

**ÜBER  
25  
JAHRE  
gutes  
ESSEN**



**RASTENBERGER**

ERFURT | WEIMAR | JENA

# Speiseplan

**29.–32. Kalenderwoche**  
19. Juli – 15. August 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!



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

KW 29	3,90 € Menü 1	3,99 € Menü 2	3,99 € Menü 3	3,60 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,90 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,99 € Abendbrot
<b>Mo</b> 19.07.	Kartoffelsuppe <sup>(6)</sup> mit Geflügelwurstwürfeln <sup>(2,6)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (4,9 BE/Port.) 432 kcal/Port. (a1a2ij)	Chili con carne (mit Hackfleisch <sup>(5)</sup> , Kidneybohnen, Mais), dazu Reis (6,5 BE/Port.) 621 kcal/Port. (a1)	Buntes Eierfrikassee, dazu Salzkartoffeln (4,0 BE/Port.) 438 kcal/Port. (a1cij)	Buntes Eierfrikassee, dazu Kartoffelpüree (3,2 BE/Port.) 330 kcal/Port. (a1cgij)	Salatplatte "Nizza" mit Thunfisch, dazu Joghurt dressing und ein Mehrkornbrötchen (4,5 BE/Port.) 631 kcal/Port. (acdfigk)	"Steak au four" mit Würzfleisch <sup>(1,4,5)</sup> überbacken, dazu Kartoffelecken (4,5 BE/Port.) 821 kcal/Port. (a1a3gi)	Gelber Bohnensalat 39 kcal/Port.	Butter-Mandel-Schnitte 195 kcal/Port. (acfhk)	Brot, Gemüsemix, Tee-wurst <sup>(2,6,5)</sup> , Käse und Butter (4,0 BE/Port.) 595 kcal/Port. (a1a2cgij)
<b>Di</b> 20.07.	Milchreis mit heißen Kirschen, dazu Zucker und Zimt (9,7 BE/Port.) 650 kcal/Port. (g)	Gemüse-Vollkornbratling auf Kohlrabi-Karottengemüse <sup>(1)</sup> , d. Schnittlauchsoße u. Kartoffelpüree (5,7 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1fjij)	Wiener Wurstgulasch <sup>(6)</sup> mit Nudeln (5,4 BE/Port.) 652 kcal/Port. (a1fij)	Wiener Wurstgulasch <sup>(6)</sup> mit Kartoffelpüree (3,2 BE/Port.) 418 kcal/Port. (a1fgij)	Sächsischer Käsesalat mit Meerrettich und ein Weizenbrötchen (4,9 BE/Port.) 1250 kcal/Port. (a1a3cfghjkl)	Zwiebelrostbraten <sup>(6)</sup> in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Salzkartoffeln (4,4 BE/Port.) 635 kcal/Port. (a1)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 72 kcal/Port.	Kokosmousse mit Ananas <sup>(mit Gelatine)</sup> 269 kcal/Port. (acfhg)	Brötchen, Gemüsemix, Käsesalat, Ei und Butter (5,3 BE/Port.) 480 kcal/Port. (a1a3cgij)
<b>Mi</b> 21.07.	Lauch-Kohlrabi-Suppe m. Frischkäse, dazu Fleischbällchen <sup>(1,5)</sup> und eine Scheibe Mischbrot (3,8 BE/Port.) 548 kcal/Port. (a1a2cg)	Königsberger Klopse <sup>(1,5)</sup> in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 602 kcal/Port. (a1cfjij)	Veg. Pilzgulasch, dazu Schleifennudeln (6,5 BE/Port.) 438 kcal/Port. (a1fg)	Königsberger Klopse <sup>(1,5)</sup> in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 437 kcal/Port. (a1cfjij)	Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken und ein Mehrkornbrötchen (5,9 BE/Port.) 601 kcal/Port. (acfhijkl)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu Kartoffelsalat <sup>(6)</sup> (2,9 BE/Port.) 1170 kcal/Port. (cgj)	Rote-Beete-Salat <sup>(6)</sup> 67 kcal/Port.	Pfirsichquarkspeise 212 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Bier-schinken <sup>(2,6,5)</sup> , Käse und Butter (4,0 BE/Port.) 438 kcal/Port. (a1a2cgij)
<b>Do</b> 22.07.	Spirelli mit Tomatensoße und Semmelbrösel (6,5 BE/Port.) 531 kcal/Port. (a1fg)	Schweinesteak auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree (4,4 BE/Port.) 531 kcal/Port. (a1g)	Backfisch vom Seelachs in Dillssoße, dazu Gemüserais (5,8 BE/Port.) 558 kcal/Port. (a1dgi)	Backfisch vom Seelachs in Dillssoße, dazu Salzkartoffeln (3,7 BE/Port.) 345 kcal/Port. (a1dg)	Salatteller mit vegetarischen Maultaschen, dazu Joghurt dressing (4,5 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1cfgi)	Hirschbraten in Wacholder-soße <sup>(6,1)</sup> , Sahneporree und Kartoffelklöße (5,8 BE/Port.) 504 kcal/Port. (a1gij)	Möhrenrohkostsalat 96 kcal/Port.	Joghurt-Mascarpone-Dessert a la 'Hugo' (mit Holunderblütensirup) 374 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Salami <sup>(2,4,6,5)</sup> , Ei und Butter (4,5 BE/Port.) 424 kcal/Port. (a1a3cgij)
<b>Fr</b> 23.07.	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Weizenbrötchen (3,9 BE/Port.) 385 kcal/Port. (a1a3i)	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Gemüserahmsoße, dazu Vollkornspirelli (6,0 BE/Port.) 533 kcal/Port. (a1a4cfjih)	Kasselerbraten <sup>(2,6,5)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> , dazu Sauerkraut <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 355 kcal/Port. (a1j)	Kasselerbraten <sup>(2,6,5)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> , dazu Sauerkraut <sup>(6)</sup> und Salzkartoffeln (3,0 BE/Port.) 284 kcal/Port. (a1j)	Panierte Frikadelle <sup>(6)</sup> mit Curry-Nudelsalat <sup>(6)</sup> (5,8 BE/Port.) 970 kcal/Port. (a1cgij)	Thunfisch-Tomatenragout mit Gemüsebandnudeln (5,1 BE/Port.) 472 kcal/Port. (a1cdfi)	Weißkrautsalat mit Paprika 68 kcal/Port.	Gelbe Grütze mit Vanillesoße 119 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Nudel-salat <sup>(6)</sup> , Mini-Wiener <sup>(2,4,6,5)</sup> , Käse und Butter (4,0 BE/Port.) 529 kcal/Port. (a1a2cgij)

