

**ÜBER  
25  
JAHRE  
gutes  
ESSEN**



**RASTENBERGER**

ERFURT | WEIMAR | JENA

# Speiseplan

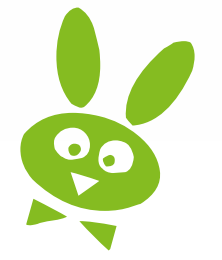
**13. – 16. Kalenderwoche**  
29. März – 25. April 2021

Bestellen Sie unter: 

Tel. **036377-77 123**  
RASTENBERG

**036204-73920**  
ERFURT

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



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

KW 13	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
<b>Mo</b> 29.03.	Thüringer Kartoffel- eintopf mit Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,5)</sup> (2,6 BE/Port.) 415 kcal/Port. (a1a2ij)	Putenragout <sup>(1)</sup> in Waldpilz- sahnesoße, dazu Semmel- knödel (4,8 BE/Port.) 504 kcal/Port. (a1cdfghi)	veg. Frühlingsröllchen <b>NEU</b> mit Curry-Sojasoße und Asia-Reis (6,7 BE/Port.) 573 kcal/Port. (a1fgij)	Putenragout <sup>(1)</sup> in Waldpilz- sahnesoße, dazu Semmel- knödel (3,8 BE/Port.) 404 kcal/Port. (a1cdfghi)	Salatplatte mit Grünkern- Käse-Medaillons, dazu Joghurt dressing <sup>(6)</sup> (2,6 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1cf)	Schweinesteak in Meerret- tichpanade, Rahmsoße <sup>(1)</sup> und Kartoffel-Karotten-Duo (4,5 BE/Port.) 555 kcal/Port. (a1cdfgij)	Gelber Bohnensalat <sup>(5)</sup>  60 kcal/Port.	Apfelkuchen  287 kcal/Port. (acghk)	Brot, Gemüsemix, Tee- wurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 375 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Di</b> 30.03.	Milchreis mit Apfelmus <sup>(6)</sup> , dazu Zucker und Zimt  (11,8 BE/Port.) 788 kcal/Port. (g)	Pan. Schweineschnitzel "Jäger Art" <sup>(1)</sup> mit Champig- nons, dazu Kartoffelpüree (4,4 BE/Port.) 516 kcal/Port. (a1cgij)	3 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln  (3,5 BE/Port.) 269 kcal/Port. (a1cg)	2 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln  (2,7 BE/Port.) 208 kcal/Port. (a1cg)	Gemüsesalat in Sauerrahm- dressing, dazu Partybrötchen  (2,8 BE/Port.) 282 kcal/Port. (acdfgij)	Lammhacksteak in Metaxa- Soße <sup>(6)</sup> , dazu Tomatenreis  (5,0 BE/Port.) 585 kcal/Port. (a1cg)	Möhren-Rohkost-Salat  164 kcal/Port.	Bananen-Creme-Dessert  214 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Salami <sup>(2,4,6,5)</sup> , Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Mi</b> 31.03.	Veg. Möhreintopf, dazu ein Weizenbrötchen  (4,8 BE/Port.) 360 kcal/Port. (a1a3g)	Königsberger Klopse <sup>(5)</sup> in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1cghij)	Gebr. Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,5)</sup> mit Blumenkohl, holländischer Soße und Salzkartoffeln (3,2 BE/Port.) 654 kcal/Port. (acgij)	Königsberger Klopse <sup>(5)</sup> in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 426 kcal/Port. (a1cghij)	Salatplatte "Hawaii" mit Hähnchenstreifen und Ana- nas, dazu Joghurt dressing (1,9 BE/Port.) 238 kcal/Port. (fg)	Schweinegulasch mit Pfiffer- lingen in Weißweinsauce <sup>(1,A)</sup> , dazu Butterspätzle (5,5 BE/Port.) 644 kcal/Port. (a1cghij)	Rote-Bete-Salat <sup>(5)</sup>  67 kcal/Port.	Pfirsich-Quarkspeise  183 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Bier- schinken <sup>(2,6,5)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Do</b> 01.04.	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Pilzsoße  (5,6 BE/Port.) 513 kcal/Port. (a1cgh)	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis  (6,2 BE/Port.) 505 kcal/Port. (a1g)	Gekochtes Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße <sup>(6)</sup> , dazu Kartoffelklöße (5,5 BE/Port.) 564 kcal/Port. (a1gi)	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis  (4,7 BE/Port.) 386 kcal/Port. (a1g)	Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> mit Bratfisch- filet und Remouladensoße  (5,4 BE/Port.) 1210 kcal/Port. (a1cdgij)	Hähnchenroulade "Florentiner Art" in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Karotten und Kartoffelstampf (4,9 BE/Port.) 544 kcal/Port. (acgij)	Weißkrautsalat mit Paprika  78 kcal/Port.	Rote Grütze mit Vanillesoße  191 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat, Mini- Schnitzel und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Fr</b> 02.04.	<b>KALTLIEFERUNG</b> Backfisch vom Seelachs in Dillsauce, dazu Kartoffelpüree (5,4 BE/Port.) 539 kcal/Port. (a1cdgj) <b>Mindestens haltbar bis: 02.04.2021</b>								

