

**ÜBER
25
JAHRE
gutes
ESSEN**



RASTENBERGER

ERFURT | WEIMAR | JENA

Speiseplan

09. – 12. Kalenderwoche
01. – 28. März 2021

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!



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

KW 09	3,80 € Menü 1	3,90 € Menü 2	3,90 € Menü 3	3,50 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,70 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,95 € Abendbrot
Mo 01.03.	Veg. Kartoffeleintopf, dazu ein Weizenbrötchen (2,9 BE/Port.) 188 kcal/Port. (acgij)	Sahniges Truthahngeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Kräuterspätzle (6,1 BE/Port.) 784 kcal/Port. (a1cdfgij)	See- und WildlachsWürfel in Tomatenragout, dazu Reis (5,3 BE/Port.) 490 kcal/Port. (a1dg)	Sahniges Truthahngeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Kräuterspätzle (4,7 BE/Port.) 611 kcal/Port. (a1cdfgij)	Salatplatte mit Valess, dazu Frenchdressing (1,4 BE/Port.) 253 kcal/Port. (a1bcgij)	Hausgem. Schweinebraten mit Pilzfüllung, Soße ⁽¹⁾ , Pfannengemüse u. Kartoffelecken (3,8 BE/Port.) 608 kcal/Port. (acfgij)	Gelber Bohnensalat 60 kcal/Port.	Schoko-Quarkkuchen 254 kcal/Port. (acfhgk)	Brot, Gemüsemix, Leberwurst ^(2,6) , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
Di 02.03.	Hähnchenfrischkäsepfanne mit Nudeln (5,9 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1fg)	Pan. Schweineschnitzel mit Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (acgij)	3 Eier in Senf-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 324 kcal/Port. (a1cfgj)	2 Eier in Senf-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln (3,0 BE/Port.) 266 kcal/Port. (a1cfgj)	Wurstsalat ^(2,4,5,6,5) nach Art des Hauses, dazu eine Laugenstange (6,2 BE/Port.) 1150 kcal/Port. (a1a3cgij)	Hirschgulasch ^(A,1) "Hubertus Art", Rosenkohl ⁽⁶⁾ und Nuss-Spätzle (5,9 BE/Port.) 686 kcal/Port. (a1cfgh2j)	Möhren-Rohkost-Salat 124 kcal/Port.	Bananen-Creme-Dessert 214 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Wurstsalat ^(2,4,5,6,5) , Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (acfhijk)
Mi 03.03.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot (2,1 BE/Port.) 252 kcal/Port. (a1a2)	Kasselerrippchen ^(2,6,5) auf Sauerkraut ⁽⁶⁾ , dazu Salzkartoffeln (3,8 BE/Port.) 448 kcal/Port. (a1)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 617 kcal/Port. (a1cfgj)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 444 kcal/Port. (a1cfgj)	Mais-Lauch-Rösti mit Nudelsalat (3,5 BE/Port.) 597 kcal/Port. (acfhijkl)	Burgunderbraten in Rotweinsauce ^(A) , dazu Rahmwirsing ^(2,6,5) und Klöße (6,0 BE/Port.) 679 kcal/Port. (a1gij)	Rote-Bete-Salat 61 kcal/Port.	Vanille-Quarkspeise 162 kcal/Port. (cgh)	Brot, Gemüsemix, Bier-schinken ^(2,6,5) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
Do 04.03.	Veg. Reispfanne mit Gemüse, dazu Käsesoße (4,2 BE/Port.) 424 kcal/Port. (a1cfgj)	Gebr. Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,5) in Tomatensoße, dazu Spirelli (6,2 BE/Port.) 893 kcal/Port. (a1fgj)	Backfisch vom Seelachs, dazu Dillsoße und Gemüsekartoffelpüree (5,0 BE/Port.) 526 kcal/Port. (a1dfg)	Gebr. Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,5) in Tomatensoße, dazu Spirelli (5,8 BE/Port.) 666 kcal/Port. (a1fgj)	Salateller mit Käse- und Schinkenstreifen ^(2,4,6,5) , dazu Frenchdressing u. Roggenbrötchen (1,1 BE/Port.) 195 kcal/Port. (a1a3cfgj)	Lasagne nach Art des Hauses mit Hackfleisch ⁽⁶⁾ und Käse überbacken (5,8 BE/Port.) 720 kcal/Port. (a1cg)	Bunter Salat (mit Gurke, Paprika, Mais, Blattsalat) 162 kcal/Port.	Panna Cotta mit Himbeerpüree 230 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Zwiebelmettwurst ^(2,6,5) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (acfhijk)
Fr 05.03.	Nudeleintopf mit Gemüse und Rindfleisch, dazu Weizenbrötchen (2,5 BE/Port.) 225 kcal/Port. (a1a3cfi)	Milchreis mit heißen Waldbeeren (7,7 BE/Port.) 543 kcal/Port. (g)	Gulasch vom Schwein und Rind, dazu Knödel (4,7 BE/Port.) 582 kcal/Port. (a1cfgj)	Gulasch vom Schwein und Rind, dazu Knödel (3,5 BE/Port.) 437 kcal/Port. (a1cfgj)	Bratklops ⁽⁶⁾ auf Kartoffelsalat(5) (3,9 BE/Port.) 901 kcal/Port. (a1cgj)	Ged. Rotbarsch mit Zitronensoße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (6,9 BE/Port.) 722 kcal/Port. (acdfgij)	Weißkrautsalat mit Mandarine 172 kcal/Port. (cgj)	Kirschgrütze mit Vanillesoße 188 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat, Bratklops ⁽⁶⁾ , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cghij)

