

# Schloss RESTAURANT

## Speiseplan für die Woche vom 16.09. bis 20.09.2024

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

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

### Wochensuppe täglich

Tomatensuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

### Dauerbrenner

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

### Montag

Tomaten-Rührei mit Kartoffelstampf € 6,90 (c,g)

Kassler mit Salzkartoffeln & Rahmsauerkraut € 8,20 (g,6)

gebackener Seehecht mit Röstkartoffeln & Leipziger Gemüse € 8,20 (Aa,c,g,d)

### Dienstag



Pasta mit Roter Linsen-Bolognese € 6,90 (Aa)

Putencurry mit Ingwer-Reis & Gemüse € 8,20 (Aa,g,i,6)

Zanderfilet mit Kartoffelrösti & Porree-Gemüse € 9,20 (Aa,d,g)

### Mittwoch

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

geschmorte Paprika mit Hackfleisch & Petersilienkartoffeln € 7,90 (Aa,c,g)

Hamburger Panfisch mit Bratkartoffeln, Gurkensalat & Senfsauce € 8,20 (Aa,d,g,j,6)

### Donnerstag



Ratatouille mit Kräuterreis € 6,90 (Aa)

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

Lachswürfel in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln & Brokkoli € 9,20 (Aa,d,g)

### Freitag

Nudelauflauf mit Gemüse € 6,30 (Aa,g)

Rinderbraten mit Kroketten & Rosenkohl € 9,20 (Aa,g,i,j)

Steinbeisserfilet an Süsskartoffel-Püree & Blumenkohl € 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               |                         |                                 |