



Speisekarte für Bernhard's Restaurant

26. Januar bis 01. Februar 2026

3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	gepökelter Kassler Braten ^{1,2,16,SL} in milder Senfsoße ^{1,2,16,SL,SE} mit Sauerkraut und Kartoffeln	Lebergulasch vom Schwein mit Stampfkartoffeln ^{2,12,ML} und Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	gegrillte Hähnchenkeule mit Rosmarinsoße, Balkangemüse und Reis	Currywurstgulasch ^{1,2,3,7,16} mit Nudeln ^{GG,WZ} und Blattsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SL,SU}	Cevapcici ^{GG,WZ} mit Knoblauchjoghurt ^{ML} auf Djuvecris, dazu Krautsalat ^{2,7}	deftiger Linseneintopf ^{1,2,SL,SU} mit Mettwurstscheiben ^{1,2}	geschmorter Schweinerücken ^{2,12} mit Balsamicoße ^{2,12} , Apfelrotkohl ^{1,4} und Kartoffeln
	D	D	D,SF		D,SF	D	C,D
Menü 2	Geflügelfrikadelle ^{GG,WZ,SL,SE,} Ei mit Senf ^{SE} , Blumenkohl und Stampfkartoffeln ^{2,12,ML}	gebackenes Kabeljaufilet ^{FI,GG,WZ} mit Tomatensoße, dazu Zucchini und Karotten an geschmortem Eibly ^{GG,WZ}	Broccoli-Auflauf ^{EI,ML} mit Vollkornnudeln ^{GG,WZ} und mit Käse Überbacken ^{ML} dazu Salat	Reis mit tomatigem Gemüseragout ^{ML} und Hähnchenmedallion	gebackenes Hokifilet ^{FI,GG,WZ} mit Safransoße ^{FI,ML} auf Blattspinat ^{ML} , dazu Kartoffeln	Cordon bleu ^{1,16,GG,WZ,ML} mit Bratkartoffeln und Salat 8,20€	Gänsekeule mit Soße, Rosenkohl ^{1,2} und Kartoffelklöße ¹² 16,50€
	L,C,D,SF,R	D,SF	C,D,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	C,D,SF,R	D
vegetarisches Menü	Kichererbsen mit Paprika und Möhren ^{ML} , dazu Reis	Chili von roten Bohnen mit Würfel von Karotten und Sellerie ^{1,SL} auf Reisrand	gefüllter Pfannkuchen mit Zwiebeln, Paprika und Weißkäse ^{ML,EI,GG,WZ} , dazu Salat der Saison mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL} und Dipp ^{ML}	Lauchtörtchen auf Blätterteig ^{GG,WZ,ML,EI} , dazu Salat mit Joghurtdressing ^{1,2,GG,WZ,EI,ML,S} E,SL	Wirsing überbacken ^{ML} , dazu Tomatensoße und Schmorke	mediterraner Gemüseeintopf mit Wurzelgemüse und Muschelnudeln ^{GG,WZ}	Gemüsefrikadelle ^{G,WZ,HF,S} F,MA,HN mit Kräuterquark ^{ML} mit Kartoffeln
	C,D,SF	C,D,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!