vege-tarisch



**3,99 €  
Wochenendeintopf**

Reissuppe mit Geflügelfleisch (2,9 BE/Port.) 217 kcal/Port. (i)

**4,90 €  
Sonntagsbraten**

Rinderschmorbraten in Gemüse-soße<sup>(1,5)</sup> mit Rotkohl und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch (5,6 BE/Port.) 501 kcal/Port. (a1ij)

\* 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 30	3,90 € Menü 1	3,99 € Menü 2	3,99 € Menü 3	3,60 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,90 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,99 € Abendbrot
<b>Mo</b> 26.07.	Grüne Erbsensuppe mit Bockwurst <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (4,9 BE/Port.) 644 kcal/Port. (a1a2j)	Quarkstrudel mit Rosinen, dazu heiße Himbeeren (8,6 BE/Port.) 768 kcal/Port. (a1cfghi)	Frikassee vom Huhn mit Champignons in Kapernsoße, dazu Reis (5,9 BE/Port.) 676 kcal/Port. (a1gl)	Frikassee vom Huhn mit Champignons in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln (3,4 BE/Port.) 342 kcal/Port. (a1gl)	Blattsalatvariation mit 2 Kartoffeltaschen, dazu Kräuter dressing <sup>(6)</sup> (3,5 BE/Port.) 357 kcal/Port. (g)	Ged. Hähnchenbrust auf Sahneblattspinat <sup>(1)</sup> , dazu Bandnudeln (4,6 BE/Port.) 514 kcal/Port. (a1cg)	Selleriesalat mit Apfel 63 kcal/Port. (i)	Mohnkuchen 234 kcal/Port. (acfhk)	Brot, Gemüsemix, Camembert, Fisch und Butter (4,1 BE/Port.) 529 kcal/Port. (a1a2cdgij)
<b>Di</b> 27.07.	Pesto-Spaghetti mit Tomaten-Hirtenkäsesoße (5,6 BE/Port.) 698 kcal/Port. (a1cg)	Currywurst-Pfanne <sup>(2,4,6,5)</sup> und Kartoffelpüree (4,7 BE/Port.) 562 kcal/Port. (a1gij)	Schmorrippchen vom Schwein mit Bayrisch Kraut, dazu Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 541 kcal/Port. (a1)	Currywurst-Pfanne <sup>(2,4,6,5)</sup> und Kartoffelpüree (3,4 BE/Port.) 459 kcal/Port. (a1gij)	Eiersalat mit Kochschinken <sup>(2,4,5,6,5)</sup> , mit Weizenbrötchen (2,7 BE/Port.) 916 kcal/Port. (a1a3cgij)	Rinderroulade "Hausfrauen Art" <sup>(1,2,5,6,5)</sup> mit Butterbohnen, dazu Kartoffelklöße (5,3 BE/Port.) 570 kcal/Port. (acfhij)	Gurkensalat 120 kcal/Port. (cgj)	Blutorangemousse <sup>(mit Gelatine)</sup> 340 kcal/Port. (acfhg)	Brötchen, Gemüsemix, Eiersalat <sup>(2,4,5,6,5)</sup> , Käse und Butter (3,6 BE/Port.) 523 kcal/Port. (a1a2cgij)
