordnung der Kerne für Glück.

**Ganz egal, auf welchen Neujahrsbrauch Sie schwören, für das neue Jahr wünschen wir Ihnen alles Gute, viel Gesundheit und Glück!**

Ihr Team der Rastenberger

Quelle: [http://www.focus.de/reisen/service/tid-20889/neujahrsbraeuche-rote-reizwaesche-trauben-und-hiebe\\_aid\\_585911.html](http://www.focus.de/reisen/service/tid-20889/neujahrsbraeuche-rote-reizwaesche-trauben-und-hiebe_aid_585911.html)

# WEILEPP

Hofläden & Landwirtschaft

Natürlich haben Sie 2018 auch wieder die Möglichkeit, sich leckere Wurstwaren aus frischer Hausschlachtung von „Weilepp Hofläden & Landwirtschaft“ zu bestellen. Die Bestellflyer erhalten Sie bei Ihrem Auslieferungsfahrer.

**Rastenberger Fertig- und Frischmenue GmbH**  
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberger  
[www.rastenberger.de](http://www.rastenberger.de) // [info@rastenberger.de](mailto:info@rastenberger.de)  
Telefon: +49 36377.77123 // Fax: 36377.77122