

KW 13	3,25 € Eintopf	3,30 € Traditionell 1	3,30 € Traditionell 2	2,80 € Kleiner Hunger	3,90 € Vital	4,00 € Festtagsmenü
Mo 26.03.	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 384 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Königsberger Klopse ^(S) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Zwiebel-Sahne-Hähnchen ⁽¹⁾ mit Gemüsekartoffelpüree (3,7 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1cfcgij)	Königsberger Klopse ^(S) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Toskanische Nudelpfanne mit Auberginen, Tomaten, Zucchini, Mais, dazu Knoblauchsoße (6,6 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1fg)	Rinderschmorbraten "Esterhazy" in Gemüsesoße ⁽¹⁾ , dazu Rosenkohl ^(S) und Klöße (6,7 BE/Port.) 615 kcal/Port. (a1cgcij)
Di 27.03.	Kartoffeleintopf nach "Art des Hauses" mit Bockwurst ^(2,4,6,S) , dazu ein Weizenbrötchen (5,1 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1a3ij)	Vier Hefeklöße mit heißen Sauerkirschen (10,7 BE/Port.) 632 kcal/Port. (a1cg)	Erfurter Senfbraten ^(S) im eigenen Saft ⁽¹⁾ mit Wirsinggemüse ^(S) und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 544 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Drei Hefeklöße mit heißen Sauerkirschen (8,0 BE/Port.) 472 kcal/Port. (a1cg)	Ged. Seelachsfilet in Currysoße, dazu buntes Zucchini Gemüse und Basmatireis (6,2 BE/Port.) 581 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Kalbfleischstreifen in Sahnesoße ^(A) mit Pfefferlingen, dazu Kartoffelgratin ^(1,2,4) (3,0 BE/Port.) 567 kcal/Port. (a1a3cfcgij)
Mi 28.03.	Käse ⁽⁴⁾ – Porreesuppe mit Hackfleisch ^(S) , dazu ein Weizenbrötchen (3,9 BE/Port.) 797 kcal/Port. (a1a3fg)	Thüringer Grützwurst ^(2,S) mit Zwiebeln und Sauerkraut ^(S) , dazu Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 744 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Fleischkäse ^(2,4,6,S) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 507 kcal/Port. (a1cfcgij)	Thüringer Grützwurst ^(2,S) mit Zwiebeln und Sauerkraut ^(S) , dazu Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 518 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Bauernsalat mit Gurken, Paprika, Balkankäse, Zwiebeln, Mais, Oliven ^(S) , dazu ein Karottenbrötchen (3,4 BE/Port.) 378 kcal/Port. (a1a3cgij)	Fischfilet "Florentiner Art" ^(1,4) mit Spinat und Käse überbacken, Kräutersoße, Tomatenreis (6,7 BE/Port.) 590 kcal/Port. (a1cfcgij)
Do 29.03.	Orientalischer Kichererbseneintopf mit buntem Gemüse, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 373 kcal/Port. (a1a3f)	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,S) mit Paprika-soße, dazu Nudeln (6,9 BE/Port.) 902 kcal/Port. (a1fcij)	Deftiger Rindergulasch ^(1,A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Deftiger Rindergulasch ^(1,A) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 488 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Gebratene Hähnchenbrust in Tomaten-Olivensugo ^(S) , dazu Gemüsecouscous (5,5 BE/Port.) 623 kcal/Port. (a1f)	Rotkohlroulade mit Wildfüllung ^(S,S) in deftigem Soße ^(1,A) , dazu Kartoffelpüree (4,3 BE/Port.) 545 kcal/Port. (a1cfcgij)
Fr 30.03.	Karfreitag					

