

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 23.01. bis 27.01.2023

nur am Mittwoch und Donnerstag: Salatbuffet

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

Wochensuppe täglich

Soljanka mit Brot € 4,50 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

Currywurst mit Pommes frites € 6,50 (j,2,3,6)

Montag

Gebackene Süsskartoffel mit Salat & Kräuterquark € 5,90 (g)

Hackfleischfrikadelle mit Kartoffeln & Leipziger Allerlei € 6,90 (Aa,g,i,j)

Gebackener Seehecht mit Petersilienkartoffeln & Tagesgemüse € 7,50 (Aa,d,g)

Dienstag



Gefüllte Paprika mit Gemüseris & Tomatenconfit € 5,90 (6)

Kibbelinge mit Salzkartoffeln, Senfsauce & Tagesgemüse 7,50 (Aa,c,d,g,i)



Bio-Putenleber von der Mecklenburger Landpute mit Süsskartoffelstampf & Kaisergemüse € 7,90 (Aa,g,i)

Mittwoch

Bunte Gemüse-Spätzle-Pfanne € 5,90 (Aa,c,g,i)

Wurstgulasch mit Penne € 6,90 (Aa,g,6)

Barschfilet mit Zwiebel-Senfkruste, Salzkartoffeln & Brokkoli € 7,90 (Aa,c,d,g,j)

Donnerstag



Kichererbsen-Ragout dazu Kartoffeln & Gemüse € 5,90 (Aa,i,6)

Rostbratwurst mit Kroketten & Wirsinggemüse € 6,90 (Aa,g,i)

Gedampftes Kabeljaufilet an Kartoffelstampf, Brokkoli & Dillsauce € 8,90 (Aa,g)

Freitag

Gemüse-Lasagne € 5,90 (Aa,c,g,i)

Rotbarsch in Eihülle mit Béchamel-Kartoffeln & Tagesgemüse € 7,50 (Aa,d,g,i)

Rinderroulade an Salzkartoffeln & Rotkohl € 8,50 (Aa,g,i,j)

Schloss RESTAURANT

Allergene & Zusatzstoffe

<u>Allergene</u>		<u>Schalenfrüchte</u>		<u>mit Zusatzstoffe</u>	
Aa	Weizen	Ha	Mandeln	1	Konservierungsstoff
Ab	Roggen	Hb	Haselnüsse	2	Farbstoff
Ac	Gerste	Hc	Walnüsse	3	Antioxidationsmittel
Ad	Hafer	Hd	Cashewnüsse	4	Geschmacksverstärker
B	Krebstiere	He	Pekannüsse	5	Phosphat
C	Eier	Hf	Paranüsse	6	Süßungsmittel(n)
D	Fisch	Hg	Pistazien	7	enthält eine Phenylalaninquelle
E	Erdnüsse	Hh	Macadanianüsse	8	geschwefelt
F	Soja	I	Sellerie	9	geschwärzt
G	Milch (Laktose)	J	Senf	10	gewachst
		K	Sesamsamen	11	koffeinhaltig
		L	Schwefeldioxid 6 Sulfite	12	chininhaltig
		M	Lupinen		
		N	Weichtiere		