



Speisekarte für Bernhard's Restaurant

21. April bis 27. April 2025

4	Ostermontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Lammragout mit Prinzessbohnen und Kartoffelgratin ^{GG,WZ,EI,ML}	mit Spinat gefüllte Cannelloni ^{GG,WZ,ML,EI} , dazu rotes Pesto ^{ML} und Blattsalat mit Joghurdressing ^{ML,SE,SL}	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	gebratene Nudeln ^{GG,WZ} mit buntem Gemüse und Schweinefleisch	paniertes Rotbarschfilet ^{FI,GG,WZ} mit Honig-Senfsoße ^{ML,SE} , dazu Gurkensalat ^{2,SE,SL} und Kartoffelpüree ^{2,12,ML,SU}	deftige Gulaschsuppe mit Brötchen ^{12,GG,WZ,GE,RO,SO}	Schweinesteak an Champignonrahmsoße ^{1,3,GG,WZ,ML,SO} mit Erbsen, Möhren und Spargel ¹² , dazu Reis
	D,SF	SF	D	D	D,SF	D,SF	C,D
Menü 2	Hühnerfrikassee ^{ML} mit Spargel und Möhren dazu Reis und Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SL,SU}	gebratenes Seelachsfilet ^{FI,GG,WZ} mit Dillsoße ^{ML} , dazu Broccoli und Kartoffeln	Putenbraten, dazu Kräuterrahmsoße ^{ML} , Fingermöhren ¹² und Stampfkartoffeln ^{12,ML}	Geflügelfrikadelle ^{GG,WZ,SL,SE} mit Bratensoße, dazu Kohlrabi in Rahm ^{ML} und Kartoffeln	Pasta ^{GG,WZ} mit Hähnchenstreifen an Spinatrahmsoße ^{ML}	Hähnchenkeule mit Paprikasoße ^{1,7} , dazu Kroketten ^{ML} und Salat	Rindergulasch auf Gabelspaghetti ^{GG,WZ} , dazu Salat mit Joghurdressing ^{ML,SE,SL}
	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,R,SF	L,C,D,R,SF	SF	SF	L,C,D,R,SF
vegetarisches Menü	Vollkornmakaroni ^{GG,WZ} mit Soja-Gemüse-Ragout in kräftiger Tomatensoße ^{SO,SU}	Lauchtörtchen auf Blätterteig ^{GG,WZ,ML,EI}	gebackener Goudakäse ^{12,GG,WZ,ML,EI} mit bunter Tomaten-Gemüse-Soße	Schnitzel ^{GG,WZ,HF,ML,EI} an Champignonrahmsoße ^{GG,WZ,S} mit Bratkartoffeln und Salat	Nudel-Pfanne ^{GG,WZ} mit Broccoli, Paprika und Kirschtomaten, dazu eine fruchtige Curry-Rahmsoße ^{ML}	bunter Suppen-Topf ^{SL} mit Reiseinlage und Wurzelgemüse	mit Käse überbackenes Kartoffelrösti mit Frühlingsgemüse und Sauce Hollandaise ^{ML,EI,SL}
	C,D,SF	C,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 Fleischzeugnissen 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.