**Karfreitag**

**4,80 €**

vege-  
tarisch



**3,90 €  
Wochenendeintopf**

Nudeleintopf mit Gemüse  
und Hühnerfleisch  
  
(2,3 BE/Port.) 221 kcal/Port.  
(a1cfi)

**4,70 €  
Sonntagsbraten**

Kaninchenragout in Kerbelrahm,  
dazu Rotkohl<sup>(6)</sup> und Kartoffel-  
klöße  
(4,5 BE/Port.) 532 kcal/Port.  
(a1gij)

\* 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	3,80 € 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
<b>Mo</b> 05.04.	<b>KALTLIEFERUNG</b> Rinderbraten "Esterhazy" in Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (5,2 BE/Port.) 473 kcal/Port. (a1gij) <b>Mindestens haltbar bis: 05.04.2021</b>								
<b>Di</b> 06.04.	Pilzpfanne, dazu Gnocchi  (5,8 BE/Port.) 442 kcal/Port. (a1g)	Spaghetti "Carbonara" (Sahnesoße mit Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> ) (4,9 BE/Port.) 453 kcal/Port. (a1g)	2 Eierpfannkuchen mit Kirschkernfüllung, dazu Mandelsoße (9,0 BE/Port.) 700 kcal/Port. (a1cgh1)	Spaghetti "Carbonara" (Sahnesoße mit Koch- schinken <sup>(2,4,6,5)</sup> ) (3,5 BE/Port.) 336 kcal/Port. (a1g)	Salatplatte mit Käse und Koch- schinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu Joghurt- dressing u. ein Roggenbrötchen (3,7 BE/Port.) 363 kcal/Port. (a1a2cghij)	Thüringer Knackwurst <sup>(2,6,5)</sup> auf Sauerkraut, dazu Erbspüree (5,0 BE/Port.) 706 kcal/Port. (g)	Pusztasalat  117 kcal/Port. (i)	Gefüllter Bienenstich  260 kcal/Port. (acfgkh)	Brötchen, Gemüsemix, Camembert, Fisch und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (acdfghijk)
<b>Mi</b> 07.04.	Linseneintopf mit Rauchfleisch <sup>(2,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (6,1 BE/Port.) 514 kcal/Port. (a1a2)	Schweinebraten in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 566 kcal/Port. (a1cgij)	Curry- Gemüsepfanne in Kokossoße, dazu Rosinenreis (6,8 BE/Port.) 444 kcal/Port. (a1g)	Schweinebraten in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (3,2 BE/Port.) 427 kcal/Port. (a1cgij)	Eiersalat mit Koch- schinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu Partybrötchen und Butter (3,8 BE/Port.) 1000 kcal/Port. (acdfghijk)	Entenbrust in Soße <sup>(1)</sup> , Rahmwirsing <sup>(6)</sup> und Thüringer Möhren (5,6 BE/Port.) 619 kcal/Port. (a1gi)	Chinakohlsalat mit Gurken und Möhren 45 kcal/Port.	Zitronen- Quarkspeise  183 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Eiersalat, Paprika-Lyoner <sup>(2,6)</sup> , und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Do</b> 08.04.	Blumenkohl-Käse-Schnitzel mit Zitronen-Buttersoße und Salzkartoffeln (5,9 BE/Port.) 537 kcal/Port. (a1cgh)	Spiirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel <sup>(2,4,6,5)</sup> (5,7 BE/Port.) 602 kcal/Port. (a1gij)	Gewürfeltes Rindfleisch in Petersiliensoße, dazu Kartoffelklöße (5,2 BE/Port.) 524 kcal/Port. (a1gi)	Spiirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel <sup>(2,4,6,5)</sup> (4,5 BE/Port.) 437 kcal/Port. (a1gij)	Blattsalatvariation mit Shrimps, dazu Kräuter dressing <sup>(6)</sup> (1,4 BE/Port.) 253 kcal/Port. (bfgj)	Ofenfrisch gegrillte Schweins- haxe, dazu Kartoffelbrötchen  (2,8 BE/Port.) 894 kcal/Port. (a1a3j)	Brokkolisalat  46 kcal/Port.	Pfefferminzdessert <sup>(6)</sup>  484 kcal/Port. (acfg)	Brot, Gemüsemix, Zwiebel- wurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter  (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a2cghij)
<b>Fr</b> 09.04.	Käse- Poreesuppe mit Hack- fleisch <sup>(6)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (3,5 BE/Port.) 763 kcal/Port. (a1a2g)	Grillbockwurst <sup>(2,4,6,5)</sup> auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (3,9 BE/Port.) 527 kcal/Port. (a1gi)	Süße Mohnspätzle mit Zimt- pflaumen und Vanillesoße (10 BE/Port.) 652 kcal/Port. (a1cgh)	Grillbockwurst <sup>(2,4,6,5)</sup> auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (3,0 BE/Port.) 424 kcal/Port. (a1gij)	Geflügelsalat mit Mandarinen und Champignons, dazu Partybrötchen (4,0 BE/Port.) 507 kcal/Port. (acdfghijkl)	Ged. Wildlachs in Limetten- Karottensoße <sup>(6)</sup> , dazu grüne Bandnudeln (4,6 BE/Port.) 557 kcal/Port. (a1cdg)	Rettsichsalat  108 kcal/Port. (cgj)	Milchreis mit Apfelkompott  228 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Geflügelsalat, Ei und Butter (2,6 BE/Port.) 485 kcal/Port. (a1a2cg)

