

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 13.05. bis 17.05.2024

Wochensuppe täglich

Lauch-Creme-Suppe dazu Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

Bulette mit Pommes frites € 6,90 (Aa,c,g,j)

Montag

Gemüseschnitzel mit Kartoffelstampf & Leipziger Gemüse € 6,90 (Aa,c,g)

Mecklenburger Pflaumenbraten mit Krokette & Bohnen € 8,20 (Aa,g)

Steinbeisserfilet an Kräuterris, Weißweinsauce & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,d,g)

Dienstag

 gebackene Aubergine mit Pfannengemüse & Bulgur € 6,90 (Aa)

Schweinefilet mit Kartoffelgratin & Kaisergemüse € 8,90 (g,i)

Seelachs an Salzkartoffeln, Blumenkohl & Dill-Senfsauce € 8,20 (Aa,d,g,i,j)


Mittwoch

Ofenkartoffel mit Kräuterquark & Tagessalat € 6,30 (g,6)

Wurstgulasch mit Penne € 7,50 (Aa,g)

Kibbelinge mit Pommes frites, Remouladensauce & Tagessalat € 8,20 (Aa,c,d,g,6)

Donnerstag

 Falafel mit Gemüse-Couscous & Humus € 6,90 (Aa,Ad)

Hähnchenkeule mit Kartoffelecken & Rahm-Gemüse € 7,90 (g)

Seehechtfilet mit Röstkartoffeln & Brokkoli € 8,20 (Aa,d,g)

Freitag

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

Ungarisches Paprika-Gulasch mit Salzkartoffeln € 8,90 (Aa,g,i,j)

Matjesfilet an Bratkartoffeln, Hausfrauensauce & Eisbergsalat € 8,20 (g,d,6)

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		