

Winterspeiseplan

ST. BERNHARD-HOSPITAL
KAMP-LINTFORT



Speisekarte für Bernhard's Restaurant

01. Dezember bis 07. Dezember 2025

| 3 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | St. Nikolaus | Sonntag |
|--------------------|---|---|--|---|--|--|--|
| Menü 1 | gepökelter Kassler Braten ^{1,2,16,SL} in milder Senfsoße ^{1,2,16,SL,SE} mit Sauerkraut und Kartoffeln | gebratene Leber vom Schwein mit Majoransoße, Stampfkartoffeln ^{2,12,ML} und Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL} | gegrillte Hähnchenkeule mit Rosmarinsoße, Balkangemüse und Reis | vegetarische Currywurstgulasch ^{GG,WZ,EL} mit Nudeln ^{GG,WZ} und Blattsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SL,SU} | Cevapcici ^{GG,WZ} mit Knoblauchjoghurt ^{ML} auf Djuvecires, dazu Krautsalat ^{2,7} | deftiger Linseneintopf ^{1,2,SL,SU} mit Mettwurstscheiben ^{1,2} | geschmorter Schweinerücken ^{2,12} mit Balsamicosoße ^{2,12} , Apfelsrotkohl ^{2,4} und Kartoffeln |
| Menü 2 | vegetarisches Schnitzel ^{GG,WZ,HF,ML,EL} mit Senf ^{SE} , Blumenkohl und Stampfkartoffeln ^{2,12,ML} | gebackenes Kabeljaufilet ^{FI,GG,WZ} mit Tomatensoße, dazu Zucchini und Karotten an geschmortem Eby ^{GG,WZ} | winterliche Gemüsesuppe ^{SL} mit Kartoffel- und Gemüsewürfel, dazu Schweinebockwurstscheiben ^{1,2,3,12,16} | Reis mit tomatigem Gemüseragout ^{ML} und Hähnchenmedallion | gebackenes Hokifilet ^{FI,GG,WZ} mit Safransoße ^{FI,ML} auf Blattspinat ^{ML} , dazu Kartoffeln | gebratenes Nackensteak mit Pommes und Salat 6,20€ | Hühnerfrikassee ^{ML} mit Spargel und Möhren, dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL} und Reis |
| vegetarisches Menü | Kichererbse mit Paprika und Möhren ^{ML} , dazu Reis | Chili von roten Bohnen mit Würfel von Karotten und Sellerie ^{1,SL} auf Reisrand | gefüllter Pfannkuchen mit Zwiebeln, Paprika und Weißkäse ^{ML,EL,GG,WZ} , dazu Salat der Saison mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL} und Dipp ^{ML} | Lauchtörtchen auf Blätterteig ^{GG,WZ,ML,EL} , dazu Salat mit Joghurtressing ^{1,2,GG,WZ,EL,ML,SE,SL} | Wirsing überbacken ^{ML} , dazu Tomatensoße und Schmörkes | mediterraner Gemüseeintopf mit Wurzelgemüse und Muschelnudeln ^{GG,WZ} | Gemüsefrikadelle ^{GG,WZ,HF,SF,MA,HN} mit Kräuterquark ^{ML} mit Kartoffeln |
| Dessert | Pudding ^{ML} | Pudding ^{ML} | Pudding ^{ML} | Pudding ^{ML} | Pudding ^{ML} | Pudding ^{ML} | Pudding ^{ML} |

L: leichte Kost; C: Cholesterinarm; D: Diabetiker; SF: Schweinefleisch frei; R: Reduktion

(1) mit Konservierungsmitteln; (2) mit Antioxidationsmitteln; (3) mit Geschmacksverstärkern; (4) mit Süßungsmitteln; (5) koffeinhaltig; (6) kakaohaltiger Fettglasur; (7) mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n); (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (17) mit Milchpulver; (18) mit Molkenpulver; (19) mit Milcheiweiß; (20) mit Eiklar; (21) unter Verwendung von Milch; (22) unter Verwendung von Sahne; (23) mit Pflanzeneiweiß; (24) mit Stärke; (27) Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet; (28) aus Fischstücken zusammengefügt; (29) aus Fleischstücken zusammengefügt; (30) mit z.T. fein zerkleinertem Fleischanteil

Die Angaben 16 bis 24 sind ausschließlich bei Fleischerzeugnissen erforderlich

weitere Hinweise zu unseren Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Das Team der FAC'T wünscht Ihnen einen guten Appetit!