	0,80 € Beilagensalat*	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
vege- tarisch	1,20 € Dessert*	Rote-Betesalat ^(S) 77 kcal/Port.	Bunter Krautsalat mit Äpfeln (cgij) 166 kcal/Port.	Chinakohlsalat mit Möhre 46 kcal/Port.	Blumenkohlsalat 122 kcal/Port.	Karfreitag
		Stracciatellacreme (acfgh) 264 kcal/Port.	Sahnjoghurt "griechischer Art" mit Honig und Aprikose (gl) 297 kcal/Port.	Milchreis mit Beerenmus (g) 258 kcal/Port.	Eierlikörcreme ^(A) (acfgh) 446 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 14	3,25 € Eintopf	3,30 € Traditionell 1	3,30 € Traditionell 2	2,80 € Kleiner Hunger	3,90 € Vital	4,00 € Festtagsmenü
Mo 02.04.	Ostermontag					
Di 03.04.	Kesseltulaschsuppe ⁽¹⁾ vom Rind, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 463 kcal/Port. (a1a3l)	Gefüllte Paprikaschote ^(4,S) in Soße ⁽¹⁾ mit Salzkartoffeln (4,9 BE/Port.) 475 kcal/Port. (a1cgcij)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (6,9 BE/Port.) 603 kcal/Port. (a1cfcgij)	Frikassee vom Huhn mit Erbsen und Möhren, dazu Reis (5,3 BE/Port.) 454 kcal/Port. (a1cfcgij)	Spaghetti mit Linsenbolognese, dazu geriebener Hartkäse ⁽¹⁾ (8,2 BE/Port.) 705 kcal/Port. (a1fcij)	Wildschweinbraten in Wacholdersoße ^(1,A) , dazu Sahneporree und Thüringer Klöße (6,8 BE/Port.) 668 kcal/Port. (a1a3cfcgij)
Mi 04.04.	Frühlingsuppe (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Bohne), Schweinefleisch, Grießklößchen, dazu ein Weizenbrötchen (4,6 BE/Port.) 399 kcal/Port. (a1a3cij)	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Rahmsauce ⁽¹⁾ und Blumenkohl Gemüse, Salzkartoffeln (5,5 BE/Port.) 597 kcal/Port. (a1cfcgij)	Drei Rosinenquarkkeulchen mit heißem Zimt-Äpfelkompott (9,0 BE/Port.) 670 kcal/Port. (a1cg)	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Rahmsauce ⁽¹⁾ und Blumenkohl Gemüse, Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 478 kcal/Port. (a1cfcgij)	Putenbruststreifen mit Champignons in Senf-Orangensauce ^(S) , dazu Pfeffernudeln (6,5 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gebratene Honigforelle mit Mandelbutter und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 839 kcal/Port. (a1dfgh1)
Do 05.04.	Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,6 BE/Port.) 370 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Makkaronipfanne mit Tomatenhack ^(S) , Zucchini und Käse überbacken (6,4 BE/Port.) 769 kcal/Port. (a1g)	"Sylder Heringstopf" mit Apfel, Gurke, Mayonnaise ^(S) , grünem Pfeffer ^(S) , Salzkartoffeln, Salat (5,2 BE/Port.) 710 kcal/Port. (cdgj)	Makkaronipfanne mit Tomatenhack ^(S) , Zucchini und Käse überbacken (5,0 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1g)	Zwei Gemüsefrikadellen auf Ratatouille Gemüse, dazu Kräuterreis (7,2 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1cf)	Schweinbraten mit Pilzfüllung ^(S) in Soße ⁽¹⁾ , dazu Pfannengemüse und Kartoffelecken (4,8 BE/Port.) 650 kcal/Port. (a1a3cfcgij)
Fr 06.04.	Kohlrahbieintopf mit Rauchfleisch ^(2,4,6,S) , dazu ein Weizenbrötchen (4,0 BE/Port.) 376 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 539 kcal/Port. (a1cfcgij)	Grillbockwurst ^(2,4,6,S) auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 551 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (2,9 BE/Port.) 406 kcal/Port. (a1cfcgij)	Ged. Schollenfilet in Bärlauchsoße mit rot-gelben Möhengemüse und Risoleekartoffeln (5,2 BE/Port.) 654 kcal/Port. (a1a3bcdfcgij)	Feurige Hähnchenbrust nach mexikanischer Art, dazu bunte Nudeln (6,2 BE/Port.) 591 kcal/Port. (a1cfcgij)
	0,80 € Beilagensalat*	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
vege- tarisch	1,20 € Dessert*	Möhren-Birnsalat 139 kcal/Port.	Pfirsichquarkspeise (g) 174 kcal/Port.	Grüner Bohnensalat 92 kcal/Port.	Zitronen-Joghurtmousse ^(S) 393 kcal/Port.	Mixsalat mit Tomate und Mais 61 kcal/Port.
						Pfefferminzdessert ^(A) (acfgh) 484 kcal/Port.

