

# Schloss RESTAURANT

## Speiseplan für die Woche vom 15.04. bis 19.04.2024

### Wochensuppe täglich

Linsensuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

### Dauerbrenner

Hackfleisch Frikadelle mit Pommes frites € 6,90 (Aa,c,g)

### Montag

Maultaschen mit Tomatengemüse € 6,90 ( Aa,c,g )

Steakteller, dazu Bratkartoffeln & Grilltomate € 8,20 (g)

Fischteller mit Salzkartoffeln, Gurkengemüse ] Senfsauce € 8,20 (Aa,g,d,i,j,6)

### Dienstag



Gemüse Curry an Wildreis € 6,90 (Aa,g)

Schmorkohl mit Hackfleisch & Salzkartoffeln € 7,90 (Aa,g,i,j)

Lachsforelle, dazu Herzoginkartoffeln & Tagesgemüse € 8,90 (Aa,d,g)

### Mittwoch



Asiatisches Tofu Gulasch mit Gemüse Cous Cous € 6,90 (Aa,f,6)

Putengeschnetzeltes & Schupfnudeln € 7,90 (Aa,c,g)

Filet vom Viktoriabarsch,dazu Röstkartoffeln & Blumenkohl € 8,20 (Aa,d,g,j)

### Donnerstag

Tomaten-Rührei mit Kartoffelstampf € 6,30 (c,g)

Wurstgulasch & Farfalle € 7,50 (Aa,g,6)

Sahne-Hering mit Bratkartoffeln & Tagessalat € 8,20 (Aa,d,g)

### Freitag

Pasta all'arrabbiata mit Parmesan € 6,30 (Aa)

Rindertafelspitz mit Kartoffeln, Bohnen & Meerrettichsauce € 9,20 (Aa,g,i,j)

Seelachsfilet überbacken mit Tomate + Käse, dazu Reis & Tomatensauce € 8,20 (Aa,d,g)

# 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