



Speisekarte für Bernhard's Restaurant

09. Juni bis 15. Juni 2025

3	Pfingstmontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Gyros ³ mit Tzatziki ^{1,SL,ML} , dazu Djuvecreis und Krautsalat ^{2,7}	Käse-Lauch-Suppe mit Kartoffeln und Rinderhack ^{12,ML} , dazu Toastbrot ^{GG,WZ,RO,ML,SO}	schwedische Hackbällchen an Rahmsoße ^{ML} mit Preiselbeeren, Kartoffelpüree ^{2,12,ML,SU} und Salat mit Joghurdressing ^{1,2,GG,WZ,ML,EI,SE,SL}	paniertes Schweineschnitzel ^{GG,WZ,EI} mit Zwiebel-Sahne-Soße ^{ML} , Pommes und Blattsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	Heringsstipp "Hausfrauen Art" ^{1,7,FI,EI,GG,WZ,ML,SE} an Apfel- und Zwiebelscheiben, dazu Pellkartoffeln	Kartoffel-Gemüse-Topf ^{SL} mit Geflügelhackbällchen ^{GG,WZ,EI,SE,SL}	Rheinischer Sauerbraten ^{2,SU} , dazu Bratensoße mit Rosinen ^{2,SU} , Apfelrotkohl ² und Petersilienkartoffeln
	D	D,SF	D		D,SF	D,SF	C,D,SF
Menü 2	Kochschinken ^{1,2,16} mit frischen Spargel ^{ML} , Sauce Hollandaise ^{EI,ML} und Petersilienkartoffeln	gebratenes Tilapiafilet ^{FI,GG,WZ} in Dillrahmsoße ^{ML} , dazu Kartoffeln und Tomatensalat ^{2,SE,SU,SL}	Schupfnudeln ^{GG,WZ,EI} an buntem Gemüse, dazu leichte Rahmsoße ^{ML} und Hähnchenstreifen	Käsespätzle-Pfanne mit Geflügel-Minifrikadellen ^{GG,WZ,EI} , dazu Endiviensalat ^{2,SE,SU,SL}	Spaghetti ^{GG,WZ} mit Pesto ^{ML} , Rucola und Parmesan ^{1,EI,ML}	Saltimbocca von der Pute mit Langkornreis und saisonalem Gemüse 7,80€	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße ^{GG,WZ,ML,SO} , dazu Romanesco und Kartoffeln
	L,D	L,C,D,SF,R	L,C,D,R,SF	L,C,D,SF	L,D,SF	D,SF	L,C,D,R,SF
vegetarisches Menü	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{ML} und gebratenen Champignons ^{ML}	Chili von roten Bohnen mit Würfeln von Karotten und Sellerie ^{1,SL} auf Reisrand	Gemüsebratling ^{GG,WZ,SL} mit Frühlingszwiebdipp ^{ML} und Grillgemüse	vegetarisches Gyros mit Tzaziki ^{1,SL,ML} , Paprikareis und Krautsalat ^{2,7}	gefüllte Aubergine mit Bulgur ^{GG,WZ,SL} , dazu Zitronenjoghurt ^{ML}	bunter Graupeneintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln ^{GG,GE,SL} und Brötchen ^{GG,WZ,GE,RO,SO}	mit Spinat gefüllte Cannelloni ^{GG,WZ,ML,EI} , dazu rotes Pesto ^{ML} und Blattsalat mit Joghurdressing ^{1,2,GG,WZ,ML,EI,S} E,SL
	C,D,SF	C,D,SF	C,SF	C,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	
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 Süßungsmitteln(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 Pflanzeiweiß; (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!



Die eingesetzten Lebensmittel in Bio-Qualität entnehmen Sie bitte der zertifizierten Zutaten-Auslobung im Speiseplan.

Wir verwenden ausschließlich folgende Lebensmittel in Bio-Qualität: Rapsöl, Äpfel, Bananen und Tofu.

Laut Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-013.