



## Speisekarte für Bernhard's Restaurant

20. April bis 26. April 2026

3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>vegetarisches Menü</b>	Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>ML</sup> und gebratenen Champignons <sup>ML</sup>	Chili von roten Bohnen mit Würfeln von Karotten und Sellerie <sup>1,SL</sup> auf Reisrand	Gemüsebratling <sup>GG,WZ,SL</sup> mit Frühlingszwiebel <sup>ML</sup> und Grillgemüse	vegetarisches Gyros mit Tzaziki <sup>1,SL,ML</sup> , Paprikareis und Krautsalat <sup>2,7</sup>	gefüllte Aubergine mit Bulgur <sup>GG,WZ,SL</sup> , dazu Zitronenjoghurt <sup>ML</sup>	bunter Graupeneintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln <sup>GG,GE,SL</sup> und Brötchen <sup>GG,WZ,GE,RO,SO</sup>	mit Spinat gefüllte Cannelloni <sup>GG,WZ,ML,EI</sup> , dazu rotes Pesto <sup>ML</sup> und Blattsalat mit Joghurdressing <sup>1,2,GG,WZ,ML,EI,SE,SL</sup>
	C,D,SF	C,D,SF	C,SF	C,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	
<b>Menü 2</b>	tomatiges Gemüseragout mit Sesam <sup>ML,SM</sup> an Basmatireis	Tilapiafilet in Dillrahmsoße <sup>ML</sup> , dazu Kartoffeln und Salat mit Schmanddressing <sup>ML,SL</sup>	Schupfnudeln <sup>GG,WZ,EI</sup> an buntem Gemüse, dazu Rahmsoße <sup>ML</sup> und Rindfleischstreifen	hausgemachte Bauernpfanne <sup>4</sup> mit Karotten- und Gurkenstreifen, dazu eine Geflügelfrikadelle <sup>GG,WZ,SL,EI,SE</sup> und Spätzle <sup>GG,WZ,EI</sup>	Nudel-Auflauf <sup>1,2,16,GG,WZ,EI,ML</sup> mit Kochschinkenstreifen, dazu Tomatensoße und Blattsalat mit Vinaigrette <sup>2,SE,SU,SL</sup>	Schweinefilet in Pfeffersoße <sup>ML</sup> mit Bratkartoffeln und Salat <b>8,50€</b>	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße <sup>GG,WZ,ML,SO</sup> , dazu Romanesco 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
<b>Menü 3</b>	Gyros <sup>3</sup> mit Tzatziki <sup>1,SL,ML</sup> , dazu Djuvecris und Krautsalat <sup>2,7</sup>	Käse-Lauch-Suppe mit Kartoffeln und Rinderhack <sup>12,ML</sup> , dazu Toastbrot <sup>12,GG,WZ,GE,RO,SO,ML</sup>	schwedische Hackbällchen an Rahmsoße <sup>ML</sup> mit Preiselbeeren, Kartoffelpüree <sup>2,12,ML,SU</sup> , dazu Salat mit Joghurdressing <sup>1,2,GG,WZ,ML,EI,SE,SL</sup>	paniertes Schweineschnitzel <sup>GG,WZ,EI</sup> mit Zwiebel-Sahne-Soße <sup>ML</sup> , Risolee Kartoffeln und Blattsalat mit Vinaigrette <sup>2,SE,SU,SL</sup>	Heringsstipp "Hausfrauen Art" <sup>1,7,FI,EI,GG,WZ,ML,SE</sup> an Apfel- und Zwiebelscheiben, dazu Pellkartoffeln	Kartoffel-Gemüse-Topf <sup>SL</sup> mit Geflügelhackbällchen <sup>GG,WZ,EI,SE,SL</sup>	Rheinischer Sauerbraten <sup>2,SU</sup> , dazu Bratensoße mit Rosinen <sup>2,SU</sup> , Apfelrotkohl <sup>2</sup> und Spätzle <sup>GG,WZ,EI</sup>
	D	D,SF	D	D,SF	D,SF	D,SF	C,D,SF
<b>Dessert</b>	Pudding <sup>12,ML</sup>	Pudding <sup>12,ML</sup>	Pudding <sup>12,ML</sup>	Pudding <sup>12,ML</sup>	Pudding <sup>12,ML</sup>	Pudding <sup>12,ML</sup>	Pudding <sup>12,ML</sup>

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 Fleischzeugnissen erforderlich

weitere Hinweise zu unseren Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Das Team der FACT wünscht Ihnen einen guten Appetit!