

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 30.09. bis 04.10.2024

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

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

Wochensuppe täglich

Kartoffelsuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

Ofenkartoffel mit Kräuterquark & Salat € 5,80 (g)

Kohlroulade mit Schmorkohl, dazu Salzkartoffeln € 8,20 (Aa,c,g)

Lachsforellenfilet an Buttersauce, Brokkoli & Weißweinsauce € 8,20 (Aa,g,d)

Dienstag

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

Schweinefilet mit Béchamel-Kartoffeln & Karottengemüse € 8,90 (g,i)

Welsfilet mit Röstkartoffeln & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,g,d)

Mittwoch



Aubergine mit Pfannengemüse, Kräutern & Reis € 6,30 (Aa,g,6)

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

Kabeljaufilet mit Salzkartoffeln, Blumenkohl & Senfsauce € 9,20 (Aa,d,g,i,j)

Donnerstag

(geschlossen)

Freitag

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

Rinderroulade mit Salzkartoffeln & Rotkohl € 8,20 (Aa,g,i,j,6)

Fischgeschnetzeltes mit Schupfnudeln € 8,20 (Aa,c,g,i)

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		