Frühlingsspeiseplan

Speisekarte für Bernhard`s Restaurant

ST. BERNHARD-HOSPITAL
KAMP-LINTFORT

28. April bis 04. Mai 2025

1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Tag d. Arbeit	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Schweinefleischfrikadelle[GG,WZ, EI] mit Senf[SE], dazu Schwarzwurzeln in Rahm[ML] und Stampfkartoffeln[12,ML]	gegrillte Hähnchenkeule mit Rosmarinsoße, Balkangemüse und Reis	Currywurstgulasch[1,2,3,7,12,16,GG,GE,SE] mit Nudeln[GG,WZ] und Blattsalat mit Vinaigrette[2,SE,SU,SL]	Ragout vom Rind mit Möhren und Sellerie[ML,SL], dazu Reis und Salat mit Schmanddressing[ML,SL]	paniertes Schollenfilet[FI,GG,WZ] mit Zitronen-Dillsoße[ML], grüne Bohnen[12] und Kartoffeln	Schnittbohnen-Eintopf[2,SL,SU] mit Schweine-Bockwurstscheiben[1,2,3,12,16]	paniertes Putenschnitzel[GG,WZ] mit Champignonrahmsoße[ML,GG,WZ,SO], Kartoffeln und Salat mit Vinaigrette[2,SE,SU,SL]
	D	D,SF	D	D,SF	D,SF	D	C,D,SF
Menü 2	gebratenes Kabeljaufilet[FI,GG,WZ] mit heller Soße[FI,ML], dazu Karotten[12] und Kartoffeln	frühlingshafter Gemüseeintopf aus Möhren, Blumenkohl, Kohlrabi, Wachsbrechbohnen und Kartoffeln mit Hühnerfleisch[SL]	gekochtes Rindfleisch mit Petersiliensoße[ML], dazu Kartoffeln und Rote Bete-Salat[2,4,SU]	Schweinebraten mit Bratensoße, Broccoli und Kartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes in Kokos-Currysoße[ML] mit Reis, dazu gemischter Salat mit Cocktaildressing[1,2,7,GG,WZ,ML,EI,SE,SL]	Möhren-Kartoffel-Eintopf[SL] mit Geflügelbockwurstscheiben[1,2,16]	Schweinegeschnetzeltes[ML] mit Blumenkohl[12] und Spätzle[EI,GG,WZ]
	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,R
vegetarisches Menü	gebackener Feta[GG,WZ,ML,SM] an Tomatensoße[GG,WZ,SO] und Olivenreis[2]	Pasta[GG,WZ] mit buntem Gemüse und Petersiliensoße[ML]	gefüllter Pfannkuchen mit Spinat und Mozzarella[ML,EI,GG,WZ], dazu Frühlingsdipp[ML] und Salat der Saison mit Vinaigrette[2,SE,SU,SL]	sahniger Nudelauflauf mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Käse überbacken[GG,WZ,ML,EI]	Gnocchi-Pfanne[EI,ML] mit Blattspinat, Feta, Tomatenwürfel und Käsesoße[12,ML]	Möhren-Kartoffel-Eintopf[SL], dazu ein Brötchen[GG,WZ,GE]	Gemüselasagne[2,GG,WZ,ML,SL] mit Tomatensoße
	C,D,SF	C,SF	C,D,SF	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.