

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 22.05. bis 26.05.2023

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

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

Wochensuppe täglich

Kartoffelsuppe € 4,50 (g,i)

Dauerbrenner

Frikadelle mit Pommes frites € 6,50 (Aa,c,g,j)

Montag

Eierragout mit Gemüse & Kartoffeln € 6,50 (Aa,c,g)

Hähnchenkeule mit Kartoffelecken & Leipziger Gemüse € 7,50 (g)

Steinbeisserfilet an Kräuterreis dazu Zucchini-Gemüse € 7,90 (Aa,d,g)

Dienstag



Gefüllte Paprika mit Gemüse-Quinoa & Currysauce € 6,50 (g)

Schweinesteak mit Würzfleisch, Kroketten & Buttererbsen € 7,90 (Aa,c,g,i,j)

3 Matjesfilets mit Bratkartoffeln, Hausfrauensauce & Salat € 7,90 (d,g,i,6)

Mittwoch

Maultaschen mit Käsesauce € 6,50 (Aa,c,g)

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

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

Donnerstag



Pasta mit Tomaten-Pesto & Rucola € 5,90 (Aa)

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

Lachsforellenfilet mit Salzkartoffeln & Spargelgemüse € 9,50 (Aa,d,g)

Freitag

Mediterrane Gemüse-Gnocchi-Pfanne mit Pesto € 6,50 (Aa,c,g)

Fischfilet mit Senfsauce, Bratkartoffeln & Tagessalat € 7,90 (Aa,d,g,i,j)

Rindertafelspitz mit Salzkartoffeln, Bohnen & Meerrettichsauce € 8,90 (g,i)

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