<b>Mi</b> 28.07.	Veg. Nudleintopf, dazu ein Weizenbrötchen (4,6 BE/Port.) 317 kcal/Port. (a1a3cfji)	Schweinebratlings in Rahmspinat und Salzkartoffeln (4,3 BE/Port.) 646 kcal/Port. (a1cgij)	Hähnchen-Frischkäsepfanne, dazu Nudeln (5,0 BE/Port.) 514 kcal/Port. (a1g)	Hähnchen-Frischkäsepfanne, dazu Curryreis (2,1 BE/Port.) 274 kcal/Port. (a1gij)	Salatplatte mit Käse u. Kochschinken <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu Joghurt dressing u. ein Weizenbrötchen (4,0 BE/Port.) 469 kcal/Port. (a1a3cfji)	Seelachs mit Paprikaragout <sup>(1,4)</sup> überbacken, dazu Butterreis (6,0 BE/Port.) 524 kcal/Port. (a1dg)	Bunter Chinakohlsalat (mit Tomate, Mais, Paprika) 52 kcal/Port.	Erdbeerquark 260 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Paprika-Lyoner <sup>(2,6,5)</sup> , Käse und Butter (4,1 BE/Port.) 433 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Do</b> 29.07.	Bunte Salami <sup>(6,5)</sup> -Reis-Pfanne mit Gemüse, dazu Käsesoße (4,2 BE/Port.) 590 kcal/Port. (a1cgij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel <sup>(2,4,6,5)</sup> (5,9 BE/Port.) 571 kcal/Port. (a1fij)	Möhrengulasch, dazu Kartoffelpüree (4,2 BE/Port.) 291 kcal/Port. (gij)	Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel <sup>(2,4,6,5)</sup> (4,4 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1fij)	Herrensalat (gemischter Wurstsalat <sup>(2,4,6,5)</sup> in Pilzmarinade) mit Roggenbrötchen (4,3 BE/Port.) 490 kcal/Port. (a1a2ij)	Spanferkelrolle <sup>(1,5)</sup> auf Sauerkraut, dazu Böhmisches Knödel (4,5 BE/Port.) 515 kcal/Port. (acij)	Brokkolisalat 44 kcal/Port.	Nougatcreme 362 kcal/Port. (acfh2)	Brötchen, Gemüsemix, Herrensalat <sup>(2,4,6,5)</sup> , Käse und Butter (3,1 BE/Port.) 482 kcal/Port. (a1a3gij)
<b>Fr</b> 30.07.	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,5)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (4,1 BE/Port.) 420 kcal/Port. (a1a2)	Steak vom Schwein mit Rahm-Champignonsoße, dazu Eierspätzle (4,9 BE/Port.) 639 kcal/Port. (a1gl)	Milchnudeln mit heißen Zimtbirnen (7,8 BE/Port.) 552 kcal/Port. (a1fg)	Steak vom Schwein mit Rahm-Champignonsoße, dazu Eierspätzle (4,1 BE/Port.) 473 kcal/Port. (a1cfgl)	Sylter Heringstopf <sup>(6)</sup> mit Salzkartoffeln (3,9 BE/Port.) 647 kcal/Port. (cdgj)	Ged. Rotbarschfilet i. Zitronensoße, Buttergemüse und Kartoffelpüree (6,6, BE/Port.) 701 kcal/Port. (a1dg)	Rettichsalat 146 kcal/Port. (cgj)	Milchreis mit Pflaumenmus 215 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Hering-salat, Ei und Butter (4,7 BE/Port.) 543 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](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

