

# Schloss RESTAURANT

## Speiseplan für die Woche vom 15.07. bis 19.07.2024

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

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

### Wochensuppe täglich

Fleischtopf mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

### Dauerbrenner

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

### Montag

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

Schweinegulasch mit Spätzle € 8,20 (Aa,c,g,i,j)

Backfisch mit Kartoffeln, Brokkoli & Dillsauce € 8,20 (Aa,c,g,d)

### Dienstag

gebackener Camembert mit Pommes frites & Preiselbeeren € 6,30 (Aa,c,g,6)

Putenbraten mit Kroketten & Leipziger Gemüse € 8,20 (Aa,g,i)

Fischfrikadelle an Kohlrabi-Gemüse & Röstkartoffeln € 8,20 (Aa,c,d,g,j)

### Mittwoch

gebackene Kartoffel mit Kräuterquark & Salat € 6,30 (g)

gefüllte Paprika mit Hackfleisch & Salzkartoffeln € 8,20 (Aa,c,g,i,j)

Buntbarsch mit Tomatenpesto an Gemüsereis & Tomatensauce € 8,20 (d,g)

### Donnerstag

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

Pflaumenbraten mit Bohnen & Kartoffelecken € 8,20 (Aa,c,g,i,j)

Seehechtfilet an Gemüse-Curry & Reis € 8,20 (Aa,d,g,6)

### Freitag



Chilli sin Carne mit Reis € 6,30 (Aa,i,6)

Rinderroulade mit Kartoffeln & Tagesgemüse € 9,20 (Aa,g,i,j)

panierter Rotbarsch an Kartoffelsalat, Remouladensauce & Salat € 8,20 (Aa,c,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		