**Ostermontag**

**4,80 €**

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!

**3,90 €  
Wochenendeintopf**

Reiseintopf mit Rindfleisch  
  
(1,9 BE/Port.) 162 kcal/Port.  
(ij)

**4,70 €  
Sonntagsbraten**

Honigrbraten vom Schwein  
in Soße, Bohnengemüse und  
Salzkartoffeln, dazu Nachtisch  
(3,5 BE/Port.) 391 kcal/Port.  
(a1gij)

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGBs können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter [www.rastenberger.de](http://www.rastenberger.de) nachlesen. **Bearbeitungsgebühren:** 0,50 € pro Rechnung bei Barzahlung + 0,25 € pro Woche auf Papier erstellte Rechnungen. 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





# Frohe Ostern

Natürlich müssen Sie auch während der Osterfeiertage nicht auf unsere selbstgemachten Menüs verzichten. **Ihre Bestellung für die Ostermenüs nehmen wir bis zum 26.03.2021 entgegen. Die Auslieferung erfolgt in der 13. Kalenderwoche am 01.04.2021.** Die Gerichte können Sie sich wie die Wochenendmenüs selbst erwärmen. Den Bestellflyer für die Ostermenüs finden Sie ebenfalls im Speiseplan. Nachfolgend hier nochmal ein Überblick über alle angebotenen Gerichte:

- **Karfreitagessen- Backfisch vom Seelachs in Dillsoße, dazu Kartoffelpüree (MHD:02.04.2021)**
- **Ostersamstagsessen- Nudleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch (MHD: 03.04.2021)**
- **Ostersonntagsessen- Kaninchenragout in Kerbelrahm, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (MHD: 04.04.2021)**
- **Ostermontagsessen- Rinderbraten „Easterhazy“ in Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln**

Schöne Ostertage und einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team aus Rastenberg!

