



## **SPEISEKARTE**



**Das  
Restaurant am  
Bett**

# MITTAGESSEN

100% NATUR

100%



Die mit dem  Natur-Label gekennzeichneten Gerichte kommen vollständig ohne Zusatzstoffe aus!  
Alle veganen Gerichte sind mit dem  -Symbol gekennzeichnet.

## KLASSISCH

100%

### S9) Kartoffel-Curry mit Brokkoli und gelber Bete

12g Fett | 52g Kohlehydrate | 7g Eiweiß  
Sellerie | Senf  
373 kcal | 5 BE

100%

### S15) Putengulasch mit Brokkoli und Kartoffeln

6g Fett | 50g Kohlehydrate | 29g Eiweiß  
Gluten | Weizen | Sojabohnen | Sellerie | Senf  
397 kcal | 5 BE

100%

### S28) Kartoffel-Zucchini-Pfanne mit Rindfleischstreifen

11g Fett | 63g Kohlehydrate | 26g Eiweiß  
Gluten | Weizen | Sojabohnen | Milch und/oder Laktose  
476 kcal | 6 BE

100%

### S29) Viktoriabarsch mit Süßkartoffel-Curry mit gelber Beete, Zwiebel und Erbse

19g Fett | 59g Kohlehydrate | 22g Eiweiß  
Sellerie | Senf | Fische  
525 kcal | 5 BE

### SW97) Kartoffeln mit Heringsstipp

95g Fett | 52g Kohlehydrate | 23g Eiweiß  
Eier | Fische | Milch und/oder Laktose | Senf  
1168 kcal | 5 BE

\*mit Konservierungsstoff

## PASTA

### SW17) Pasta mit Pilzen und Gemüse an Tomatensauce

12g Fett | 74g Kohlehydrate | 16g Eiweiß  
Gluten | Weizen | Sojabohnen  
500 kcal | 7 BE

\*mit Antioxidationsmittel

100%

### S37) Kartoffelgnocchi mit Hähnchen, gelber Bete & cremigem Spinat

12g Fett | 62g Kohlehydrate | 27g Eiweiß  
Gluten | Weizen | Eier | Milch und/oder Laktose | Milchzucker (Laktose) | Sellerie | Senf  
483 kcal | 6 BE

---

## SUPPEN

---

100%

### SW56) Rindfleischeintopf mit Kartoffeln und Karotten

11g Fett | 25g Kohlehydrate | 23g Eiweiß  
Gluten | Weizen | Sojabohnen | Sellerie | Senf | Milch und/oder Laktose  
301 kcal | 3 BE

100%

### SW76) Minestrone mit Gemüse (Möhre, Bohne, Zwiebel & Zucchini)

12g Fett | 73g Kohlehydrate | 13g Eiweiß  
Sellerie | Senf | Gluten | Weizen  
470 kcal | 7 BE

---

## SALATE

---

100%

### SW11) Frischer Eisbergsalat mit Hähnchenbruststreifen

31g Fett | 25g Kohlehydrate | 28g Eiweiß  
Senf | Milch und/oder Laktose | Gluten | Weizen  
510 kcal | 3 BE

### S34) Speck-Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Frikadelle

14g Fett | 49g Kohlehydrate | 11g Eiweiß  
Senf | Milch und/oder Laktose  
387 kcal | 5 BE

\*mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel

100%

### SW92) Reis-Salat mit Brokkoli und Paprika in Currysauce mit Hähnchenbrust

12g Fett | 40g Kohlehydrate | 24g Eiweiß  
Sellerie | Senf  
385 kcal | 4 BE

### SW116) Nudelsalat mit Erbsen, Pilzen, Paprika und Geflügel Wiener

29g Fett | 89g Kohlehydrate | 28g Eiweiß  
Senf | Gluten | Weizen | Milch und/oder Laktose  
759 kcal | 8 BE

\*mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel

---

## BOWLS

---

100%

### S20) Veggie Bowl mit gelber Beete, Edamame, Hirtenkäse & Quinoa

24g Fett | 49g Kohlehydrate | 20g Eiweiß  
Senf | Milch und/oder Laktose | Sojabohnen | Sesamsamen | Gluten | Weizen | Milchsücker (Laktose) | Schalenfrüchte | Cashewnuss  
513 kcal | 5 BE

100%

### S26) Salmon Bowl mit Edamame, gelber Beete, Gurke, Möhre und Quinoa

31g Fett | 56g Kohlehydrate | 32g Eiweiß  
Senf | Milch und/oder Laktose | Sojabohnen | Gluten | Weizen | Sesamsamen | Fische | Erdnüsse  
650 kcal | 5 BE

### S39) Asiatische Reisbowl mit Zucchini, Edamame, Zwiebel und Pilzen

11g Fett | 55g Kohlehydrate | 14g Eiweiß  
Sojabohnen | Gluten | Weizen | Senf | Schwefeldioxid/Sulfite  
381 kcal | 5 BE

\*mit Antioxidationsmittel

## SÜSSES

### SW19) Pfannkuchen mit Apfel-Füllung und Vanillesauce

23g Fett | 84g Kohlehydrate | 13g Eiweiß  
Milch und/oder Laktose | Gluten | Weizen | Eier  
**622 kcal | 8 BE**

\*mit Farbstoff, mit Phosphat



### SW90) Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

24g Fett | 104g Kohlehydrate | 21g Eiweiß  
Milch und/oder Laktose | Gluten | Weizen | Eier  
**738 kcal | 9 BE**

## KOMPONENTENAUSCH

Wir stellen uns auf Ihre Wünsche ein.

Sollten Sie Zutaten nicht mögen oder nicht gut vertragen, tauschen Sie diese doch einfach aus. Geben Sie unseren Menüwunscherfassern Bescheid, welche Zutat wir durch Ihre Wunschzutat ersetzen sollen oder vermerken Sie Ihren Wunsch auf dem Bestellzettel.

Unsere Küche wird Ihre Vorlieben dann berücksichtigen.

In den folgenden Kategorien können Sie Komponenten tauschen.

FLEISCH & FISCH	GEMÜSE	SÄTTIGUNGSBEILAGE	SAUCE
VICTORIABARSCH LACHS HÄHNCHEN PUTENGULASCH RINDERBRATEN	ZUCCHINI GELBE-BETE EDAMAME PAPRIKA ERBSEN ZWIEBELN SPINAT BROKKOLI PRINZESSBOHNEN MÖHREN	QUINOA FUSILLI SÜSSKARTOFFELN KARTOFFELVIERTEL KARTOFFELWÜRFEL REIS	INDIEN-STYLE THAI-WÜRZSAUCE NATÜRLICHE-WÜRZE WEISSE-SAUCE TOMATENSAUCE BRAUNE-SAUCE VINAIGRETTE CURRYSAUCE SWEET-SOJA