Unser Wochenangebot

KALT
Eiersalat mit Kochschinken^(2,4,6,S), dazu ein Karottenbrötchen

(3,2 BE/Port.) 801 kcal/Port. (a1a3cfcgij) **3,99 €**

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.

3,40 € **Wochenendeintopf** **4,20 €** **Sonntagsbraten**



Unser Wochenangebot

KALT
Fleischkäse^(2,4,6,S) mit Kartoffelsalat^(S)

(4,3 BE/Port.) 863 kcal/Port. (cgij) **3,90 €**

3,40 € **Wochenendeintopf** **4,20 €** **Sonntagsbraten**

Möhreneintopf^(S) mit Rindfleisch (2,1 BE/Port.) 243 kcal/Port. (a1a3cfcgij)

Entenkeule in Perlwiebelsoße^(1,5,S) mit Rotkohl^(S) und Klößen, Frischobst (8,8 BE/Port.) 793 kcal/Port. (a1cfcgij)



Speiseplan

13. – 16. Kalenderwoche
26. März – 22. April 2018

Bestellen Sie unter:

Tel. **036377-77 123**
Fax **036377-77 122**
www.bestellung-rastenberger.de
Lieferung frei Haus ab einer Portion!



Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGB können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter 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

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

KW 15	3,25 € Eintopf	3,30 € Traditionell 1	3,30 € Traditionell 2	2,80 € Kleiner Hunger	3,90 € Vital	4,00 € Festtagsmenü
Mo 09.04.	Balkangemüseintopf mit Putenfleischwürfeln, dazu ein Weizenbrötchen (4,7 BE/Port.) 406 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2, 4, 6, 5) (6,5 BE/Port.) 706 kcal/Port. (a1fij)	Mariniertes Rostbrätel ⁽⁸⁾ in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Speckbohnen ⁽⁸⁾ und Kartoffelpüree (3,8 BE/Port.) 688 kcal/Port. (a1cfcgij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2, 4, 6, 5) (4,9 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1fij)	Gemüsecurry mit Paprika, Ananas, Pfirsich, Sultaninen, geröst. Mandeln ⁽⁸⁾ und Basmatireis (8,9 BE/Port.) 615 kcal/Port. (a1fh1ij)	Minihaxe ⁽⁸⁾ vom Schwein mit Weinsauerkraut ⁽⁸⁾ und Erbspüree ⁽⁸⁾ (5,1 BE/Port.) 750 kcal/Port. (a1i)
Di 10.04.	Kartoffel-Bärlauchrahmsuppe mit Fleischklößchen ⁽⁸⁾ , dazu ein Weizenbrötchen (6,1 BE/Port.) 616 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Drei Eier in bunter Gemüse-Senfsoße mit Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 526 kcal/Port. (a1cfcgij)	Seelachs in Kartoffelpanade ^(1, 4) mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (5,0 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cfcgij)	Pan. Seelachsfilet mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 280 kcal/Port. (a1cfcgij)	Veg. Tortellini "Tricolore", dazu Käse-Kräutersoße (3,5 BE/Port.) 372 kcal/Port. (a1cfcgij)	Rindergulasch nach "Sauerbraten Art" mit Waldpilzen, dazu Semmelknödelscheiben (4,9 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1cfcgij)