vege-tarisch



**3,90 €
Wochenendeintopf**

Pichelsteiner Eintopf mit Fleischwurst^(2,4,6,5)
(1,8 BE/Port.) 262 kcal/Port. (afgij)

**4,70 €
Sonntagsbraten**

Gebackene Hähnchenkeule mit Rotkohl^(6,5), Soße⁽¹⁾ und Klößen, dazu Nachtisch
(5,7 BE/Port.) 711 kcal/Port. (a1cgij)

* 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 10	3,80 € Menü 1	3,90 € Menü 2	3,90 € Menü 3	3,50 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,70 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,95 € Abendbrot
Mo 08.03.	Erbseneintopf mit einem Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,5) , dazu Mischbrot (3,6 BE/Port.) 519 kcal/Port. (a1a2)	Hühnerfricassee mit Spargel, dazu Karottenreis (6,4 BE/Port.) 599 kcal/Port. (a1cfgij)	Bunte Nudeln mit Sahn-soße, Kochschinken ^(2,4,6,5) und Erbsen (7,4 BE/Port.) 665 kcal/Port. (a1cfgij)	Hühnerfricassee mit Spargel, dazu Karottenreis (4,5 BE/Port.) 429 kcal/Port. (a1cfgij)	Blattsalatvariation mit 2 Kartoffeltaschen, dazu Kräuterdressing ⁽⁶⁾ (2,5 BE/Port.) 301 kcal/Port. (fg)	Schweinefilet in Biersoße ^(1,A) , Bohnengemüse und Böhmisches Knödel (5,3 BE/Port.) 541 kcal/Port. (ac)	Selleriesalat mit Apfel 81 kcal/Port. (i)	Cassis-Schmandkuchen 258 kcal/Port. (acfhgk)	Brot, Gemüsemix, Salami ^(2,6,5) , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
Di 09.03.	Veg. Bauernfrühstück mit Röstkartoffeln und Zwiebelsoße ⁽¹⁾ (3,4 BE/Port.) 318 kcal/Port. (a1cg)	Spaghetti "Bolognese" (mit Hackfleisch vom Schwein) mit ital. Hartkäse (5,2 BE/Port.) 550 kcal/Port. (a1g)	Lachswürfel in Dillsoße, dazu Reis (5,9 BE/Port.) 540 kcal/Port. (a1dfg)	Spaghetti "Bolognese" (mit Hackfleisch vom Schwein) mit ital. Hartkäse (3,8 BE/Port.) 443 kcal/Port. (a1g)	Tortellinisalat ^(2,4,6,5) (3,4 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1cgj)	Minihaxe vom Schwein auf Sauerkraut und Erbspüree (5,1 BE/Port.) 769 kcal/Port. (a1ij)	Gurkensalat 138 kcal/Port. (cgj)	Mangocreme 257 kcal/Port. (acfhg)	Brötchen, Gemüsemix, Camembert, Fisch und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (acdfghijk)
Mi 10.03.	Weißkrauteintopf ⁽⁶⁾ mit Rindfleisch, dazu Mischbrot (1,9 BE/Port.) 250 kcal/Port. (a1a2)	Schweinebratklops in Soße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 698 kcal/Port. (a1cgij)	Gewürfeltes Schweinefleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße (5,2 BE/Port.) 592 kcal/Port. (a1fgl)	Gewürfeltes Schweinefleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße (3,6 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1fgl)	Salateller mit Süßkartoffel-Bratling, dazu Joghurt-dressing (2,4 BE/Port.) 277 kcal/Port. (cgf)	Ged. Schollenfilet mit Waldpilzlauchgemüse ⁽¹⁾ , dazu Mangoldreis (3,6 BE/Port.) 600 kcal/Port. (acdfgij)	Bunter Chinakohlsalat (mit Tomate, Mais, Paprika) 57 kcal/Port.	Buttermilchdessert Orange-Limette 217 kcal/Port. (cfg)	Brot, Gemüsemix, Käse, Leberwurst ^(2,6) und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cdgij)
