

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 29.05. bis 02.06.2023

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

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

Wochensuppe täglich

Linseneintopf € 4,50 (g,i)

Dauerbrenner

Hähnchen Cordon bleu mit Pommes frites € 6,50 (Aa,c,g)

Montag

(geschlossen)

Dienstag

Käse-Makkaroni € 5,90 (Aa,g)

Schmorkohl mit Hackfleisch & Salzkartoffeln € 7,50 (g)

Paniertes Rotbarschfilet mit Pommes, Remouladensauce & Tagessalat € 7,90 (Aa,c,d,g,i,6)

Mittwoch



Falafelbällchen mit Bulgur-Gemüse & Kichererbsen-Dip € 6,90 (Aa,F)

Leberkäse mit Stampfkartoffeln, Spiegelei & süßem Senf € 7,50 (c,g,j,6)

Seelachs mit Kartoffelkruste, Broccoli-Blumenkohl & sc. Hollandaise € 7,90 (Aa,c,d,g)

Donnerstag



Chakalaka-Gemüsetopf mit Reis € 6,90

Thüringer Röstbrätel mit Bratkartoffeln & Schmorzwiebeln € 7,90 (g)

Kabeljau mit Salzkartoffeln, Dill-Senf-Sauce & Kaisergemüse € 8,90 (Aa,d,g)

Freitag

Hausgemachte Pfannkuchen mit Apfelmus € 5,90 (Aa,c,g)

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf & Rahmspinat € 7,50 (g,i)

Rindergulasch mit Champignons & Paprika, dazu Serviettenknödel € 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	Macadanianüsse
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