

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 13.09. bis 17.09.2021

Frühstück

Täglich Kaffee und belegte Brötchen

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen.

Täglich kleiner oder großer Salatteller mit verschiedenen Extras € 1,45 / 100g

Dauerbrenner

Currywurst mit Pommes frites € 4,90 (j,2,3)

Schnitzel mit Pommes frites € 4,90 (a,c)

Montag

Senfei mit Salzkartoffeln und Salat € 3,90 (a,c,g,j)

Schweinesteak au four mit Buttererbsen und Kroketten € 5,50 (a,c,g,j)

Scholle Finkenwerder Art mit Salat und Kartoffel Specksalat € 5,90 (a,d,g,j)

Dienstag

Vegetarisches Bauern Omelett mit Gewürzgurke € 3,90 (a,c,g,i)

Wurstgulasch mit Penne € 4,90 (a,g,i)

Filet von der Lachsforelle mit Porree Gemüse und Röstkartoffeln € 5,90 {a,d,g,i)

Mittwoch

Gnocchi mit Feta, Rahm-Spinat und Kirschtomaten € 3,90 (a,c,g)

Schmorkohl mit Hackfleisch und Salzkartoffeln € 5,50 (a,g)

Seelachs mit Gurkengemüse und Kartoffelstampf € 5,50 (a,d,g,i)

Donnerstag

Zwiebelkuchen mit Dip € 3,90 (a,c,g,i)

Putensteak Hawai mit Pommes, Wurzelgemüse und Cocktail Dip € 5,50 (a,g,i,j)

Fisch Kochklopse mit Dill Rahmsauce , Petersilie Kartoffeln € 5,50 (a,c,d,g,i)

Freitag

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Tomatensalza € 3,90 (a,c,g,i)

Boeuf Stroganoff mit Spätzle und Rote Bete Salat € 6,50 (a,c,g,i,j)

Dorschfilet mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Gurkensalat € 5,90 (a,d,g,i,j)

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe und Allergene



1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 Koffein, 10 Chinin, 11 gewachst, 12 Taurin, 14 Süßungsmittel, 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