**3,99 €  
Wochenendeintopf**

Möhreneintopf<sup>(1,5)</sup> mit Rindfleisch (2,3 BE/Port.) 301 kcal/Port. (a1i)

**4,90 €  
Sonntagsbraten**

Hähnchenkeule in Rotwein-Zwiebelsauce<sup>(1,4)</sup>, d. Sahneporree u. Salzkartoffeln u. Nachtisch (3,7 BE/Port.) 766 kcal/Port. (a1gij)



KW 31	3,90 € Menü 1	3,99 € Menü 2	3,99 € Menü 3	3,60 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,90 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,99 € Abendbrot
<b>Mo</b> 02.08.	Pürierte Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,6,S)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (4,5 BE/Port.) 517 kcal/Port. (a1a2gij)	Wirsingkohlroulade <sup>(1,5)</sup> in deftiger Soße <sup>(1)</sup> , dazu Salzkartoffeln (4,3 BE/Port.) 502 kcal/Port. (a1cfigj)	Spaghetti mit Bolognese "Jäger Art" (mit Hackfleisch vom Schwein und Pilzen) (4,8 BE/Port.) 492 kcal/Port. (a1gl)	Spaghetti mit Bolognese "Jäger Art" (mit Hackfleisch vom Schwein und Pilzen) (4,0 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1gl)	Eisbergsalat mit Paprika, Mais und Joghurt dressing, dazu ein Roggenbrötchen (4,1 BE/Port.) 395 kcal/Port. (a1a2cg)	Rinder- Rahnsteak in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Pfannengemüse und Butterspätzle (5,7 BE/Port.) 637 kcal/Port. (a1a3cgij)	Grüner Bohnensalat <sup>(5)</sup>	Apfelkuchen	Brot, Gemüsemix, Leberwurst <sup>(2,6,S)</sup> , Käse und Butter (4,0 BE/Port.) 485 kcal/Port. (a1a2gij)
<b>Di</b> 03.08.	Veg. Tortellini mit Käsefüllung <sup>(2)</sup> , dazu Tomaten-Kräuter-Ragout (8,3 BE/Port.) 619 kcal/Port. (a1cg)	Schinkenröhrei <sup>(5)</sup> mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (2,8 BE/Port.) 457 kcal/Port. (a1cg)	Lachswürfel in Dillsauce, dazu Reis (6,0 BE/Port.) 491 kcal/Port. (a1dg)	Lachswürfel in Dillsauce, dazu Kartoffelpüree (2,7 BE/Port.) 282 kcal/Port. (a1dg)	Frischer Obstteller mit Naturjoghurt und Honig (5,2 BE/Port.) 387 kcal/Port. (g)	Schweinefleischroulade in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Rosenkohl <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree (4,3 BE/Port.) 719 kcal/Port. (a1cfigj)	Kohlrabisalat	Schweden-Dessert <sup>(A)</sup> (Vanillepudding mit Apfelmus <sup>(5)</sup> und Eierlikör) 182 kcal/Port. (cg)	Brötchen, Gemüsemix, Mortadella <sup>(2,6,S)</sup> , Ei und Butter (4,2 BE/Port.) 448 kcal/Port. (a1a3cgij)
