

# Schloss RESTAURANT

## Speiseplan für die Woche vom 17.01. bis 21.01.22

### Frühstück

täglich Kaffee und belegte Brötchen

### Wochensuppe täglich

Linsensuppe mit Brot € 3,90 (a,g,i)

### Dauerbrenner

Schnitzel mit Pommes € 5,50 (a,c,g)

### Montag

Senfei mit Salzkartoffeln und Rote Bete Salat € 4,90 (a,c,g,i,j)

Schweinesteak mit Letscho Sauce und Krokette € 5,90 (a,c,g,i)

Fischfilet mit Kartoffelhaube Senfsauce Tagesgemüse und Kartoffeln € 6,20 (a,c,d,g)

### Dienstag

Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce und Kartoffelstampf € 5,20 (c,g)

Hähnchenbrust mit Tomate, Mozzarella, Broccoli und Tomatenreis € 5,90 (a,g,i)

Seehechtfilet mit Kräutersauce, Tagesgemüse und Kartoffeln € 6,20 (a,d,g)

### Mittwoch

Tortellini mit Tomaten-Salsa € 5,20 (a,c,g)

Wurstgulasch mit Penne € 5,50 (a,g,i)

Zanderfilet mit Blumenkohl Weißweinsauce und Röstkartoffeln € 6,50 (a,d,g,i)

### Donnerstag

Gebackene Paprika gefüllt mit CousCous-Gemüse und Tomatensauce\_ € 5,20 (a,g,i)

Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln € 5,90 (a,g,j)

Kibbelinge mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Tagessalat € 6,20 (a,c,d,g,j,2)

### Freitag

Gemüsecurry mit Reis € 4,90 (a,c,14)

Kalbsleber mit Bohnen und Kartoffelstampf € 6,50 (a,g,)

Lachsforellenfilet (Müllerin Art) mit Salat und Petersilienkartoffeln € 6,50 (a,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