

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 06.02. bis 10.02.2023

Wochensuppe täglich

Bohneneintopf mit Brot € 4,50 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

Maultaschen mit Tomatengemüse € 6,50 (g)

Köttbullar mit Sahnesauce, Kartoffeln & Preiselbeeren € 7,50 (Aa,g,i,j)

Mecklenburger Welsfilet, Ingwerreis, Broccoli und Tomatensauce € 8,90 (Aa,d,g)
(regional)

Dienstag



Pfannengemüse mit Röstkartoffeln € 5,90

Schweineschnitzel au four mit Pommes & Tagessalat € 7,90 (Aa,c,d,g,i)

Lachsfilet mit Kräuterkruste, Dillsauce Tagesgemüse und Kartoffelstampf € 9,50 (Aa,d,g,i)

Mittwoch

Gebackener Camembert mit Pommes und Preiselbeeren € 5,90 (Aa,c,g,i)

Jägerschnitzel mit Penne und Tomatensauce € 6,90 (Aa,g,6)

Gebackener Seelachs Toscana, Kräuterkartoffeln & Tomaten-Zucchini-Gemüse € 7,90 (Aa,c,d,g,j)

Donnerstag



Falafelbällchen mit Hummus & Bulgur € 6,50 (Aa,f,i)

Rinderhüftsteak mit Kartoffelecken, Zwiebeln und Champignons € 10,90 (Aa,g,i)

Fischfrikadelle mit Kartoffeln und Kohlrabi-Gemüse € 7,50 (Aa,c,d,g,i)

Freitag

Hefeklöße mit Kirschsauce € 4,50 (Aa,g)

Hähnchenbrust in Kräutersahnesauce, Butterreis und Tagesgemüse € 7,90 (Aa,d,g,i)

Fischfilet mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Tagessalat € 7,90 (Aa,d,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	Macadonianüsse	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		