**Bestell-App**  
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.

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

**Wurstbeutel von „Weilepp Hofladen & Landwirtschaft“**  
Nutzen Sie weiterhin die Bestellmöglichkeit für leckere Wurstwaren aus frischer Hausschlachtung. Noch bis zum 30.04.2021 können Sie sich verschiedene Wurstbeutel von „Weilepp Hofladen & Landwirtschaft“ bestellen. Die Flyer erhalten Sie bei unseren Auslieferungsfahrern. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch ganz bequem per Telefon, Fax oder E-Mail abgeben.



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

KW 15	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
<b>Mo</b> 12.04.	Kartoffeleintopf mit Fleischwurstwürfeln <sup>(2,4,6,S)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (4,7 BE/Port.) 414 kcal/Port. (a1a2ij)	Wirsingroulade <sup>(6)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> , dazu Salzkartoffeln (4,3 BE/Port.) 506 kcal/Port. (a1j)	Pan. Hähnchenschnitte, Rosmarinsoße <sup>(1)</sup> und Möhrengemüse, dazu Spätzle (6,3 BE/Port.) 580 kcal/Port. (a1cfigj)	Pan. Hähnchenschnitte, Rosmarinsoße <sup>(1)</sup> und Möhrengemüse, dazu Spätzle (5,1 BE/Port.) 470 kcal/Port. (a1cfigj)	Eisbergsalat m. Paprika-streifen u. Mais, d. Joghurt-dressing u. ein Roggenbrötchen (4,0 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)	2 Schweinemedallions mit Champignon Gemüse und Nudeln (5,0 BE/Port.) 578 kcal/Port. (a1g)	Grüner Bohnensalat <sup>(6)</sup>	Erdbeer-Sahneschnitte	Brot, Gemüsemix, Leberwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,4BE/Port.) 375 kcal/Port (a1a2cghij)
<b>Di</b> 13.04.	Veg. Tortellini mit Käse-Kräutersoße (7,0 BE/Port.) 599 kcal/Port. (acfgij)	Geflügelbratwurst in Soße <sup>(1)</sup> , Rahmwirsing <sup>(6)</sup> und Kartoffelpüree (3,6 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1gj)	Ged. Seelachsfilet in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 441 kcal/Port. (a1dg)	Ged. Seelachsfilet in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln (2,6 BE/Port.) 325 kcal/Port. (a1dg)	Herzhafter Rindfleischsalat <sup>(6)</sup> , dazu Partybrötchen (4,7 BE/Port.) 447 kcal/Port. (acfhjk)	Rindergeschneitzeltes <sup>(6)</sup> "Stroganoff", dazu Spätzle (4,6 BE/Port.) 553 kcal/Port. (a1cfigl)	Tomatensalat	Walnusscreme	Brot, Gemüsemix, Rindfleischsalat <sup>(6)</sup> , Ei und Butter (2,5 BE/Port.) 422 kcal/Port (a1a2cghij)
<b>Mi</b> 14.04.	Wirsingkohleintopf mit Knackwurst <sup>(6)</sup> (3,2 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1a2a3ij)	Kasseler <sup>(6,2)</sup> -Sauerkrautpfanne mit Kartoffelpüree (5,7 BE/Port.) 497 kcal/Port. (a1gj) <b>NEU</b>	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (2,8 BE/Port.) 469 kcal/Port. (a1cg)	Rührei mit sahnigem Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln (2,4 BE/Port.) 366 kcal/Port. (a1cg)	Chefsalat mit Kochschinken <sup>(2,4,6,S)</sup> u. Käse, d. Joghurt-dressing u. e. Roggenbrötchen (4,2 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1a2cg)	Hausgem. Schweinebraten m. Hack-Pilzfüllung i. Soße, Pfannengemüse u. Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 533 kcal/Port. (acfgijl)	Möhren-Mandarinensalat	Apfel-Quarkspeise mit Rosinen	Brot, Gemüsemix, Tee-wurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 687 kcal/Port (a1a2cghij)
<b>Do</b> 15.04.	Grießbrei mit heißen Erdbeeren (5,0 BE/Port.) 385 kcal/Port. (a1g)	Deftiger Rindergulasch <sup>(1)</sup> mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 490 kcal/Port. (a1cgij)	Chinesische Gemüsepfanne süß-sauer, dazu Curry-Reis (6,7 BE/Port.) 391 kcal/Port. (a1cfigjk)	Deftiger Rindergulasch <sup>(1)</sup> mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 396 kcal/Port. (a1cfigj)	Kalte Kartoffelspalten mit Zwiebel-Petersilien-Quark (4,8 BE/Port.) 521 kcal/Port. (a1g)	Cordon Bleu <sup>(2,4,6)</sup> vom Schwein mit Kürbisgemüse, dazu Kartoffelpüree (4,8 BE/Port.) 584 kcal/Port. (a1cfigjil)	Kohlrabissalat	Buttermilchdessert "Gartenfrucht"	Brot, Gemüsemix, Salami <sup>(2,6,S)</sup> , Quark und Butter (2,5 BE/Port.) 425 kcal/Port (a1a2cg)
<b>Fr</b> 16.04.	Gemüseintopf mit Fleischklößchen <sup>(6)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (4,1BE/Port.) 380 kcal/Port. (afgi)	Blumenkohl mit Semmelbrösel und holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln (4,9 BE/Port.) 598 kcal/Port. (a1g)	Fleischkäse <sup>(6)</sup> mit Buttergemüse, Soße <sup>(1)</sup> und Röst-zwiebelspätzle (4,8 BE/Port.) 656 kcal/Port. (a1cfigj)	Fleischkäse <sup>(6)</sup> mit Buttergemüse, Soße <sup>(1)</sup> und Röst-zwiebelspätzle (3,7 BE/Port.) 499 kcal/Port. (a1cfigj)	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> (4,6 BE/Port.) 844 kcal/Port. (cgij)	Gebr. Kabeljaufilet auf Regenbogenkarotten, Zitronenbuttersoße und Kartoffelpüree (4,1 BE/Port.) 521 kcal/Port. (a1df)	Rote-Bete-Apfel-Salat <sup>(6)</sup>	"Pudding-Duo" Schoko-Vanille	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat, Mini-Wiener <sup>(2,4,6,S)</sup> , Käse und Butter (2,4 BE/Port.) 425 kcal/Port (a1a2cghij)