Mi 11.04.	Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^(2, 4, 6, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (6,4 BE/Port.) 496 kcal/Port. (a1a3j)	Hacksteak vom Schwein in Bratensoße mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln (4,8 BE/Port.) 622 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Milchreis, dazu Blaubeerkompott (8,5 BE/Port.) 648 kcal/Port. (g)	Milchreis, dazu Blaubeerkompott (6,8 BE/Port.) 515 kcal/Port. (g)	Hähnchenspieß in Frischkäse-Spinatsoße mit einem Duo von Pariser Kartoffeln und Karotten (2,9 BE/Port.) 463 kcal/Port. (a1a2a5cfcgij)	Spaghetti mit Tomatenwürfeln, Pestosoße und Shrimps ^(2, 4) (7,4 BE/Port.) 915 kcal/Port. (a1bcfcgij)
Do 12.04.	Italienische Gemüsesuppe "Minestrone" mit Muschelnudeln, dazu ein Ciabattabrötchen (5,7 BE/Port.) 369 kcal/Port. (a1a3cfcgik)	Ratscherrengeschnetztes ^(1, 5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (3,5 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Schweineschinkenfleisch in Meerrettichsoße mit Klößen (6,3 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1cfcgij)	Ratscherrengeschnetztes ^(1, 5) mit Röstzwiebelkartoffelpüree (2,7 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Gedünsteter Rotbarsch ⁽⁴⁾ in Zitronen-Dillsoße, dazu Erbsen-Maisgemüse und Vollkornreis (7,3 BE/Port.) 742 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen mit Kartoffelsalat ⁽⁸⁾ (4,4 BE/Port.) 898 kcal/Port. (cgj)
Fr 13.04.	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (5,4 BE/Port.) 380 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Geschmorte Kohlroulade ^(1, 4, 5) in deftiger Soße mit Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 561 kcal/Port. (a1cfcgij)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Karottengemüse und Spätzle (7,8 BE/Port.) 684 kcal/Port. (a1cfcgij)	Panierte Hähnchenschnitte mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Karottengemüse und Spätzle (5,4 BE/Port.) 524 kcal/Port. (a1cfcgij)	Kartoffelauflauf mit Waldpilzen, Gemüsestreifen und Chili-Käse überbacken (4,4 BE/Port.) 566 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gepök. Schweinekrustenbraten ^(2, 6) in deftiger Soße ⁽¹⁾ , Pariser Kartoffeln, Götterspeise ⁽¹⁾ (5,9 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1a3cfcgij)

