

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 14.09. - 18.09.2020

Frühstück

täglich Kaffee, belegte Brötchen, Bockwurst (j,2,3)

Dauerbrenner € 4,90

Currywurst (j,2,3), Schnitzel (a,c) oder Frikadelle (a,c,i)
mit Pommes frites

Montag

Champignons im Backteig, Remoulade, Reis € 3,90 (vegetarisch,a,c,4)

Holzfaller-Putensteaks, Bratkartoffeln, Tomatensalat € 5,90 (2,3)

Zanderfilet gebraten, Linsen süß-sauer, Rösti € 6,50 (a,g)

Dienstag

Penne, Bolognese € 3,90 (a,c,g)

Frühlingsrolle, Mandel-Ingwer-Reis, Tagessalat € 4,90 (vegetarisch,a)

Seehecht, Dillsoße, Marktgemüse, Kartoffeln € 5,90 (a,g)

Mittwoch

Spinat, Rührei, Kartoffelpüree € 3,90 (vegetarisch,g)

Seelachs paniert, Kartoffelsalat, Tomatenpesto € 5,50 (a,c,g)

Rinderroulade, Rotkohl, Kartoffelklöße € 6,50 (a,c,g)

Donnerstag

Kürbis-Kartoffelpuffer mit Tomate-Mozzarella überbacken € 3,90 (vegetarisch,a,g)

Schweinerückensteak, Rahmpilze, Gnocchi € 5,50 (a,c,g)

Welsfilet mit Kartoffelkruste, Birnen-Bohnen-Speck € 5,90 (a,2,3)

Freitag

Feta-Souffle, Zucchini-Paprikagemüse € 3,90 (vegetarisch,a,c,g)

Fisch-Bratwurst, Bechamel-Kartoffeln, Krautsalat € 5,20 (a,g)

Grillteller, Tomate, Bacon, Pommes frites € 5,90 (2,3)

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe und Allergene



1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin, 5 Cyclamat, 6 Aspartam (Phenylalaninquelle), 7 Acesulfam,
8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 Chinin, 11 Koffein, 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst
a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch,
e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid-Sulfide, m Lupinen, n Weichtiere