

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 07.10. bis 11.10.2024

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

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

Wochensuppe täglich

Erbsensuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

Hähnchen Cordon Bleu mit Pommes frites € 6,90 (Aa,c,g)

Montag

Senfeier mit Salzkartoffeln & Rote Beete Salat € 6,30 (g,j,6)

Putengeschnetzeltes mit Gemüseris € 8,20 (g,i)

Buntbarsch an Kartoffelstampf, Weißweinsauce & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,g,d)

Dienstag

Gemüse-Chilli mit Penne € 6,30 (g)

Hähnchenbrust mit Kroketten, Brokkoli & Bratensauce € 8,20 (Aa,c,g,i)

pochiertes Filet vom Viktoriabarsch an Salzkartoffeln, Senfsauce
& Kaisergemüse € 8,20 (Aa,d,g,j)

Mittwoch

Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Süsskartoffel-Stampf & Petersiliensauce € 6,90 (Aa,c,g)

Frikadelle an Béchamel-Kartoffeln & Kohlrabi-Gemüse € 7,90 (Aa,c,g,i,j)

Seehecht an Kräuterreis, Tagesgemüse & Krebsauce € 8,20 (Aa,d,g)

Donnerstag



Buntes Pfannen-Gemüse an Bulgur € 6,90 (Aa)

Schweinesteak mit Würzfleisch, Kartoffelecken & Buttererbsen € 8,20 (Aa,g,j)

Fischfrikadelle an Kartoffelstampf & Möhrengemüse € 7,90 (Aa,c,d,g)

Freitag



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

Rinderbraten mit Salzkartoffeln & Wirsing-Gemüse € 9,20 (Aa,c,j,6)

Rotbarsch in Eihülle mit Reis, Tagesgemüse & Tomatensauce € 8,20 (Aa,c,d,g)

Schloss RESTAURANT

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene

Aa	Weizen
Ab	Roggen
Ac	Gerste
Ad	Hafer
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja(bohnen)
G	Milch (Laktose)

Schalenfrüchte

Ha	Mandeln
Hb	Haselnüsse
Hc	Walnüsse
Hd	Cashewnüsse
He	Pekannüsse
Hf	Paranüsse
Hg	Pistazien
Hh	Macadamianüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid & Sulfite
M	Lupinen
N	Weichtiere

mit Zusatzstoffe

1	Konservierungsstoff
2	Farbstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel(n)
7	enthält eine Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst
11	koffeinhaltig
12	chininhaltig