<b>Mi</b> 04.08.	Veg. Balkangemüseintopf, dazu eine Scheibe Mischbrot (3,8 BE/Port.) 297 kcal/Port. (a1a2i)	Pasta mit Hähnchenstreifen, dazu Senf-Honigsoße (6,0 BE/Port.) 509 kcal/Port. (a1cfigj) <b>NEU</b>	Thüringer Rostbratwurst <sup>(1,4,S)</sup> mit Bayrisch Kraut, Soße und Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 649 kcal/Port. (a1gj)	Thüringer Rostbratwurst <sup>(1,4,S)</sup> mit Bayrisch Kraut, Soße und Kartoffelpüree (3,4 BE/Port.) 554 kcal/Port. (a1gj)	Griech. Salatplatte mit Fetakäse und Oliven <sup>(5,6)</sup> , d. Kräuter dressing u. ein Weizenbrötchen (3,6 BE/Port.) 389 kcal/Port. (a1a3g) <b>NEU</b>	Steak Hawaii <sup>(5)</sup> (mit Ananas und Käse), dazu Soße und Butterkartoffeln (4,4 BE/Port.) 630 kcal/Port. (a1g) <b>NEU</b>	Tomatensalat	Heidelbeerjoghurt	Brot, Gemüsemix, Zwiebelmehlwurst <sup>(2,6,S)</sup> , Käse und Butter (6,4 BE/Port.) 697 kcal/Port. (a1a2g)
<b>Do</b> 05.08.	Grießbrei mit heißen Pflaumen, dazu Zucker und Zimt (8,5 BE/Port.) 588 kcal/Port. (a1g)	Mediterrane Zucchini-pfanne <sup>(5)</sup> mit Feta-Käse und Tomatenreis (6,6 BE/Port.) 527 kcal/Port. (a1g)	Pan. Hähnchenschnitte, Soße <sup>(1)</sup> und Blumenkohl-gemüse, dazu Salzkartoffeln (4,9 BE/Port.) 477 kcal/Port. (a1cgj)	Pan. Hähnchenschnitte, Soße <sup>(1)</sup> und Blumenkohl-gemüse, dazu Kartoffelpüree (4,5 BE/Port.) 367 kcal/Port. (a1cgj)	Fleischsalat <sup>(2,4,5,6,S)</sup> in Mayonnaise, mit Butter und Mischbrot (2,7 BE/Port.) 1410 kcal/Port. (a1a2cgij)	Gewürzsauerbraten in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Kirschkohl <sup>(6,5)</sup> und Salzkartoffeln (3,6 BE/Port.) 419 kcal/Port. (a1cg3ij)	Waldorfsalat (Selleriesalat mit Walnüssen) 157 kcal/Port. (cg3ij)	Buttermilchdessert Birne-Vanille 303 kcal/Port. (g)	Brötchen, Gemüsemix, Fleischsalat <sup>(2,4,5,6,S)</sup> , Käse und Butter (4,5 BE/Port.) 634 kcal/Port. (a1a3cgij)
<b>Fr</b> 06.08.	Hausmacher Linseneintopf mit Knackwurst <sup>(1,2,6,S)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (6,2 BE/Port.) 752 kcal/Port. (a1a2)	Gulasch <sup>(1)</sup> vom Schwein und Rind, dazu Kartoffelpüree (3,3 BE/Port.) 460 kcal/Port. (a1gj)	Gemüseauflauf mit Kartoffel-scheiben, dazu Frischkäse-Kräutersoße (3,8 BE/Port.) 458 kcal/Port. (a1g)	Gemüseauflauf mit Kartoffel-scheiben, dazu Frischkäse-Kräutersoße (3,2 BE/Port.) 398 kcal/Port. (a1g)	Bratfisch mit Remouladen-soße <sup>(5)</sup> und Kartoffelsalat (5,4 BE/Port.) 939 kcal/Port. (a1cdgij)	Gedr. Schollenfilet auf Waldpilzlauchgemüse, dazu Sahnepüree (4,2 BE/Port.) 510 kcal/Port. (a1a3bcdgil)	Möhren-Mandarinensalat	Schokopudding und Vanillesoße 230 kcal/Port. (g)	Brot, Gemüsemix, Kartoffelsalat, Mini-Wiener <sup>(2,4,6,S)</sup> , Käse und Butter (4,8 BE/Port.) 467 kcal/Port. (a1a2cgij)

