

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 10.06. bis 14.06.2024

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

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

Wochensuppe täglich

Spargelsuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

Currywurst mit Pommes frites € 6,90 (j,2,3,6)

Montag

Eierragout mit Kartoffeln & Leipziger Gemüse € 6,30 (Aa,c,g)

Leberkäse mit Kartoffelstampf, Äpfel & Zwiebeln € 7,90 (Aa,g,i,j)

Fischteller mit Bratkartoffeln, Senfsauce & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,d,g,j)

Dienstag

Blumenkohl-Käse-Medallions an Kartoffelstampf & Petersiliensauce € 6,90 (Aa,c,g)

Schweinesteak au four, dazu Kartoffelecken & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,g,i,j)

Fisch-Frikadelle mit Salzkartoffeln & Kohlrabi-Gemüse € 7,90 (Aa,c,g,d)

Mittwoch bis 14.30 Uhr



Gemüse-Curry mit Kokos & Wildreis € 6,90 (—)

Wurstgulasch mit Nudeln & Tomatensauce € 7,50 (Aa,g,6)

Seehecht an Tomaten-Zucchini-Gemüse & Herzogin Kartoffeln € 8,20 (Aa,d,g)

Donnerstag bis 14.30 Uhr

Pasta all'arrabbiata € 6,30 (Aa)

Putenbraten mit Kroketten & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,c,g,i)

Seelachsfilet mit Röstkartoffeln & Balkangemüse € 8,20 (Aa,d,g,)

Freitag

Hefeklöße mit Kirschsauce € 4,80 (Aa)

Rinderroulade mit Röstkartoffeln & Spitzkohl-Gemüse € 9,20 (Aa,g,i,j)

Brathering mit Bratkartoffeln, Remoulade & Tagessalat € 8,20 (Aa,d,g,j,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		