Do 11.03.	Gemüseschnitzel mit Frischkäse-Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln (5,9 BE/Port.) 674 kcal/Port. (a1a5cfgj)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel ^(2,4,6,5) (6,2 BE/Port.) 642 kcal/Port. (a1fij)	Ratsherrengeschnetzeltes mit Röstzwiebelkartoffelpüree (3,9 BE/Port.) 556 kcal/Port. (a1fij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel ^(2,4,6,5) (4,5 BE/Port.) 477 kcal/Port. (a1fij)	Eiersalat ⁽⁶⁾ mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , dazu ein Weizenbrötchen (0,8 BE/Port.) 814 kcal/Port. (a1a3cdfgij)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ (3,7 BE/Port.) 1370 kcal/Port. (cgj)	Brokkolisalat 48 kcal/Port.	Mousse au Chocolat 238 kcal/Port. (acfhg)	Brötchen, Gemüsemix, Eiersalat ⁽⁶⁾ , Käse und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (acfhijk)
Fr 12.03.	Reiseintopf mit Geflügel-fleisch, dazu ein Weizenbrötchen (3,2 BE/Port.) 230 kcal/Port. (a1a3i)	Gebr. Hähnchenbrustfilet mit Soße ⁽¹⁾ , dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln (4,7 BE/Port.) 772 kcal/Port. (a1cfgij)	4 Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren (10,3 BE/Port.) 613 kcal/Port. (a1cg)	Gebr. Hähnchenbrustfilet mit Soße ⁽¹⁾ , dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 421 kcal/Port. (a1cfgij)	Bratfisch mit Remouladen-soße und Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ (4,9 BE/Port.) 1080 kcal/Port. (a1cdgij)	Rinderroulade ^(2,6,5) in deftiger Soße ^(1,5) , dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 496 kcal/Port. (acfgij)	Rethtichsalat 168 kcal/Port. (cgj)	Milchreis mit Kirschkompott 191 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ , Wiener ^(2,4,6,5) und Butter (2,6 BE/Port.) 485 kcal/Port. (a1a2cghij)

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 AGBs 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. 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

**3,90 €
Wochenendeintopf**

Möhreneintopf⁽⁶⁾ mit Rindfleisch
(2,1 BE/Port.) 264 kcal/Port. (a1)

**4,70 €
Sonntagsbraten**

Geschmortes Lammragout in herzhafter Soße⁽¹⁾, Speckbohnen⁽⁶⁾, Klöße, dazu Nachtisch
(6,0 BE/Port.) 567 kcal/Port. (a1fgij)



© Rido

Endlich ist sie da ...

Ab sofort steht Ihnen unsere **Bestell-App für Android und iOS** zur Verfügung.

Mit dieser können Sie einfach und bequem eine oder mehrere Kundennummern verwalten und von überall binnen weniger Sekunden Ihre Essenbestellungen aufgeben.

