

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 09.12. bis 13.12.2024

Wochensuppe täglich

Käse-Hackfleisch-Suppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

Currywurst mit Pommes frites € 6,90 (j,2,3,6)

Montag

Senfei mit Salzkartoffeln & Rote Beete-Salat € 6,90 (Aa,c,g,j,6)

Kasslerbraten mit Krokettten & Ackerbohnen € 8,20 (Aa,g,i,j)

Gebackener Seehecht mit Bratkartoffeln & Leipziger Gemüse € 8,20 (Aa,g,d)

Dienstag

Backkartoffel dazu Kräuterquark & Tagessalat € 5,80 (g)

Schweinefilet mit Kartoffelgratin & Kaisergemüse € 8,90 (Aa,g)

pan. Rotbarschfilet an Kartoffelsalat, Remouladensauce & Tomatensalat € 8,20 (Aa,d,g,j)

Mittwoch bis 14.30 Uhr

Tortellinos mit Tomatengemüse € 6,90 (Aa,c,g,6)

Jägerschnitzel mit Nudeln & Tomatensauce € 7,90 (Aa,c,g,6)

Lachsforellenfilet an Kräuterreis & Linsengemüse € 8,90 (Aa,d,g)

Donnerstag bis 14.30 Uhr

Selleri-Schnitzel an Süsskartoffel-Püree & Petersiliensauce € 6,90 (Aa,c,g,6)

Entenkeule mit Klößen & Rotkohl € 9,20 (Aa,c,g,i,6)

Zanderfilet an Wirsinggemüse & Salzkartoffeln 9,20 (Aa,d,g)

Freitag



gebackene Frühlingsrolle an Asia-Gemüse-Reis € 6,90 (Aa)

Kalbsleber an Kartoffelstampf & Apfel-Zwiebel-Sauce € 9,20 (Aa,j)

Seelachsfilet an Gemüse-Couscous & Tomatensauce € 8,20 (Aa,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