

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 18.09. bis 22.09.2023

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

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

Wochensuppe täglich

Kürbissuppe mit Brot € 4,50 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag



Gemüse-Curry mit Kokos & Ingwerreis € 6,50

Rostbratwurst mit Wirsinggemüse & Salzkartoffeln € 7,50 (Aa,g,i)

Buntbarschfilet mit Gnocchi & Balkangemüse € 7,90 (Aa,c,d,g)

Dienstag



Ravioli an Tomaten-Zucchini-Gemüse € 6,50 (Aa)

Lasagne mit Hackfleisch & Käse überbacken € 7,50 (Aa,g,i)

Rotbarsch in Eihülle mit Röstkartoffeln & Wurzelgemüse € 7,90 (Aa,c,d,g)

Mittwoch



Bunte Gemüse-Perlgraupen-Pfanne mit Pesto € 6,50 (Aa)

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

Lachsfilet mit Sesam an Asia-Gemüse & Reis € 9,50 (d,g,f,k)

Donnerstag



Süßkartoffel Chili € 5,90 (—)

Schweinerücken Steak mit Würzfleisch, Kartoffelecken & Buttererbsen € 7,90 (Aa,g,i)

Seehechtfilet an Linsengemüse & Röstkartoffeln € 7,90 (Aa,g,d)

Freitag

Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Feta € 6,50 (Aa,g)

Rinderbraten mit Salzkartoffeln & Tagesgemüse € 8,90 (Aa,g)

Brathering mit Remoulade, Bratkartoffeln & Krautsalat € 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