Die Ihnen bekannten Zugangsdaten für unser bisheriges Online Bestell System öffnet Ihnen auch in der App die Tür zu unserem ausgewogenen Speisenangebot.

Durch scannen des entsprechenden QR-Codes oder der Suche nach „RFF-MM“ in Ihrem App- bzw. Playstore gelangen Sie direkt zum Download der App.

Wir laden Sie somit rechtherzlich ein, sich von der Einfachheit zu überzeugen und unsere App auf Herz und Nieren zu testen.

Des Weiteren möchten wir Sie auf diesem Weg erneut auf die Möglichkeit der „Kaltversorgung“ aufmerksam machen.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen die Menüs gekühlt an, was Ihnen die Möglichkeit und Flexibilität gibt selbstständig zu entscheiden, wann Sie unsere Speisen verzehren wollen.

Denn gerade in der aktuellen Zeit ist es nicht immer möglich genau dann zu essen, wenn Sie es von einem unserer Fahrer geliefert bekommen.

Guten Appetit wünschen Ihre „Rastenberger“



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

KW 11	3,80 € Menü 1	3,90 € Menü 2	3,90 € Menü 3	3,50 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,70 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,95 € Abendbrot
Mo 15.03.	Kartoffeleintopf nach Art des Hauses mit Bockwurst (2,4,6,5), dazu Mischbrot (2,6 BE/Port.) 443 kcal/Port. (a1a2ij)	Schaschlyk (6)-Pfanne mit Kartoffelpüree (4,1 BE/Port.) 527 kcal/Port. (a1fgj)	3 Rosinenquarkkeulchen mit heißem Apfel-Zimt-Kompott (10,3 BE/Port.) 655 kcal/Port. (a1cg)	Schaschlyk (6)-Pfanne mit Kartoffelpüree (3,8 BE/Port.) 479 kcal/Port. (a1fgj) NEU	Salatplatte "Nizza" mit Thunfisch und Joghurt dressing, dazu Mehrkornbrötchen (1,4 BE/Port.) 266 kcal/Port. (acdfgk)	Gebr. Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Pfeffer-soße (6), dazu Mandelreis (a1fgh1jl) (6,4 BE/Port.) 688 kcal/Port. (a1fgh1jl)	Grüner Bohnensalat (6) 18 kcal/Port.	Eierschecke 228 kcal/Port. (acfghk)	Brot, Gemüsemix, Tee-wurst (2,6), Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
Di 16.03.	Rote Bandnudeln mit Gorgonzola-Blattspinatsoße (6,1 BE/Port.) 878 kcal/Port. (a1cfigj)	Geschmorte Kohlroulade (4,5) in deftiger Soße (1), dazu Salzkartoffeln (4,8 BE/Port.) 407 kcal/Port. (a1cfigj)	Pan. Hähnchenschnitte, Soße und Möhren-Kohlrabigemüse, dazu Spätzle (4,8 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1cfigj)	Pan. Hähnchenschnitte, Soße und Möhren-Kohlrabigemüse, dazu Spätzle (3,7 BE/Port.) 418 kcal/Port. (a1cfigj)	Sächsischer Käsesalat mit Meerrettich, dazu ein Gerstenspitzbrötchen (1,5 BE/Port.) 504 kcal/Port. (a1a3a5cgij)	Rinderschmorbraten in Soße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln (4,9 BE/Port.) 540 kcal/Port. (a1fghj)	Waldorfsalat 90 kcal/Port. (cgj)	Karamellcreme 166 kcal/Port. (fg)	Brötchen, Gemüsemix, Käsesalat, Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (acfhijk)
