

# Schloss RESTAURANT

## Speiseplan für die Woche vom 21.05. bis 24.05.2024

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

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

### Wochensuppe täglich

Bohnensuppe mit Speck, dazu Brot € 4,80 (i)

### Dauerbrenner

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

### Montag

( geschlossen )

### Dienstag



Pasta all'arrabbiata € 6,30 (Aa)

Putengeschnetzeltes mit Gemüsereis € 7,90 (g)

Lachsforellenfilet mit Röstkartoffeln & Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse € 8,90 (Aa,d,g)

### Mittwoch

bunte Gemüse-Gnocchi-Pfanne mit Tomatenpesto € 6,90 (Aa,g)

gebackene Hähnchenbrust in Kräutersahnesauce, Kartoffeln & Karottengemüse € 8,20 (Aa,g)

Fischfilet in Bierteig, dazu Kartoffel- Möhrensalat  
& Remouladensauce € 8,20 (Aa,c,d,g,6))

### Donnerstag

Senfeier mit Salzkartoffeln & Rote Beete € 6,90 (Aa,c,g,6)

Schnitzel mit Pommes frites & Champignon-Rahmsauce € 7,90 (Aa,c,g)

Brathering mit Bratkartoffeln, Hausfrauensauce & Gurkensalat 8,20 (Aa,d,g,6)

### Freitag

2 gefüllte Germknödel mit Vanillesauce € 5,80 (Aa)

Rinderbraten mit Salzkartoffeln & grünen Bohnen € 8,90 (Aa,g,i)

Seelachsfilet mit Herzoginkartoffeln & Fenchel-Rahmgemüse € 8,20 (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		