

# Schloss RESTAURANT

## Speiseplan für die Woche vom 28.10. bis 01.11.2024

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

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

### Wochensuppe täglich

Soljanka mit Baguette € 4,80 (Aa,g,i)

### Dauerbrenner

Bratwurst mit Kartoffelsalat € 6,90 (c,g,j,6)

### Montag

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

Putensteak mit Kartoffelgratin, Buttererbsen & sc. Hollandaise € 8,20 (g,6)

Lachsforellenfilet mit Röstkartoffeln & Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse € 8,90 (Aa,g,d)

### Dienstag



Spinat-Kichererbsen-Topf mit Kartoffeln € 6,30 (—)

Schweinebraten mit Kroketten & Spitzkohl € 8,20 (Aa,c,g,i)

Backfisch mit Salzkartoffeln, Blumenkohl & Senfsauce € 8,20 (Aa,c,d,g,j)

### Mittwoch

Gemüse Lasagne € 6,30 (Aa,g,6)

überbackene Hähnchenbrust mit Ananas & Käse, dazu Kartoffelecken,  
Kaisergemüse & sc. Hollandaise € 8,20 (Aa,g,6)

Zanderfilet mit Rosmarinkartoffeln & Spitzkohl in Rahm € 9,20 (Aa,d,g)

### Donnerstag

(geschlossen)

### Freitag

Pfannkuchen mit Apfelmus € 4,80 (Aa,c,g)

Kalbsleber mit Kartoffelstampf, Äpfel & Zwiebeln € 9,20 (Aa,g,i)

Fischstäbchen mit Paprikasauce & Kartoffelstampf € 7,90 (Aa,c,d,g,6)

### **Allergene & Zusatzstoffe**

Informationen zu Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf der nächsten Seite.

# Schloss RESTAURANT

## 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