**3,90 €**  
**Wochenendeintopf**  
Gelber Erbseneintopf mit Wiener Wurstscheiben<sup>(1,2,3,4,6,S)</sup>  
(3,5 BE/Port.) 517 kcal/Port. (a1gj)

**4,70 €**  
**Sonntagsbraten**  
Kalbsbraten in Rahmsoße<sup>(1)</sup>, Butterbohnen und Kartoffelpüree, dazu Nachtisch (5,1 BE/Port.) 543 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 16	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
<b>Mo</b> 19.04.	Mexikanischer Eintopf "Chili con Carne <sup>(6)</sup> ", dazu eine Scheibe Mischbrot (2,6 BE/Port.) 433 kcal/Port. (a1a3f)	Hähnchenkeule in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1cfigj)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüseris (5,3 BE/Port.) 753 kcal/Port. (a1dfgi)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Gemüseris (3,5 BE/Port.) 585 kcal/Port. (a1dfgi)	Salatplatte mit Valess, dazu French-Dressing <sup>(6)</sup> und ein Roggenbrötchen (2,0 BE/Port.) 319 kcal/Port. (a1a4cfig)	Überbackenes Nudel-Lachs-Gratin <sup>(6)</sup> (5,6 BE/Port.) 743 kcal/Port. (acdfgij)	Selleriessalat "Hausfrauen Art"	Pflaumenkuchen	Brot, Gemüsemix, Blutwurst <sup>(2,6,S)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 395 kcal/Port (a1a2cg)
<b>Di</b> 20.04.	Veg. Mantelsoßen auf Pfannengemüse, dazu Frischkäsesoße (5,3 BE/Port.) 607 kcal/Port. (a1cgi)	Pan. Jagdwurstschnitte <sup>(2,6,S)</sup> mit Tomatensoße, dazu Spirelli (7,1 BE/Port.) 954 kcal/Port. (a1cfigj)	Gefüllte Paprikaschote <sup>(6)</sup> in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 352 kcal/Port. (acfgij)	Pan. Jagdwurstschnitte <sup>(2,6,S)</sup> mit Tomatensoße, dazu Spirelli (3,4 BE/Port.) 512 kcal/Port. (a1cfigj)	Chinesischer Nudelsalat <sup>(6)</sup> mit Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Hähnchenstreifen (3,8 BE/Port.) 336 kcal/Port. (a1bdfgikl) <b>NEU</b>	Rindergulasch nach "Sauerbraten Art" und Kartoffelklöße (5,1 BE/Port.) 481 kcal/Port. (a1fjg)	Gurkensalat	Erdnusschmandcreme <sup>(A)</sup>	Brot, Gemüsemix, Camembert, Fisch und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port (a1a2cdgij)
