

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 17.02. bis 21.02.2025

Wochensuppe täglich

Fleischtopf mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

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

Köttbullar mit Pommes frites, Champignonrahmsauce & Preiselbeeren € 8,20 (Aa,c,g,i)

Steinbeisserfilet an Rosmarinkartoffeln & ZucchiniGemüse € 8,20 (Aa,d,g)

Dienstag

Gemüse-Curry mit Ingwer-Reis € 6,90 (—)

Putensteak mit Kroketten, Rosenkohl & Bratensauce € 8,20 (Aa,c,g)

Seehecht an süß-saurem Linsengemüse & Röstkartoffeln € 8,20 (Aa,d,g)

Mittwoch



Gemüse-Nudel-Auflauf € 6,30 (Aa,g)

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

Lachswürfel in Dillrahmsauce, Bandnudeln & Brokkoli € 9,80 (Aa,g,i)

Donnerstag



Sellerie-Schnitzel mit Süsskartoffel-Püree & Petersiliensauce € 6,90 (Aa,c,g)

Grünkohl mit Kassler, Kohlwurst & Röstkartoffeln € 8,20 (Aa,g,j,6)

Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln & Möhrengemüse € 8,20 (Aa,c,d,g,i)

Freitag

Milchreis mit warmen Kirschen € 4,80 (g,6)

Kalbsleber mit Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelstampf € 9,20 (Aa,g,i,6)

Fischteller mit Bratkartoffeln, Senfsauce & Gurkensalat € 8,20 (Aa,d,g,j,6)

Schloss RESTAURANT

Allergene & Zusatzstoffe

<u>Allergene</u>		<u>Schalenfrüchte</u>		<u>mit Zusatzstoffe</u>	
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		