

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 12.10. - 16.10.2020

Frühstück

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

Kürbis-Kartoffel-Eintopf € 3,90 (vegetarisch,i,j)
Kasselernackern, Rotkohl, Laugenklöße € 4,90 (a,c,g,2,3)
Zanderfilet, Eisberg, Joghurt-Chili-Dressing, Rösti € 6,50 (a,g)

Dienstag

herzhafter Pfannkuchen, Lauch, Käse, Bacon € 3,90 (a,c,g,2,3)
mediterranes Gemüse, Tomatenpesto, Penne € 4,90 (vegetarisch a,c)
Köhlerfilet gebraten, Rahmsauerkraut, Kartoffeln € 5,50 (a,g)

Mittwoch

Milchreis, Beerenkompott € 3,90 (vegetarisch,g)
Sauerfleisch, Remoulade, Bratkartoffeln, Tagessalat € 4,90 (c,g,i,2,3,4)
Lachs, Zitronensoße, Spinat, Reis € 6,50 (a,g,i)

Donnerstag

gebackene Frühlingsrolle, Ingwersoße, Gemüse-Couscous € 3,90 (vegetarisch,a,g,i,k)
gebratene Heringe, Zwiebeln, Speck, Schmand-Kartoffeln € 4,90 (a,g,2,3)
Hähnchenbrust, Champignonsoße, Gnocchi, Tagessalat € 5,50 (a,c,g,i)

Freitag

Fischsoljanka, Weißbrot € 3,90 (a,i)
gebackener Hokkaido, Knoblauchdip € 4,90 (vegetarisch,a,c,g,4)
Entenkeule, Rotkohl, Kartoffelklöße € 6,90 (a,i)

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