Mi 17.03.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot (2,0 BE/Port.) 211 kcal/Port. (a1a2i)	Thüringer Bratwurst (4,5) in deftiger Soße (1), Bayrisch Kraut (6) und Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 723 kcal/Port. (a1a2i)	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 292 kcal/Port. (a1cfigj)	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln (2,9 BE/Port.) 215 kcal/Port. (a1cfigj)	Salatplatte mit Pulled Pork (6), dazu Joghurt dressing und Partybrötchen (1,5 BE/Port.) 265 kcal/Port. (acfhijk)	Hähnchen Cordon Bleu (6,2,4,6) in Soße, dazu Balkangemüse und Reis (9,7 BE/Port.) 745 kcal/Port. (a1cfigj)	Tomatensalat 58 kcal/Port.	Apfel-Quarkspeise mit Rosinen 237 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Mortadella (2,6,5), Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
Do 18.03.	Grießbrei mit heißen Pflaumen (7,7 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1g)	Deftiger Gulasch (1) vom Schwein mit Makkaroni (5,4 BE/Port.) 660 kcal/Port. (a1fj)	Nudelauflauf mit Mais, Kochschinken (2,4,6,5), Tomaten, Erbsen und Käsesoße (4,6 BE/Port.) 518 kcal/Port. (a1cfigj)	Deftiger Gulasch (1) vom Schwein mit Makkaroni (4,0 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1fj)	KALT – Marinierte Heringfilets mit Salzkartoffeln (4,9 BE/Port.) 707 kcal/Port. (cdgj)	Kalbsfleischstreifen in Sahnesoße (4) mit Pfifferlingen, dazu Kartoffelgratin (3,3 BE/Port.) 556 kcal/Port. (a1cfigj)	Kohlrabisalat 81 kcal/Port. (cgj)	Gelbe Grütze (Pflirsich-Mango) mit Vanillesoße 157 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Kochschinken (2,6,5), Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (acfhijk)
Fr 19.03.	Grüppcheneintopf mit Kasselerwürfeln (6,2,4), dazu Weizenbrötchen (3,1 BE/Port.) 263 kcal/Port. (a1a3i)	Karottenspätzle mit Spinat-Champignon-Frischkäsesoße (4,9 BE/Port.) 470 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Schweinesteak auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (3,7 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1g)	Schweinesteak auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (3,7 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1g)	Kartoffelsalat mit Bockwurst (2,4,5,6,5), dazu Senf (2,7 BE/Port.) 695 kcal/Port. (cgij)	Ged. Wildlachs aus Sahne-blattspinat, dazu Bandnudeln (4,8 BE/Port.) 623 kcal/Port. (a1cdfg)	Möhren-Mandarinen-Salat 124 kcal/Port.	Vanillepudding mit Sauerkirschen 173 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat, Mini-Wiener (2,4,6,5), Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cghij)