vege-tarisch



**3,99 €**  
**Wochenendeintopf**  
Steckrübeneintopf mit Rauchfleisch <sup>(2,6,S)</sup>  
(2,3 BE/Port.) 284 kcal/Port. (a1)

**4,90 €**  
**Sonntagsbraten**  
Entenbrust in Soße <sup>(1)</sup>, dazu Brokkoli-Kartoffelpüree  
(2,8 BE/Port.) 451 kcal/Port. (a1g)

\* 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 32	3,90 € Menü 1	3,99 € Menü 2	3,99 € Menü 3	3,60 € Kleiner Hunger	4,80 € Kaltmenü	4,90 € Festtagsmenü	1,00 € Beilagensalat*	1,25 € Dessert*	2,99 € Abendbrot
<b>Mo</b> 09.08.	Gemüseintopf mit Jagdwurstwürfeln <sup>(2,4,6,S)</sup> , dazu eine Scheibe Mischbrot (3,4 BE/Port.) 349 kcal/Port. (a1a2gij)	Schleifennudeln mit Rahm-Brokkolisauce (5,6 BE/Port.) 463 kcal/Port. (a1g)	Gyros vom Schwein, dazu Gemüseris (6,0 BE/Port.) 739 kcal/Port. (a1ij)	Gyros vom Schwein, dazu Kartoffelpüree (2,9 BE/Port.) 448 kcal/Port. (a1gij)	Salatplatte mit Hähnchenstreifen, dazu Frenchdressing und Roggenbrötchen (4,0 BE/Port.) 425 kcal/Port. (a1a2cfigj)	Rinderhacksteak auf Grillgemüse, dazu Kartoffelgratin <sup>(1,4)</sup> (6,1 BE/Port.) 768 kcal/Port. (a1cfigj)	Rotkrautsalat	Himbeer-Kuchenschnitte 260 kcal/Port. (acfgkh)	Brot, Gemüsemix, Blutwurst <sup>(2,6,S)</sup> , Käse und Butter (3,8 BE/Port.) 465 kcal/Port. (a1a2g)
<b>Di</b> 10.08.	Mit Kirschen gefüllte Germknödel <sup>(2)</sup> , dazu Vanillesoße (12,2 BE/Port.) 783 kcal/Port. (a1cfigh)	Pan. Jagdwurstschnitte <sup>(2,5,S)</sup> mit Tomatensoße <sup>(1)</sup> , dazu Spirelli (6,7 BE/Port.) 840 kcal/Port. (a1cfij)	Vegetarische Paprikaschote in Soße, dazu Salzkartoffeln (4,6 BE/Port.) 387 kcal/Port. (a1cfigj)	Pan. Jagdwurstschnitte <sup>(2,5,S)</sup> mit Tomatensoße <sup>(1)</sup> , dazu Spirelli (5,2 BE/Port.) 642 kcal/Port. (a1cfij)	Kasseler <sup>(5,4,6)</sup> -Zwiebelfleisch in Essig-Öl-Dressing, mit Weizenbrötchen (2,6 BE/Port.) 407 kcal/Port. (a1a3) <b>NEU</b>	Hähnchen Cordon Bleu <sup>(2,4)</sup> in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Zuckerrüben und Salzkartoffeln (5,6 BE/Port.) 628 kcal/Port. (a1gj)	Gurkensalat	Zitronen-Joghurtmousse <sup>(1,5)</sup> 168 kcal/Port. (acfg)	Brötchen, Gemüsemix, Käse, Pfefferbeißer <sup>(2,4,6,S)</sup> und Butter (4,1 BE/Port.) 502 kcal/Port. (a1a3gij)
