

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 05.06. - 09.06.2023

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

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

Wochensuppe täglich

Spargelsuppe € 4,50 (Aa,g)

Dauerbrenner

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

Montag

Tortellinos, Tomatengemüse & Käse € 6,50 (c,g)

Putengeschnetzeltes mit Paprika, Champions & Spätzle € 7,50 (Aa,c,g,i,j)

Kibbelinge mit Pommes, Remouladensauce & Salat € 7,50 (Aa,d,g,j,6)

Dienstag



Spinat-Kichererbsen-Topf mit Kartoffeln € 5,90

Köttbullar mit Salzkartoffeln & Preiselbeeren € 7,90 (Aa,c,g,j,6)

Mecklenburger Welsfilet mit Bratkartoffeln, Blumenkohl & Senfsauce € 7,90 (Aa,d,g,j)

Mittwoch

Süßkartoffel mit Kräuterquark & Salat € 5,90 (g)

Filet vom Buntbarsch an Kartoffelstampf, Rote Beete & Dillsauce € 7,90 (Aa,d,g)

Schweinefilet mit Kroketten & Petersilienkarotten € 8,50 (g,i)

Donnerstag



Vollkornpasta mit Linsenbolognese € 5,90 (Aa,c,g,i)

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella, Tomatenreis & Kaisergemüse € 7,50 (Aa,g,i,j)

Pochierte Lachswürfel in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln & Broccoli € 8,90 (Aa,d,g)

Freitag

Gemüsecurry mit Kokos & Wildreis € 6,50 (Aa,f)

Gebackener Seehecht an Béchamel-Kartoffeln & Rahmerbsen € 7,90 (Aa,c,d,g)

Rinderroulade mit Salzkartoffeln & Spitzkohlgemüse € 9,50 (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	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		