BERTHA`S RESTAURANT
SWABIAN CUISINE

BUSINESS LUNCH BERTHA'S
10.11.2026 – 12.11.2026

DIENSTAG

Königsberger Klopse A1, C,G,I
Zarte Fleischklopse | cremige Karpernsoße | Duftreis

Borschtsch I, J
Traditionelle Rote-Bete-Suppe | Weißkohl | herzhaftes Gemüse
Je 14,90 €

MITTWOCH

Schweinegeschnetzeltes A1, G,I
Zartes Schweinefilet | cremige Rahmsoße | Butterspätzle
Dazu ein kleiner Salat

Gnocchi in Waldpilzrahm A1, G
Kartoffelgnocchi | Waldpilze | cremige Rahmsoße
Dazu ein kleiner Salat
Je 14,90 €

DONNERSTAG

Maultaschen „Tomate-Mozzarella" A1, C,G
Herzhafte Maultaschen | Tomatensoße | mit Mozarella überbacken

Kürbis Risotto N, I
Cremiges Risotto | Kürbis | feine Kräuter | Parmesan
Je 14,90 €

ALLERGENE

ENTHALTENE ALLERGENE

A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
A2 Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
A3 Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
A4 Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
A5 Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
A6 Glutenhaltiges Getreide (Kamut)
A7 Glutenhaltiges Getreide (Grünkern)
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch und Laktose
H Schalenfrüchte / Nüsse
H1 Schalenfrüchte (Mandel)
H2 Schalenfrüchte (Gemeine Hasel)
H3 Schalenfrüchte (Walnuss)
H4 Schalenfrüchte (Cashewnuss)
H5 Schalenfrüchte (Pecannuss)
H6 Schalenfrüchte (Paranuss)
H7 Schalenfrüchte (Pistazie)
H8 Schalenfrüchte (Queenslandnuss)
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupine
N Weichtiere

Rezeptänderungen werden stetig ergänzt.

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süssungsmittel Saccharin
5 mit Süssungsmittel Cyclamat
6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7 mit Süssungsmittel Acesulfam
8 mit Phosphat
9 geschwefelt
10 chininhaltig
11 coffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker
13 geschwärzt
14 gewachst
15 gentechnisch verändert
16 Formvorderschinken
17 Säuerungsmittel
18 mit Aromastoffen
42 mit Alkohol