

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 03.02. bis 07.02.2025

Wochensuppe täglich

Bohnensuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

Gemüse-Gnocchi-Pfanne mit Käsesauce € 6,90 (Aa,c,g)

Ćevapčići mit Pommes frites, Tzatziki & Krautsalat € 8,20 (Aa,g,6)

paniertes Schollenfilet mit Salzkartoffeln & Rahmgemüse € 8,20 (Aa,c,g,d)

Dienstag



Rotes Linsen-Chilli mit Farfalle € 6,90 (Aa)

Putenbraten mit Kartoffelgratin & Wurzelgemüse € 8,20 (Aa,g,i)

Lachssteak an Kartoffelstampf & Rahmspinat € 9,20 (Aa,d,g)

Mittwoch



gefüllte Paprika mit Gemüseris & Tomatenconfit € 6,90 (6)

Schmorkohl mit Hackfleisch & Salzkartoffeln € 8,20 (Aa,g)

Seelachs mit Kartoffelhaube, Kartoffelrösti & Blumenkohl € 8,20 (Aa,c,d,g)

Donnerstag



Chakalaka-Gemüseeintopf mit Reis € 6,90 (6)

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

Seehecht mit Bratkartoffeln & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,d,g)

Freitag

Tortellinos mit Tomatensalsa & Parmesan € 6,90 (Aa,c,g)

Sauerbraten mit Kroketten & Rotkohl € 8,90 (Aa,i,6)

Rotbarsch in Eihülle, dazu Salzkartoffeln, Brokkoli & Kräutersauce € 8,20 (Aa,c,d,g)

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		