

## Speisekarte für Bernhard's Restaurant

23. Dezember bis 29. Dezember 2024

3	Montag	Heiligabend	1. Weihnachtstag	2. Weihnachtstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	gepökelter Kassler Braten <sup>1,2,16,SL</sup> in milder Senfsoße <sup>1,2,16,SL,SE</sup> mit Sauerkraut und Kartoffeln	"Prager Saftschinken" <sup>1,2,16</sup> mit Bratenjus <sup>1,2,16</sup> , dazu Apfelrotkohl <sup>2,4</sup> und Kartoffelklöße <sup>12,ML</sup>	würziges Wildgulasch <sup>ML</sup> mit Speck- Rosenkohl <sup>1,2</sup> und Kartoffelgratin <sup>GG,WZ,EI,ML</sup>	Rheinischer Sauerbraten <sup>2,SU</sup> an Bratensoße mit Rosinen <sup>2,SU</sup> , dazu Bohnen im Speckmantel <sup>1,2,16,SE</sup> und Semmelknödel <sup>12,GG,WZ,EI,ML</sup>	Cevapcici <sup>GG,WZ</sup> mit Knoblauchjoghurt <sup>ML</sup> auf Djuvecreis, dazu Krautsalat <sup>2,7</sup>	deftiger Linseneintopf <sup>1,2,SL,SU</sup> mit Mettwurstscheiben <sup>1,2</sup>	geschmorter Schweinerücken <sup>2,12</sup> mit Balsamico-Soße <sup>2,12</sup> , Möhren <sup>12</sup> und Kartoffeln
	D	D	D		D,SF	D	C,D
<b>Menü 2</b>	Geflügelfrikadelle <sup>GG,WZ,EI,SE</sup> mit Senf <sup>SE</sup> , Broccoli und Stampfkartoffeln <sup>2,12,ML</sup>	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" <sup>1,4,SE,SL</sup> an Petersilienkartoffeln und Salat mit Schmanddressing <sup>2,SE,ML,SU</sup>	gefüllte Hähnchenroulade <sup>ML</sup> an Spinatrahmsoße <sup>ML</sup> , dazu Pariser Karotten <sup>12</sup> und Kartoffeln	rahmiges Putengulasch <sup>ML</sup> mit Blumenkohl und Kräuterspätzle <sup>GG,WZ,EI</sup>	gedünstetes Hokifilet <sup>FI</sup> mit leichter Safransoße <sup>FI,ML</sup> auf Blattspinat <sup>ML</sup> , dazu Kartoffeln	mediterrane Gemüseintopf mit Wurzelgemüse, Muschelnudeln und Rindfleischstreifen <sup>GG,WZ</sup>	leichtes Hühnerfrikassee <sup>ML</sup> mit Spargel und Möhren, dazu Eisbergsalat mit Viniagrette <sup>2,SE,SL,SU</sup> und Reis
	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,SF,R	L,C,D,SF,R
<b>vegetarisches Menü</b>	Kichererbsen mit Paprika und Möhren <sup>ML</sup> , dazu Reis	toskanisches Käse- Schnitzel <sup>EI,GG,WZ</sup> mit Dipp <sup>ML</sup> , dazu Kartoffeln und Feldsalat mit Balsamicodressing <sup>2,SE,SL,SU</sup>	Lauchörtchen auf Blätterteig <sup>GG,WZ,ML,EI</sup> , dazu Blattsalat mit Joghurd dressing <sup>ML,SE,SL</sup> und Dipp <sup>ML</sup>	Ofen-Spitzkohl <sup>ML</sup> mit Drillingen	Chili von roten Bohnen mit Würfel von Karotten und Sellerie <sup>1,SL</sup> auf Reisrand	mediterrane Gemüseintopf mit Wurzelgemüse und Muschelnudeln <sup>GG,WZ</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>G,WZ,HF,S</sup> mit Kräuterquark <sup>ML</sup> mit Kartoffeln
	C,D,SF	C,D,SF	C,SF	C,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	SF
<b>Dessert</b>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>

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 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.