

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 27.05. bis 31.05.2024

Wochensuppe täglich

rote Linsensuppe + Baguette € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

Rostbratwurst + Pommes frites € 6,90 (Aa,c,g)

Montag

Nudelauflauf, Spinat & Feta € 6,30 (Aa,g)

Hackfleisch Bolonaise, Penne € 7,90 (Aa,g,i)

Hamburger Pannfisch, Bratkartoffeln, Senfsauce & Gurkensalat € 8,20 (Aa,g,d,j)

Dienstag



Spitzkohl-Curry, Ingwer-Reis € 6,30 (—)

Putensteak, Leipziger Gemüse & Kartoffelecken € 8,20 (g,i)

gebackener Seehecht, Röstkartoffeln & Balkan-Gemüse € 8,20 (Aa,d,g)

Mittwoch

Maultaschen, Tomatengemüse € 6,90 (Aa)

Schweinebraten, Kroketten & Spitzkohl € 8,20 (Aa,g,i)

Lachsfilet, Salzkartoffeln, Blumenkohl & Dill-Senfsauce € 9,80 (Aa,d,g,j)

Donnerstag

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

Köttbullar, Champignonsauce, Preiselbeeren & Pommes € 8,20 (Aa,g)

Seelachsfilet mit Tomate und Käse überbacken, Couscous & Tomatensauce € 8,20 (Aa,d,g)

Freitag

Pfannkuchen mit Apfelmuss € 5,30 (Aa,c,g)

Tafelspitz vom Rind, Bouillon Kartoffeln, grüne Bohnen & Meerrettichsauce € 9,20 (Aa,g,i,j)

Sahne-Hering, Bratkartoffeln & Tagessalat € 8,20 (Aa,d,g,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	Macadanianüsse	8	geschwefelt
F	Soja	I	Sellerie	9	geschwärzt
G	Milch (Laktose)	J	Senf	10	gewachst
		K	Sesamsamen	11	koffeinhaltig
		L	Schwefeldioxid 6 Sulfite	12	chininhaltig
		M	Lupinen		
		N	Weichtiere		