



Speisekarte für Bernhard's Restaurant

24. März bis 30. März 2025

4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Spaghetti ^{GG,WZ} "Bolognese" in würziger Rinderhackfleischsoße ^{2,12} mit Salat in Joghurdressing ^{ML,SE,SL} dazu Parmesan ^{1,EI,ML}	deftige Gulaschsuppe mit Brötchen ^{12,GG,WZ,GE,RO,SO}	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}	deftiger Linseneintopf ^{1,2,SL,SU} mit Mettwurstscheiben ^{1,2}	Schweinesteak an Champignonrahmsoße ^{1,3,GG,WZ,ML,SO} mit Erbsen, Möhren und Spargel ¹² , dazu Reis
	SF	D, SF	D	D	D, SF		C, D
Menü 2	Geflügelfrikadelle ^{GG,WZ,SL,SE} mit Bratensoße, dazu Kohlrabi in Rahm ^{ML} und Kartoffeln	gebackenes Seelachsfilet ^{FI,GG,WZ} mit Dillssoße ^{ML} , dazu Broccoli und Kartoffeln	gedünsteter Putenbraten, dazu leichte Kräuterrahmsoße ^{ML} , Fingermöhren ¹² und Stampfkartoffeln ^{12,ML}	Hühnerfrikassee ^{ML} mit Spargel und Möhren dazu Reis und Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SL,SU}	gebratene Hähnchenbrust mit Sahnese ^{ML} , Rahmspinat ^{ML} und Kartoffeln	Hühner-Suppen-Topf ^{SL} mit Reiseinlage und Wurzelgemüse	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	D	L, C, D, SF, R	L, C, D, R, SF
vegetarisches Menü	Vollkornmakaroni ^{GG,WZ} mit Soja-Gemüse-Ragout in kräftiger Tomatensoße ^{SO,SU}	Lauchörtchen auf Blätterteig ^{GG,WZ,ML,EI}	gebackener Goudakäse ^{12,GG,WZ,ML,EI} mit bunter Tomaten-Gemüse-Soße	Gemüsefrikadelle ^{G,WZ,HF,SF,MA,HN} mit Kräuterdipp ^{ML} und Kartoffeln	Pasta ^{GG,WZ} an Broccoli, Zuckerschoten, 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 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.

