

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 02.04. bis 05.04.2024

Wochensuppe täglich

Gulaschsuppe & Brot € 4,50 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

(geschlossen)

Dienstag



gefüllte Paprika mit Gemüsereis & Tomatenconfit € 6,90 (—)

Wurstgulasch mit Penne € 7,50 (Aa,g,6)

gebackener Seelachs an Röstkartoffeln, Dillsauce & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,c,d,g)

Mittwoch

Rührei mit Rahm-Spinat & Salzkartoffeln € 6,90 (Aa,c,g,i)

Hähnchenbrust Hawaii mit Kroketten, Erbsen & sc. Hollandaise € 8,20 (Aa,c,g,6)

Welsfilet mit Herzoginkartoffeln, Petersiliensauce & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,c,d,g)

Donnerstag



Ratatouille mit Gemüsereis € 6,50 (i)

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln & Rote Beete-Salat € 7,90 (Aa,c,g,6)

Zanderfilet mit Rosmarinkartoffeln & Schwarzwurzelgemüse € 9,20 (Aa,d,g)

Freitag

Bunte Gemüse-Schupfnudel-Pfanne € 6,50 (Aa,c,g)

Matjesfilet an Hausfrauensauce, Bratkartoffeln & Tagessalat € 8,20 (Aa,c,d,g,i,1,6)

Kalbsleber mit Kartoffelstampf, Äpfeln & Zwiebeln € 8,90 (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	Macadamianüsse	8	geschwefelt
F	Soja(bohnen)	I	Sellerie	9	geschwärzt
G	Milch (Laktose)	J	Senf	10	gewachst
		K	Sesamsamen	11	koffeinhaltig
		L	Schwefeldioxid & Sulfite	12	chininhaltig
		M	Lupinen		
		N	Weichtiere		