

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 29.04. bis 03.05.2024

Wochensuppe täglich

Tomatensuppe mit Mozzarella & Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

Hähnchen Cordon Bleu mit Pommes frites € 6,90 (Aa,c,g)

Montag

gebackene Süsskartoffel mit Kräuterquark & Tagessalat € 6,30 (g)

Hähnchenbrust mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli & sc. Hollandaise € 8,20 (Aa,c,g)

Lachsforellenfilet an Butterreis & Kaisergemüse € 8,90 (Aa,g,d)

Dienstag



Gemüse-Bolognese mit Penne & Parmesan € 6,30 (Aa,g,6)

Schweinerückensteak mit Paprikasauce & Kartoffelecken € 8,20 (Aa,g,6)

Seehechtfilet an Röstkartoffeln, Weissweinsauce & Wurzelgemüse € 8,20 (Aa,d,g,j)

Mittwoch

(geschlossen)

Donnerstag

Eierragout mit Kartoffelstampf & Leipziger Allerlei € 6,90 (Aa,c,g,j)

Kohlroulade mit Salzkartoffeln € 8,20 (Aa,c,g)

Brathering mit Bratkartoffeln, Hausfrauensauce & Tagessalat € 8,20 (Aa,d,g,j,6)

Freitag



Spitzkohl-Curry auf Gemüse-Bulgur € 6,90 (Aa)

Kalbsleber mit Kartoffelstampf, Äpfeln & Zwiebeln € 8,90 (Aa,g,j)

Zanderfilet an Kartoffel-Rösti & Porree-Gemüse € 9,20 (Aa,d,g)

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		