



## Speisekarte für Bernhard's Restaurant

25. Mai bis 31. Mai 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>vegetarisches Menü</b>	Vollkornmakaroni <sup>GG,WZ</sup> mit Soja-Gemüse-Ragout in kräftiger Tomatensoße <sup>SO,SU</sup>	Lauchtörtchen auf Blätterteig <sup>GG,WZ,ML,EI</sup>	gebackener Goudakäse <sup>12,GG,WZ,ML,EI</sup> mit bunter Tomaten-Gemüse-Soße	rahmiges Sojageschnetzeltes <sup>SO,ML</sup> mit Petersilienkartoffeln und Salat	Pasta <sup>GG,WZ</sup> an Broccoli, Zuckerschoten, Paprika und Kirschtomaten, dazu eine fruchtige Curry-Rahmsoße <sup>ML</sup>	bunter Suppen-Topf <sup>SL</sup> mit Reiseinlage und Wurzelgemüse	mit Käse überbackenes Kartoffelrösti mit Frühlingsgemüse und Sauce Hollandaise <sup>ML,EI,SL</sup>
	C,D,SF	C,SF	C,SF	D,C,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	SF
<b>Menü 2</b>	Hühnerfrikassee <sup>ML</sup> mit Spargel und Möhren dazu Reis und Eisbergsalat mit Vinaigrette <sup>2,SE,SU,SL</sup>	gebackenes Seelachsfilet <sup>FI,GG,WZ</sup> mit Dillsoße <sup>ML</sup> , dazu Broccoli und Kartoffeln	Putenbraten, dazu Kräuterrahmsoße <sup>ML</sup> , Fingermöhren <sup>12</sup> und Stampfkartoffeln <sup>12,ML</sup>	Geflügelfrikadelle <sup>GG,WZ,SL,EI,SE</sup> mit Bratensoße, dazu Kohlrabi in Rahm <sup>ML</sup> und Kartoffeln	Käsetortellini mit Champignonrahmsauce <sup>ML</sup> und Broccoli	Grillteller mit Salat und Pommes frites <b>7,50€</b>	Rindergulasch auf Gabelspaghetti <sup>GG,WZ</sup> , dazu Salat mit Joghurdressing <sup>1,2,GG,WZ,EI,M L,SE,SL</sup>
	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,R,SF	L,C,D,R,SF	C,D,SF		L,C,D,R,SF
<b>Menü 3</b>	Spaghetti <sup>GG,WZ</sup> "Bolognese" in würziger Rinderhackfleischsoße <sup>2,12</sup> mit Salat in Joghurdressing <sup>1,2,GG,WZ,EI,ML,SE,SL</sup> dazu Parmesan <sup>1,EI,ML</sup>	deftiger Linseneintopf <sup>1,2,SL,SU</sup> mit Mettwurstscheiben <sup>1,2</sup>	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	gebratene Nudeln <sup>GG,WZ</sup> mit Ei <sup>EI</sup> und buntem Gemüse	paniertes Rotbarschfilet <sup>FI,GG,WZ</sup> mit Honig-Senfsoße <sup>ML,SE</sup> , dazu Gurkensalat <sup>2,SU,SE,SL</sup> und Kartoffelpüree <sup>2,12,ML,SU</sup>	deftige Gulaschsuppe mit Brötchen <sup>12,GG,WZ,GE,RO,SO</sup>	Schweinesteak an Champignonrahmsoße <sup>1,3,G G,WZ,ML,SO</sup> mit Erbsen, Möhren und Spargel <sup>12</sup> , dazu Reis
	SF	D	D	D	D,SF	L,C,D,SF,R	C,D
<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 Fleischerzeugnissen erforderlich  
weitere Hinweise zu unseren Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Das Team der FACT wünscht Ihnen einen guten Appetit!