<b>Mi</b> 11.08.	Chinesische Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch, dazu ein Weizenbrötchen (3,9 BE/Port.) 314 kcal/Port. (a1a3bcfgijk)	Gemüsesudeln (Brokkoli, Blumenkohl, Mais, Weisskohl, Porree) mit Karotten-Ingwer-Soße (4,1 BE/Port.) 564 kcal/Port. (a1cgi)	Schweinebraten in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Rahmwirsing <sup>(5)</sup> und Salzkartoffeln (3,3 BE/Port.) 473 kcal/Port. (a1gij)	Schweinebraten in Soße <sup>(1)</sup> , dazu Rahmwirsing <sup>(5)</sup> und Salzkartoffeln (2,6 BE/Port.) 366 kcal/Port. (a1gij)	Eieromelette gefüllt m. Kochschinken <sup>(5,2,4,6)</sup> , Schmelzkäse, d. Kartoffelspalten u. Sour Cream (3,8 BE/Port.) 657 kcal/Port. (a1gij)	Paniertes Seehechtfilet mit Bärlauch-Käsesoße <sup>(2,4)</sup> , dazu Gnocchi (6,6 BE/Port.) 726 kcal/Port. (a1bcdgn)	Chinakohlsalat	Diplomatenpudding <sup>(A)</sup> (mit Löffelbiskuit) 300 kcal/Port. (a1cgh)	Brot, Gemüsemix, Ei, Leberwurst <sup>(2,6,S)</sup> , und Butter (3,8 BE/Port.) 455 kcal/Port. (a1a2cg)
<b>Do</b> 12.08.	Gehacktesstippe <sup>(5)</sup> , dazu Böhmisches Knödel (4,8 BE/Port.) 642 kcal/Port. (a1cg)	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße <sup>(1)</sup> , dazu Kartoffelpüree (5,0 BE/Port.) 568 kcal/Port. (a1gj)	Spaghetti mit geriebenem Käse, dazu Möhrenbolognese (5,9 BE/Port.) 484 kcal/Port. (a1c)	Spaghetti mit geriebenem Käse, dazu Möhrenbolognese (4,3 BE/Port.) 327 kcal/Port. (a1c)	Salatplatte mit Pulled Pork <sup>(5)</sup> , dazu Joghurt dressing und Mehrkornbrötchen (5,8 BE/Port.) 640 kcal/Port. (acgik)	Ged. Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Pfeffersoße dazu Risi Bisi (Erbse nreis) (6,4 BE/Port.) 551 kcal/Port. (a1gj)	Blumenkohlsalat	Mousse au Chocolat <sup>(5)</sup> 247 kcal/Port. (acfg)	Brötchen, Gemüsemix, Fisch, Käse und Butter (4,1 BE/Port.) 525 kcal/Port. (a1a3dg)
<b>Fr</b> 13.08.	Ratscherrengulaschsuppe <sup>(1)</sup> vom Schwein, dazu eine Scheibe Mischbrot (4,7 BE/Port.) 550 kcal/Port. (a1a2j)	4 Eierkuchen mit heißen Waldbeeren (7,8 BE/Port.) 570 kcal/Port. (a1cgh)	Römerbraten <sup>(2,4,6,S)</sup> mit Buttergemüse, Soße <sup>(1)</sup> und Salzkartoffeln (4,2 BE/Port.) 485 kcal/Port. (a1gij)	Römerbraten <sup>(2,4,6,S)</sup> mit Buttergemüse, Soße <sup>(1)</sup> und Salzkartoffeln (3,5 BE/Port.) 384 kcal/Port. (a1gij)	Sülz- Salat <sup>(5,2,4,5,6)</sup> in Essig-Öl-Dressing, mit Weizenbrötchen und Butter (4,5 BE/Port.) 812 kcal/Port. (a1a3gij)	Lachs in Bechamel-Soße, dazu Rosmarinkartoffeln (3,8 BE/Port.) 496 kcal/Port. (a1dg) <b>NEU</b>	Rote-Beete-Apfel-Salat <sup>(5)</sup>	Mascarpone-Dessert <sup>(5)</sup> mit Erdbeerpüree 223 kcal/Port. (acfg)	Brot, Gemüsemix, Sülzsalat <sup>(2,6,S)</sup> , Käse und Butter (3,2 BE/Port.) 487 kcal/Port. (a1a2gij)

