

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 17.03. bis 23.03.2025

Wochensuppe täglich

Erbsensuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

Eierragout mit Salzkartoffeln € 6,90 (Aa,c,g)

Putenbraten mit Béchamel-Kartoffeln, Rosenkohl & Bratensauce € 8,20 (Aa,c,g,i)

Lachsforellenfilet mit Röstkartoffeln, Blumenkohl & Dillsauce € 8,90 (Aa,g,d,j)

Dienstag



Gemüse-Chili mit Reis € 6,90 (—)

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln & Rote Beete-Salat 8,20 (Aa,c,g,i,j,6)

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf & Rahmspinat € 7,90 (Aa,c,d,g)

Mittwoch

Käse-Makkaroni mit Tomatenconfit € 6,30 (Aa,g)

Schweinerückensteak mit Paprikasauce & Kroketten € 8,20 (Aa,c,g,i,6)

Zanderfilet mit Röstkartoffeln & Rahmwirsing € 8,90 (Aa,g,i)

Donnerstag

Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Kartoffelstampf & Petersiliensauce € 6,90 (Aa,c,g)

Hühnerfrikassee mit Gemüse & Reis € 8,20 (Aa,g,i)

Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln, Buttermöhren & Senfsauce € 8,20 (Aa,c,g,i,j)

Freitag

Germknödel mit Vanillesauce € 5,30 (Aa,c,g,6)

Rinderbraten mit Salzkartoffeln & Rotkohl € 9,20 (Aa,g,i,6)

panierter Rotbarsch mit Kartoffelsalat & Tomatensalat € 8,20 (Aa,c,d,g,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		