

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 13.01. bis 17.01.2025

Wochensuppe täglich

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

Dauerbrenner

Hähnchen-Schnitzel mit Pommes frites € 6,90 (Aa,c,g)

Montag

geb Blumenkohl mit Kartoffelstampf & Kräutersauce € 6,90 (Aa,c,g)

Rostbratwurst mit Kroketten & Rahmwirsing € 7,90 (Aa,c,g)

Lachsforelle dazu Gnocchi & buntes Paprika-Gemüse € 8,90 (Aa,c,g,d)

Dienstag

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

Grünkohl mit Röstkartoffeln, Kassler & Kohlwurst € 8,20 (g,i,j)

Lachsfilet auf Bandnudeln, dazu Möhrengemüse & Dillsauce € 9,80 (Aa,c,g,6)

Mittwoch

Nudelauflauf mit Gemüse € 6,30 (Aa,g)

Hühnerfrikassee mit Reis € 8,20 (g,i)

Steinbeisser an Porree-Gemüse & Salzkartoffeln € 8,20 (Aa,d,g)

Donnerstag



Süßkartoffel-Curry € 6,30 (6)

Hackfleisch-Lasagne € 7,90 (Aa,c,g,i)

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

Freitag

Maultaschen mit Käsesauce € 6,90 (Aa,c,g)

Rindergulasch mit Paprika & Champignons, dazu Salzkartoffeln € 9,20 (Aa,g,i,j)

Brathering an Bratkartoffeln, Remouladensauce & Krautsalat € 8,20 (Aa,d,g,6)

Schloss RESTAURANT

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene		Schalenfrüchte		mit Zusatzstoffe	
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		