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!

**3,99 €**  
**Wochenendeintopf**  
Gräupcheneintopf mit Rindfleisch  
(2,6 BE/Port.) 209 kcal/Port. (a3i)

**4,90 €**  
**Sonntagsbraten**  
Kaninchenragout in Kerbelrahm <sup>(1)</sup>, Porree und Kartoffelpüree, dazu Nachtisch (3,8 BE/Port.) 467 kcal/Port. (a1g)



# Wussten Sie schon,

unsere „Brotbeutel-Aktion“ ist in der Kalenderwoche 22 erfolgreich gestartet. Bestellen auch Sie sich ganz bequem einen der 4 angebotenen „Brotbeutel“ nach Hause.

- Beutel 1 Maxi** 500g Roggenmischbrot, 500g Fünfkornbrot, 5 Weizenbrötchen
- Beutel 2 Maxi** 500g Roggenmischbrot, 500g Leinsamenbrot, 5 Kürbiskernbrötchen
- Beutel 3 Mini** 500g Weißbrot, 3 Roggenbrötchen
- Beutel 4 Mini** 500g Roggenmischbrot, 3 Weizenbrötchen

**Pfandsystem für Neukunden**  
Sie sind Neukunde? Sie erhalten bei Erstanlieferung von uns einen Wärmebehälter. Für diesen Wärmebehälter werden Ihnen mit der ersten Rechnung 15,00 EUR Pfand berechnet. Dieser Wärmebehälter verbleibt dann bei Ihnen und wird von Ihnen für die nächste Essenslieferung bereitgestellt. Sollten Sie sich bei uns abmelden, so erstatten wir Ihnen den Pfandbetrag von 15,00 EUR selbstverständlich zurück.

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team aus Rastenberg.**  
  
Telefon: 036377 – 77123  
Fax: 036377 – 77122  
E-Mail: info@rastenberger.de  
oder über unser Kontaktfeld auf unserer Internetseite [www.rastenberger.de](http://www.rastenberger.de)

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

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