

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 20.01. bis 24.01.2025

Wochensuppe täglich

Lauchsuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag



Pestonudeln mit Rucola & Tomaten € 6,30 (Aa)

Kasslerpfanne Hawaii mit Ananas & Salzkartoffeln € 7,90 (Aa,g,i,j)

Seelachsfilet mit Herzoginkartoffeln & Fenchelgemüse € 8,20 (Aa,g,d)

Dienstag

Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Feta € 6,90 (Aa,g,i)

Hähnchenkeule mit Kartoffelecken, dazu Kräuterquark & Tagessalat € 7,90 (g)

pochiertes Kabeljaufilet mit Kartoffeln, Brokkoli & Dillsauce € 9,20 (Aa,d,g)

Mittwoch



gebackene Kartoffel, dazu mediterranes Tomatensugo € 6,30 (—)

Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffeln & Rote Beete € 8,20 (Aa,c,g,6)

Welsfilet mit Asia-Gemüse & Reis € 8,20 (Aa,d,g,6)

Donnerstag

gebackener Camembert mit Pommes & Preiselbeeren € 6,90 (Aa,c,g,6)

Schweinefilet mit Kartoffelgratin, Wirsingkohl & Bratensauce € 8,90 (Aa,g,i)

Backfisch mit Bratkartoffeln, Remouladensauce & Tomatensalat € 8,20 (Aa,c,d,g,j,6)

Freitag

Pfannkuchen mit Apfelkompott € 5,80 (Aa,c,g,6)

Rinderroulade mit Salzkartoffeln & Bohnen € 9,20 (Aa,g,i)

Hamburger Panisch mit Bratkartoffeln & Senfsauce € 7,90 (Aa,d,g,j)

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		