



BERTHA'S RESTAURANT
SWABIAN CUISINE

BUSINESS LUNCH BERTHA'S
12.05.26 – 15.05.26

DIENSTAG

Gebratene Hähnchenbrust „Bella Italia“ ^{G,J}
Spargel | Zitronenkartoffelstampf | Mozzarella

“Frühlingsgefühle mit Gnocchi“ ^{G,A,C}
Grüner Spargel | Lauch | Kerbel | Nussbutter
Je 14,90 €

MITTWOCH

Ofenfrischer Fleischkäse „Bertha's Style“ ^{A,C,G,I}
Rahmspinat | Kartoffelpüree | Spiegelei

Schwäbische Linsen Bowl ^{A,M}
Gemüse | Linsen | Salat | Kräuterdip
Je 14,90 €

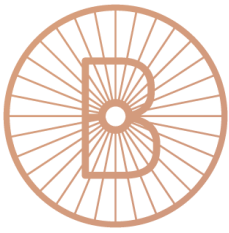
DONNERSTAG

We take a break

FREITAG

Pollo Ticino ^{A,C,G,J}
Hähnchenbrust | Tomaten | Kräuter Chimichurri | Penne

Penne Primavera ^{A,C,G}
Kirschtomaten | Rucola | Parmesan
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