vege-tarisch



3,90 €
Wochenendeintopf
Vierländer Gemüseeintopf mit Schweinefleisch
(1,5 BE/Port.) 278 kcal/Port. (a1ij)

4,70 €
Sonntagsbraten
Knusprige Entenkeule in Soße (1), Rotkohl (6,5) und Klöße, dazu Nachtisch (6,2 BE/Port.) 979 kcal/Port. (acgij)

* 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 12	3,80 € Menü 1	3,90 € Menü 2	3,90 € Menü 3	3,50 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,70 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,95 € Abendbrot
Mo 22.03.	"Hausmacher" Linseneintopf mit Blutwurst (6), dazu Mischbrot (3,9 BE/Port.) 443 kcal/Port. (a1a2)	Heißer Apfelstrudel mit saftigen Apfelstücken und Rosinen, dazu Vanillesoße (2,3 BE/Port.) 204 kcal/Port. (a1cgh)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüstreis (4,5 BE/Port.) 741 kcal/Port. (a1dfgi)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüstreis (3,5 BE/Port.) 585 kcal/Port. (a1dfgi)	Blattsalat mit 2 Gemüse-frikadellen, dazu Kräuterdressing (6) (2,6 BE/Port.) 249 kcal/Port. (a1cf)	Pan. Schweinemedallion mit Sahnesoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (5,9 BE/Port.) 739 kcal/Port. (a1cdfgij)	Rotkrautsalat 83 kcal/Port.	Kokos-Quarkkuchen 263 kcal/Port. (acfhk)	Brot, Gemüsemix, Blutwurst (2,6,5), Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)
Di 23.03.	Mediterrane Gemüsepfanne (6) mit Kräuterreis und Balkankäse (6,9 BE/Port.) 502 kcal/Port. (a1fg)	Pan. Jagdwurstschnitte (2,6,5) mit Tomatensoße, dazu Spirelli (7,1 BE/Port.) 925 kcal/Port. (a1cfigj)	Pan. Funderfilet mit Dill-sahnesoße und Kartoffelstampf (4,3 BE/Port.) 465 kcal/Port. (a1dfg)	Pan. Jagdwurstschnitte (2,6,5) mit Tomatensoße, dazu Spirelli (5,8 BE/Port.) 666 kcal/Port. (a1cfigj)	Gemüsesalat in Sauerrahmjoghurt dressing, dazu ein Weizenbrötchen (2,8 BE/Port.) 282 kcal/Port. (acdfgij)	Putenbrustbraten in herzhafter Soße (1) mit Pfannengemüse u. Schinkenkartoffeln (6) (3,8 BE/Port.) 585 kcal/Port. (a1f)	Gurkensalat 138 kcal/Port. (cgj)	Heidelbeerjoghurt 159 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Käse, Pfefferbeißer (2,6,5) und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (acfhijk)
Mi 24.03.	Gulaschsuppe (1) vom Schwein, dazu ein Weizenbrötchen (1,7 BE/Port.) 479 kcal/Port. (a1a2a3i)	Spaghetti mit Sahnesoße und Gemüse (7,4 BE/Port.) 564 kcal/Port. (a1cfigj)	Hackfleisch-Krautgulasch mit Böhmisches Knödel (5,0 BE/Port.) 609 kcal/Port. (acfgij)	Hackfleisch-Krautgulasch mit Böhmisches Knödel (3,8 BE/Port.) 468 kcal/Port. (acfgij)	Griechischer Gyrossalat, dazu Tzatziki und Fladenbrot (1,2 BE/Port.) 772 kcal/Port. (acfgij)	Heldranger Sauerbraten in herzhafter Soße (1), Rosenkohl (6) und Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 429 kcal/Port. (a1g)	Chinakohlsalat 57 kcal/Port.	Buttermilchdessert Birne-Vanille 109 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Ei, Leberwurst (2,6), und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cg)
Do 25.03.	Lauch-Vollkornspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße und Mozzarellaabällchen (6,2 BE/Port.) 586 kcal/Port. (a1fg)	Erfurter Senfbraten (6) in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (4,1 BE/Port.) 545 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Gebatene Schweineleber mit Zwiebelsoße (1), dazu Kartoffelpüree (4,3 BE/Port.) 587 kcal/Port. (a1fgj)	Erfurter Senfbraten (6) in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (3,2 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Chefsalat mit Blattsalaten, Kochschinken (2,4,6,5) Käse, d. Joghurt dressing u. Roggenbrötchen (1,0 BE/Port.) 221 kcal/Port. (a1a2cg)	Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons, dazu Kartoffelröstis (5,7 BE/Port.) 709 kcal/Port. (a1cfigl)	Blumenkohlsalat 44 kcal/Port.	Eierlikörcreme (4) 290 kcal/Port. (acfh)	Brötchen, Gemüsemix, Zwiebelwurst (2,6), Käse und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (acfhijk)
Fr 26.03.	Gemüseeintopf mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (2,3 BE/Port.) 289 kcal/Port. (a1a3cfigj)	Hackbraten in Thymian-soße (1), Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 514 kcal/Port. (a1cfigj)	4 Eierkuchen mit Schokosoße und Sauerkirschen (8,3 BE/Port.) 669 kcal/Port. (a1cg)	Hackbraten in Thymian-soße (1), Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 392 kcal/Port. (a1cfigj)	Honigmarinierte Hähnchenbrust mit Nudelsalat (5,5 BE/Port.) 798 kcal/Port. (a1cdfgij)	Seelachs-Gemüseröllchen in Senfrüh, dazu buntes Kartoffelpüree (4,5 BE/Port.) 429 kcal/Port. (a1dfgij)	Rote-Bete-Apfel-Salat (6) 73 kcal/Port.	Mascarpone-Quark-Dessert mit Mandarine 414 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Nudelsalat (6), Mini-Frikadelle (6) und Butter (2,6 BE/Port.) 485 kcal/Port. (a1a2cg)

vege-tarisch

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 AGBs 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. 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