

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 10.03. bis 14.03.2025

Wochensuppe täglich

Karotten-Ingwer-Suppe mit Baguette € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

Gemüsefrikadelle mit Süsskartoffel-Stampf & Petersiliensauce € 6,90 (Aa,c,g)

Putengeschnetzeltes mit Reis € 7,90 (g,i,j)

Filet vom Viktoriabarsch an Salzkartoffeln, Kaisergemüse & Weißweinsauce € 8,20 (Aa,d,g,j)

Dienstag

Blumenkohl-Brokkoli-Nudel-Auflauf € 6,90 (Aa,g)

Kohlroulade mit Schmorkohl & Röstkartoffeln € 8,20 (Aa,c,g,j)

gebackene Scholle mit Gurkengemüse & Salzkartoffeln € 8,20 (Aa,c,d,g,j)

Mittwoch bis 14.30 Uhr

gebackene Kartoffel mit Kräuterquark & Tagessalat € 6,90 (g,6)

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

Seehechtfilet an Herzoginkartoffeln & Tomaten-Zucchini-Gemüse € 8,20 (Aa,d,g)

Donnerstag bis 14.30 Uhr



Gemüse-Paella mit Reis 6,90 (—)

Steakteller mit Bratkartoffeln & Grilltomate € 8,20 (g)

Kabeljaufilet mit Röstkartoffeln, Brokkoli & Dillsauce 9,20 (Aa,d,g)

Freitag

Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 4,80 (Aa,c,g,6)

Rinderroulade mit Béchamel-Kartoffeln & Bohnen € 9,20 (Aa,g,i)

Fischfilet mit Kräuterkruste, Butterreis, Tagesgemüse & Senfsauce € 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		