	0,80 € Beilagensalat*	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Rettichsalat (cgj) 110 kcal/Port.	Möhrenrohkostsalat 167 kcal/Port.	Rotkrautsalat 135 kcal/Port.	Brokkolisalat 124 kcal/Port.	Paprika-Mais-Salat 131 kcal/Port.
	1,20 € Dessert*	Cappuccinocreme (acfgh) 248 kcal/Port.	Obstsalat ⁽⁸⁾ mit Mandeln und Sahnedekor (acfgh1) 108 kcal/Port.	Tiramisu ^(4, A) (a1cfcgh) 227 kcal/Port.	Joghurt-Müsl-Dessert mit Früchten (a1a3a4efghkl) 172 kcal/Port.	Mangocreme (acfgh) 384 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 16	3,25 € Eintopf	3,30 € Traditionell 1	3,30 € Traditionell 2	2,80 € Kleiner Hunger	3,90 € Vital	4,00 € Festtagsmenü
Mo 16.04.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,4 BE/Port.) 376 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Vier Eierkuchen mit heißem Pfirsichkompott (9,4 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1cgh)	Spaghetti mit Käse-Hackfleischsoße ⁽⁸⁾ (6,2 BE/Port.) 685 kcal/Port. (a1fg)	Drei Eierkuchen mit heißem Pfirsichkompott (7,0 BE/Port.) 468 kcal/Port. (a1cgh)	Gebratene Hähnchenbrust auf Zigeunersoße, dazu bunter Reis (5,8 BE/Port.) 548 kcal/Port. (a1fji)	Heldrunger Sauerbraten ⁽¹⁾ in herzhafter Soße, Rotkohlgemüse (S) und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1cgcj)
Di 17.04.	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,1 BE/Port.) 396 kcal/Port. (a1a3fj)	Deftiger Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Spirelli (6,0 BE/Port.) 762 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Puten Cordon Bleu ^(2, 3, 4, 6) in Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Balkangemüse und Salzkartoffeln (6,4 BE/Port.) 680 kcal/Port. (a1cfcgij)	Deftiger Schweinegulasch ⁽¹⁾ mit Spirelli (4,7 BE/Port.) 553 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Chinesische Gemüsepfanne ⁽⁸⁾ süß-sauer mit Curryreis (7,0 BE/Port.) 443 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gebratenes Kabeljäufilet auf buntem Gemüsebett, dazu Pariser Kartoffeln (4,1 BE/Port.) 427 kcal/Port. (a1cfcgij)
Mi 18.04.	Soljanka nach "Art des Hauses" ^(2, 4, 5, 5) , dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 701 kcal/Port. (a1a3fj)	Fischragout (Seelachs, Wildlachs) mit Wurzelgemüsestreifen in Senfrahm, dazu Reis (6,8 BE/Port.) 698 kcal/Port. (a1dfj)	Schmorrippchen ⁽⁸⁾ mit Bayrisch Kraut ⁽⁸⁾ und Salzkartoffeln (4,3 BE/Port.) 750 kcal/Port. (a1)	Fischragout (Seelachs, Wildlachs) mit Wurzelgemüsestreifen in Senfrahm, dazu Reis (5,8 BE/Port.) 565 kcal/Port. (a1dfj)	Kräuter-Gurkenquark mit Salzkartoffeln, Butter und Möhren-Mais-Salat mit geröstetem Sesam (6,0 BE/Port.) 619 kcal/Port. (gk)	Panierte Schweinemedallions mit Sahnesoße ⁽¹⁾ , Grillgemüse und Salzkartoffeln (6,3 BE/Port.) 704 kcal/Port. (a1cfcgij)
Do 19.04.	Möhren-Sellerieeintopf mit Rindfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 465 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Kasselerbraten ^(2, 6, 5) in deftiger Soße ⁽¹⁾ mit Rahmwiring ⁽⁸⁾ , dazu Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 411 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1cfcgij)	Kasselerbraten ^(2, 6, 5) in deftiger Soße ⁽¹⁾ mit Rahmwiring ⁽⁸⁾ , dazu Salzkartoffeln (3,1 BE/Port.) 314 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Eine Brokkoli-Nussecke, dazu Gemüserahmsauce und Nudelreis (8,2 BE/Port.) 701 kcal/Port. (a1a4cfcgh1h2i)	Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons und Butterspätzle (5,3 BE/Port.) 726 kcal/Port. (a1cfcgij)
Fr 20.04.	Chinesische Gemüsesuppe ⁽⁸⁾ mit Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (4,2 BE/Port.) 329 kcal/Port. (a1a3cfcgijk)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" ⁽¹⁾ mit Champignons und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 632 kcal/Port. (a1cfcgij)	Heißer Apfelstrudel mit saftigen Apfelstücken und Rosinen, dazu heiße Vanillesoße (8,0 BE/Port.) 655 kcal/Port. (a1cgh)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" ⁽¹⁾ mit Champignons und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1cfcgij)	Gedünstetes Wildlachsfilet auf Sahneblattspinat, dazu Bandnudeln (4,8 BE/Port.) 707 kcal/Port. (a1cdf)	Lasagne mit Hackfleisch ⁽⁸⁾ und Tomatensoße (5,8 BE/Port.) 720 kcal/Port. (a1a3cfcgij)

