

Speisekarte für Bernhard's Restaurant

20. Januar bis 26. Januar 2025

3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Tag d. Patienten
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,SL,SU}	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 Djuvecreis, dazu Krautsalat ^{2,7}	Käse-Lauch-Suppe mit Kartoffeln und Rinderhack ^{12,ML} , dazu Toastbrot ^{12,GG,WZ,GE,RO,SO,ML}	Rheinischer Sauerbraten ^{2,SU} , dazu Bratensoße mit Rosinen ^{2,SU} , Apfelrotkohl ^{2,4} und Kartoffeln
	D	D	D,SF	D,SF	D,SF	D,SF	C,D
Menü 2	Geflügelfrikadelle ^{GG,WZ,SL,SE} mit Senf ^{SE} , Blumenkohl und Stampfkartoffeln ^{2,12,ML}	gebackenes Kabeljaufilet ^{FI,GG,WZ} mit Tomatensoße, dazu Zucchini und Karotten an geschmortem Ebly ^{GG,WZ}	winterliche Gemüsesuppe ^{SL} mit Kartoffel- und Gemüsewürfel, dazu Schweinebockwurstscheiben ^{1,2,3,12,16}	Reis mit tomatigem Gemüseragout ^{ML} und Hähnchenmedallion	gebackenes Hokifilet ^{FI,GG,WZ} mit Safransoße ^{FI,ML} auf Blattspinat ^{ML} , dazu Kartoffeln	Hühnerfrikassee ^{ML} mit Spargel und Möhren, dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SL,SU} und Reis	Schweinefilet an Rahmsoße ^{ML} , dazu Spätzle ^{EI,GG,WZ} und Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SL,SU}
	L,C,D,SF,R	D,SF	L,C,D,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,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,SL,SU} und Dipp ^{ML}	Lauchörtchen auf Blätterteig ^{GG,WZ,ML,EI} , dazu Salat mit Joghurdressing ^{ML,SE,EI}	Wirsing überbacken ^{ML} , dazu Tomatensoße und Schmorke	mediterrane Gemüseintopf mit Wurzelgemüse und Muschelnudeln ^{GG,WZ}	Gemüsefrikadelle ^{G,WZ,HF,S} 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 Pflanzeiweiß; (24) mit Stärke; (27) Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet; (28) aus Fischstücken zusammengesetzt; (29) aus Fleischstücken zusammengesetzt; (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.

