

Speisekarte für Bernhard's Resaurant

18. Mai bis 24. Mai 202

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
vegetarisches Menü	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{ML} und gebratenen Champignons ^{ML}	Chili von roten Bohnen mit Würfel von Karotten und Sellerie ^{1,SL} auf Reisrand	Gemüsebratling ^{GG,WZ,SL} mit Frühlingszwiebelndipp ^{ML} und Grillgemüse	vegetarisches Gyros ^{SO} mit Tzaziki ^{1,SL,ML} , Paprikais 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}	gekochter Spargel ^{ML} mit Sauce Hollandaise ^{ML,EI,SL} und neuen Kartoffeln 9,50€
	C,D,SF	C,D,SF	C,SF	C,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	D
Menü 2	tomatiges Gemüseragout mit Sesam ^{ML,SM} an Basmatireis	gebratenes Tilapiafilet ^{FI,GG,WZ} in Dillrahmsoße ^{ML} , dazu Kartoffeln und Salat mit Schmanddressing ^{ML,SL}	Schupfnudeln ^{GG,WZ,EI} an buntem Gemüse, dazu Rahmsoße ^{ML} und Rindfleischstreifen	hausgemachte Bauernpfanne ⁴ mit Karotten-, und Gurkenstreifen, dazu eine Geflügelfrikadelle ^{GG,WZ,SL,EI,SE} und Spätzle ^{GG,WZ,EI}	Nudel-Auflauf ^{1,2,16,GG,WZ,EI,ML} mit Kochschinkenstreifen, dazu Tomatensoße und Blattsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	bunter Graupeneintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln ^{GG,GE,SL} und Geflügelbraten ^{1,2,16}	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße ^{GG,WZ,ML,SO} , dazu Blumenkohl und Kartoffeln
	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,R,SF	L,C,D	L,D	L,C,D,SF,R	L,C,D,R,SF
Menü 3	Gyros ³ mit Tzatziki ^{1,SL,ML} , dazu Djuvecreis und Krautsalat ^{2,7}	Käse-Lauch-Suppe mit Kartoffeln und Rinderhack ^{12,ML} , dazu Toastbrot ^{12,GG,WZ,GE,RO,SO,ML}	schwedische Hackbällchen an Rahmsoße ^{ML} , Kartoffelpüree ^{2,12,ML,SU} , dazu Salat mit Joghurdressing ^{1,2,GG,WZ,ML,EI,SE,SL}	paniertes Schweineschnitzel ^{GG,WZ,EI} mit Zwiebel-Sahne-Soße ^{ML} , Risolee Kartoffeln 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}	geschmorte Rinderroulade ^{1,2,16,SE} mit Bratensoße ^{1,2,16,SE} , dazu Apfelrotkohl ² und Petersilienkartoffeln
	D	D,SF	D	D,SF	D,SF	D,SF	D
Dessert	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,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 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 FACT wünscht Ihnen einen guten Appetit!