

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 22.11. bis 26.11.21

Frühstück

täglich Kaffee und belegte Brötchen

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen.

Dauerbrenner

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

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

Montag

Gebackene Champignons mit Kräuter- Dip und Kartoffelecken € 3,90 (a,c,g)

Leberkäse mit Spiegelei, Süssen Senf und Kartoffelpüree € 5,90 (a,c,g,j)

Fisch Lasagne mit Gemüse € 5,50 (a,d,g)

Dienstag

Milchreis mit Pflaumen Kompott, Zimt und Zucker € 3,90 (a,g)

Hähnchenbrust an Tomaten- Zucchini Gemüse mit Röstkartoffeln € 5,90 (a,g)

Hechtfilet dazu Kohlrabigemüse und Rösti € 6,20 (a,d,g)

Mittwoch

Bunter Gemüse Eintopf € 3,90 (a,g,i)

Kasslerbraten mit Ackerbohnen und Petersilie Kartoffeln € 5,90 (a,g,i)

Seelachs mit Leipziger Allerlei und Kartoffelstampf € 5,90 (a,d,g)

Donnerstag

Wurzelgemüse mit Gnocchi und Gorgonzola Sauce € 3,90 (a,c,g)

Rinderbraten mit Bohnen und Kartoffelstampf € 6,90 (a,g,i,j)

Forellen Filet mit Salat und Bratkartoffeln € 6,20 (a,d,g)

Freitag

Gemüse Bolognese dazu Penne € 3,90 (a,c,g)

Entenkeule mit Rotkohl und Klöße € 6,90 (a,c,g,i)

Rotbarsch in Eihülle mit Tomatenreis und Tagesgemüse € 6,20 (a,c,d,g)

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