



Speisekarte für Bernhard's Restaurant

19. Mai bis 25. Mai 2025

4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Spaghetti ^{GG,WZ} "Bolognese" in würziger Rinderhackfleischsoße ^{2,12} mit Salat in Joghurtdressing ^{1,2,GG,WZ,EI,ML,S} dazu Parmesan ^{1,EI,ML}	deftiger Linseneintopf ^{1,2,SL,SU} mit Mettwurstscheiben ^{1,2}	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	gebratene Nudeln ^{GG,WZ} mit buntem Gemüse und Schweinefleisch	paniertes Rotbarschfilet ^{FI,GG,WZ} mit Honig-Senfsoße ^{ML,SE} , dazu Gurkensalat ^{2,SU,SE,SL} und Kartoffelpüree ^{2,12,ML,SU}	deftige Gulaschsuppe mit Brötchen ^{12,GG,WZ,GE,RO,SO}	Schweinesteak an Champignonrahmsoße ^{1,3,GG,WZ,ML,SO} mit Erbsen, Möhren und Spargel ¹² , dazu Reis
	SF	D	D	D	D,SF	D,SF	C,D
Menü 2	Hühnerfrikassee ^{ML} mit Spargel und Möhren dazu Reis und Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	gebackenes Seelachsfilet ^{FI,GG,WZ} mit Dillsoße ^{ML} , dazu Broccoli und Kartoffeln	Putenbraten, dazu Kräuterrahmsoße ^{ML} , Fingermöhren ¹² und Stampfkartoffeln ^{12,ML}	Geflügelfrikadelle ^{GG,WZ,SL,SE} mit Bratensoße, dazu Kohlrabi in Rahm ^{ML} und Kartoffeln	gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rahmspinat ^{ML} und Kartoffeln	knusprige Reibekuchen ^{1,2,13,SU} mit Apfelmus ²	Rindergulasch auf Gabelspaghetti ^{GG,WZ} , dazu Salat mit Joghurtdressing ^{1,2,GG,WZ,EI,ML,SE,SL}
	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,R,SF	L,C,D,R,SF	D,SF	SF	L,C,D,R,SF
vegetarisches Menü	Vollkornmakaroni ^{GG,WZ} mit Soja-Gemüse-Ragout in kräftiger Tomatensoße ^{SO,SU}	Lauchörtchen auf Blätterteig ^{GG,WZ,ML,EI}	gebackener Goudakäse ^{12,GG,WZ,ML,EI} mit bunter Tomaten-Gemüse-Soße	gebratener Blumenkohl-Rösti ^{EI,GG,WZ,ML} mit Dipp ^{ML} , Salat und Schmorke	Pasta ^{GG,WZ} an Broccoli, Zuckerschoten, Paprika und Kirschtomaten, dazu eine fruchtige Curry-Rahmsoße ^{ML}	bunter Suppen-Topf ^{SL} mit Reiseinlage und Wurzelgemüse	mit Käse überbackenes Kartoffelrösti mit Frühlingsgemüse und Sauce Hollandaise ^{ML,EI,SL}
	C,D,SF	C,SF	C,SF	C,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	SF
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 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!



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.