	0,80 € Beilagensalat*	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Weißkrautsalat mit Mandarinen (cgj) 149 kcal/Port.	Gurkensalat (cgj) 97 kcal/Port.	Bunter Bohnensalat ⁽⁸⁾ 37 kcal/Port.	Chinakohlsalat mit Paprikastreifen 43 kcal/Port.	Frühlingsalat (Kohlrabi, Radieschen, Mais) 127 kcal/Port.
	1,20 € Dessert*	Erdnusschmandcreme ^(A) (acfgh5) 568 kcal/Port.	Mousse au Chocolat ⁽⁸⁾ mit weißen Schokoladenflocken (acfgh) 309 kcal/Port.	Panna Cotta mit Himbeerpüree (g) 242 kcal/Port.	Vanillepudding mit Sauerkirschen (fgh1) 164 kcal/Port.	Mascarpone-Quarkdessert mit Mandarinen (g) 382 kcal/Port.

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGB können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter 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) geschwärtzt (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
Blattsalatvariation mit Kräuterdressing⁽⁵⁾, dazu zwei Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuter-Füllung (2,9 BE/Port.) 326 kcal/Port. (fg)

4,50 €

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

3,40 € Wochenendeintopf	4,20 € Sonntagsbraten
Pichelsteiner Eintopf mit Fleischwurst ^(2, 4, 6, 5) (1,7 BE/Port.) 288 kcal/Port. (a1cfcghij)	Putenrollbraten mit Geflügelsoße ⁽¹⁾ , Blumenkohlgemüse, Pariser Kartoffeln, Götterspeise ⁽¹⁾ (5,9 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1cfcgij)



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

Unser Wochenangebot

KALT
Wurstsalat^(2, 4, 6, 5) mit Käse, Gewürzgurkenstreifen⁽⁸⁾, Mayonnaise und Meerrettich, dazu ein Roggenbrötchen (3,4 BE/Port.) 794 kcal/Port. (a1a2cgcjij)

3,99 €

3,40 € Wochenendeintopf	4,20 € Sonntagsbraten
Linseneintopf mit einem Paar Wiener Würstchen ^(1, 2, 3, 4, 6, 5) (3,6 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Honigbraten ⁽⁸⁾ in Soße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Fruchtojoghurt (5,9 BE/Port.) 690 kcal/Port. (a1cfcgij)

3,40 € Wochenendeintopf	4,20 € Sonntagsbraten
Linseneintopf mit einem Paar Wiener Würstchen ^(1, 2, 3, 4, 6, 5) (3,6 BE/Port.) 543 kcal/Port. (a1a3cfcgij)	Honigbraten ⁽⁸⁾ in Soße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Fruchtojoghurt (5,9 BE/Port.) 690 kcal/Port. (a1cfcgij)



Fröhliche Ostern!

Alle wissen, jetzt im Lenz kriegen Hühner Konkurrenz. Hasen müh'n sich weit und breit, es ist wieder Osterzeit!

Als eines der populärsten Ostersymbole finden wir den Hasen zurzeit überall – egal ob aus Schokolade, in Plätzchenform oder als Dekorationsartikel. Doch warum bringt eigentlich der Hase zu Ostern die Eier? Eine genaue Erklärung dafür gibt es nicht. Hasen gelten genau wie Eier als Fruchtbarkeitssymbol. Im Frühling erwacht die Natur aus dem Winterschlaf und Hasen bringen als eines der ersten Tiere ihre Jungen zur Welt. Ein Sinnbild für Leben und Auferstehung, welches perfekt in die Osterzeit passt. Die Spuren des Osterhasen lassen sich übrigens bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Vorher brachten verschiedene Tiere die bunten Eier – ob Fuchs, Hahn, Storch oder Kuckuck – jede Region hatte ihren eigenen Eierlieferanten.

Möglicherweise geht der Brauch auch auf missglückte Osterbrote zurück. Traditionell wurde für die Osterfeiertage ein Brot oder ein Kuchen in Form eines Lamms gebacken. Die Legende sagt, dass sich das Gebäck teilweise so stark verformte, dass es nach dem Backen eher einem Hase ähnelte.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien frohe Feiertage und einen fleißigen Osterhase!

Quellen:
<http://ostern.tagesspiegel.de/die-geschichte-des-osterhasen/>
<http://www.weltderwunder.de/artikel/woher-kommt-der-osterhase>

Zum Osterfest können Sie sich wieder leckere Gebäckvariationen von der **Buttstädter Vollkornbäckerei** bestellen. Vom **22. bis 29.03.2018** liefern wir Ihnen die süßen Leckereien direkt nach Hause. Auch unsere selbstgemachten Menüs bieten wir Ihnen für die Feiertage an. Die Flyer für beide Aktionen haben Sie bereits mit dem letzten Speiseplan erhalten. Natürlich finden Sie diese auch im Internet.



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