



Speisekarte für Bernhard's Restaurant

06. Mai bis 12. Mai 2024

2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Spaghetti "Carbonara" ^{1,2,16,GG,WZ,ML} dazu Salat mit Joghurtdressing ^{ML,SE,SL}	gebratener Fleischkäs ^{1,2,16} mit Senf ^{SE} und warmer Kartoffelsalat ^{1,2,7,SE,SL}	frische Bratwurst ^{2,3} mit Bratensoße, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln	paniertes Seelachsfilet ^{FI,GG,WZ} in Senfsoße ^{SE,ML} , dazu Erbsen ¹² und Kartoffeln	knusprige Reibekuchen ^{1,2,13,SU} mit Apfelmus ²	Erbseintopf ^{1,2,SE,SL} mit Mettwurstscheiben ^{1,2}	geschmorte Schweineroulade ^{1,2,SE} mit Bratensoße ^{1,2,SE} , dazu Rosenkohl und Kartoffeln
Menü 2	Möhrengemüse "Bürgerlich" ^{2,12,ML,SL,SU} mit Geflügelfrikadelle ^{GG,WZ,SL,SE,EI}	gebackenes Hokifilet ^{FI,GG,WZ} mit Curry-Mango-Soße ^{ML} , Gemüsereis und Salat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	Schweineragout in Rahmsoße ^{ML} mit Kohlrabi und Kartoffeln	Geflügelspieß ^{GG,WZ,SO} mit Currysoße ^{1,3,GG,WZ,ML,SO} , dazu Broccoli und Langkornreis	vegetarisches Gyros mit Tzaziki ^{1,ML,SL} , Paprikareis und Krautsalat ^{2,7}	bunter Gemüseintopf mit Rindfleischinlage ^{SL}	Putengeschnetzeltes ^{ML} mit Fingermöhren ¹² und Reis
vegetarisches Menü	Nudelpfanne "süß-sauer" mit asiatischem Gemüse (Sojasprossen, Paprika, Möhren, Porree, Mu-Erre- Pilze) ^{1,2,3,12,GG,WZ,SO,SU}	bunter Gemüse-Kartoffel- Auflauf ^{EI,ML} , Zitronendipp ^{ML} dazu	Bami Goreng ^{1,2,3,12,GG,WZ,SO,SU,SL}	Kohlrabischnitzel ^{EI,GG,WZ} mit Ratatouillegemüse ^{2,12} (Aubergine, Zwiebel, Zucchini, Paprika u. Tomate) dazu Bulgur ^{GG,WZ}	Penne ^{GG,WZ} all'arabiata mit Salat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	bunter Gemüseintopf ^{SL} mit einem Brötchen ^{GG,WZ,GE,RO,SO}	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken ^{EI,ML,SL}
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

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.

