

BERTHA'S RESTAURANT
SWABIAN CUISINE

BUSINESS LUNCH BERTHA'S
21.04.26 – 24.04.26

DIENSTAG

„Fish light“ D,G,I

Gebratener Seesaibling | Kohlrabi | Pastinake | Petersilienkartoffeln | Dill-Senf-Soße

Tortellini-Spinat-Ricotta A,C,G,I

Frühlingsgemüse | Bärlauch Rahm

Je 14,90 €

MITTWOCH

„Swabian meets Levante“ A,C,I

Rindergulasch | Rotweinjus | Kräuterspätzle | Wirsingrahmgemüse

Gefüllte Aubergine A,I

Couscous Verde | Tomatensoße | Spargel-Chinakohl

Je 14,90 €

DONNERSTAG

Lachs im Feld A,C,D,G,I

Gebratener Lachs | Bärlauch Tagliolini | sautierter Spargel

Gemüse-Knödel A,C,G,I

Wirsing | braune Nussbutter | Emmentaler Käse Krusti

Je 14,90 €

FREITAG

Gegrillter Schweinehals I

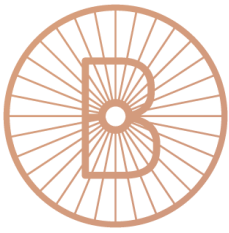
Bratkartoffeln | Speck | frisches Marktgemüse

Gefüllte Ofenkartoffel G,I

Spargel-Bärlauch Gemüse | Kräuterquark

Dazu ein kleiner Salat

Je 14,90 €



BERTHA'S RESTAURANT

SWABIAN CUISINE

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