

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 16.05.22 bis 20.05.22

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen.

täglich kleiner oder großer Salatteller mit verschiedenen Extras € 1,59 / 100g

Wochensuppe täglich

Karotten Ingwer Suppe € 3,90 (a,g,i)

Dauerbrenner

Currywurst mit Pommes frites € 5,50 (2,3,j)

Montag

Eierragout und Kartoffelstampf € 5,20 (Aa,g)

Schweinesteak, mit Letschosauce und Pommes frites € 6,90 (g,i,6)

Gebackenes Schollenfilet, Gurkengemüse und Kartoffeln € 6,90 (Aa,d,g)

Dienstag

Frühlingsrolle mit Asiagemüse und Reis € 5,90 (Aa,c,g,1,6)

Hähnchenbrust mit Erbsen & Wurzeln, sc. Hollandaise und Béchamel Kartoffeln € 6,90 (Aa,g,i)

Rotbarsch in Eihülle an Tomatensauce, Kräuterreis und Tagesgemüse € 6,90 (Aa,c,d,g)

Mittwoch

Tortellini mit Ricotta gefüllt, dazu Tomaten Salsa und Parmesan € 5,50 (Aa,c,g,i)

Wurstgulasch mit Penne € 5,90 (Aa,c,g)

Regional Zanderfilet mit **Spargelgemüse** und Röstkartoffeln € 7,20 (Aa,d,g)

Donnerstag

Rotbarsch in Eihülle mit Tomatensauce, Kräuterreis und Tagesgemüse € 6,20 (Aa,c,d,g)

Regional **Wildragout** mit Zwiebel und Champions, Rotkohl und Kartoffeln € 7,50 (Aa,g,i,j)

Backfisch dazu Kartoffelsalat und Tomatensalat € 6,50 (Aa,c,d,g)

Freitag

Tomaten-Zucchini Gemüse mit Kartoffelstampf € 5,50 (g)

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote Bete Salat € 6,50 (Aa,c,g,i,j,2)

Welsfilet mit süß - scharfer Tomatensauce und Gemüsereis € 6,90 (Aa,d,g,i)

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