<b>Mi</b> 21.04.	Steckrübeneintopf mit Rauchfleisch <sup>(2,S)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (3,8 BE/Port.) 363 kcal/Port. (a1a2g)	Spaghetti mit Linsenbolognese (6,7 BE/Port.) 584 kcal/Port. (a1gj)	Hackfleisch-Krautgulasch mit Böhmisches Knödel (4,9 BE/Port.) 603 kcal/Port. (acfgij)	Hackfleisch-Krautgulasch mit Böhmisches Knödel (3,8 BE/Port.) 468 kcal/Port. (acfgij)	Ruccolasalat mit Tomate-Mozzarella, Balsamicodressing und Roggenbrötchen (2,5 BE/Port.) 264 kcal/Port. (a1a2g)	Wildschweinbraten in Wacholdersoße <sup>(1,A)</sup> , dazu Sahneporree und Salzkartoffeln (5,8 BE/Port.) 604 kcal/Port. (a1gijl)	Chinakohlsalat mit Tomatenwürfeln	Erdbeerquark mit Schokosahne und Pistazien	Brot, Gemüsemix, Leberwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,5 BE/Port.) 417 kcal/Port (a1a2cg)
<b>Do</b> 22.04.	Penne mit Pestosoße (5,5 BE/Port.) 627 kcal/Port. (a1g)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße <sup>(1)</sup> , dazu Kartoffelpüree (4,6 BE/Port.) 578 kcal/Port. (a1fjg)	Ged. Seelachsfilet in Mango-Pilz-Ragout <sup>(1)</sup> , dazu Gemüseris (5,9 BE/Port.) 708 kcal/Port. (acdfgij)	Ged. Seelachsfilet in Mango-Pilz-Ragout <sup>(1)</sup> , dazu Gemüseris (5,1 BE/Port.) 597 kcal/Port. (acdfgij)	Salatplatte mit Pulled Pork <sup>(6)</sup> , dazu Joghurt-dressing und ein Mehrkornbrötchen (2,3 BE/Port.) 383 kcal/Port. (a1a2cdf)	Gepfefferte Hähnchenbrust auf Sahne-Blattspinat, dazu Butter-Gnocchis (5,7 BE/Port.) 511 kcal/Port. (a1bcdgijn)	Blumenkohlsalat	Eierlikörcreme <sup>(A)</sup>	Brötchen, Gemüsemix, Zwiebelwurst <sup>(2,6)</sup> , Käse und Butter (2,6 BE/Port.) 420 kcal/Port (acfhijk)
<b>Fr</b> 23.04.	Sojajanka <sup>(2,4,5,6,S)</sup> nach Art des Hauses, dazu ein Weizenbrötchen (3,8 BE/Port.) 606 kcal/Port. (a1a3gj)	4 Eierkuchen mit heißen Pfirsichen (7,7 BE/Port.) 553 kcal/Port. (a1cg)	Hausgemachter Nudelauflauf mit Hackfleisch <sup>(6)</sup> und Käse überbacken (5,6 BE/Port.) 750 kcal/Port. (a1fg)	Hausgemachter Nudelauflauf mit Hackfleisch <sup>(6)</sup> und Käse überbacken (4,4 BE/Port.) 559 kcal/Port. (a1fg)	Schichtsalat mit Kochschinken, dazu Partybrötchen (4,2 BE/Port.) 677 kcal/Port. (acfhijk)	Gebr. Kap-Seehechtfilet auf Tomatenragout, dazu Basmatireis (8,4 BE/Port.) 1120 kcal/Port. (a1df)	Rotkrautsalat	Mascarpone-Quark-Dessert mit Mühlhäuser Pflaumenmus	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> , Mini-Frikadelle <sup>(6)</sup> Ei und Butter (2,6 BE/Port.) 485 kcal/Port (a1a2cg)

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](http://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  
**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

