

# Schloss RESTAURANT

## Speiseplan für die Woche vom 20.03. bis 24.03.2023

### Wochensuppe täglich

Erbsen Eintopf 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)

Kasslerpfanne Hawaii mit Ananas & Röstkartoffeln € 7,50 (Aa,g,j)

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

### Dienstag



Gefüllte Paprika mit Gemüsereis & Tomatenconfit € 6,50

Makrelenfilet an Röstkartoffeln & Schwarzwurzeln € 7,90 (Aa,d,g)



Bio-Putenleber von der Mecklenburger Landpute mit Süsskartoffelstampf & Kaisergemüse € 8,90 (Aa,g,i)

### Mittwoch



Bunte Gemüse-Perlgrauen-Pfanne mit Pesto € 6,50 (Aa,c,g)

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

Gedämpftes Kabeljaufilet an Kartoffeln, Buttermöhren & Dillsauce € 8,90 (d,g)

### Donnerstag



Spitzkohl-Curry mit Wildreis € 5,90

Sauerbraten mit Salzkartoffeln & Kohlrabi-Gemüse € 9,50 (Aa,g,i,j)

Lachsforellenfilet an Tomaten-Fenchel-Gemüse und Röstkartoffeln € 8,90 (Aa,g)

### Freitag

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Pommes frites € 5,50 (Aa,c,g,6)

Schweineschnitzel mit Petersilie Kartoffeln & Mischgemüse € 7,50 (Aa,c,g)

Gebackenes Schollenfilet dazu Kartoffelsalat & Tomatensalat € 7,90 (Aa,c,d,g,1,6)

# Schloss RESTAURANT

## Allergene & Zusatzstoffe

### Allergene

Aa	Weizen
Ab	Roggen
Ac	Gerste
Ad	Hafer
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch (Laktose)

### Schalenfrüchte

Ha	Mandeln
Hb	Haselnüsse
Hc	Walnüsse
Hd	Cashewnüsse
He	Pekannüsse
Hf	Paranüsse
Hg	Pistazien
Hh	Macadonianüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid 6 Sulfite
M	Lupinen
N	Weichtiere

### mit Zusatzstoffe

1	Konservierungsstoff
2	Farbstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel(n)
7	enthält eine Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst
11	koffeinhaltig
12	chininhaltig