

# Schloss RESTAURANT

## Speiseplan für die Woche vom 31.03. bis 04.04.2025

### Wochensuppe täglich

Orangen-Curry-Suppe mit Baguette € 4,80 (Aa,g,i,6)

### Dauerbrenner

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

### Montag

Senfei mit Salzkartoffeln & Gurkensalat € 6,90 (Aa,c,g,j,6)

Schweine-Paprika-Gulasch, dazu Penne € 8,20 (Aa,g,i,j)

Seelachsfilet mit Bratkartoffeln & Leipziger Gemüse € 8,20 (Aa,g,d)

Wir bitten um Beachtung, dass am Montag um 12.30 Uhr  
eine Besuchergruppe (37 Personen) angemeldet ist.

### Dienstag



Falaffel-Bällchen mit Gemüse-Couscous & Dip € 6,90 (Aa,g)

Hähnchenbrust Hawaii mit Kroketten, Buttererben & sc. Hollandaise € 8,20 (Aa,g,i,j)

Lachsforellenfilet an Gnocchi & Tomaten-Fenchel-Gemüse € 8,90 (Aa,d,g)

### Mittwoch

Buntes Pfannengemüse mit Spätzle € 6,90 (Aa,c,g,6)

Türkische Nudeln mit Hackfleisch & Jogurt-Knoblauch-Dip € 8,20 (Aa,g,i,j)

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

### Donnerstag

Rahmspinat mit Kartoffelstampf & Spiegeleier € 6,90 (Aa,c,g)

Puten-Curry mit Kokosmilch & Kräuter-Reis € 9,20 (g,i,6)

Matjesfilet an Bratkartoffeln, Hausfrauensauce & Krautsalat € 8,20 (Aa,c,d,g,j,6)

### Freitag

Milchreis mit Kirschen € 4,80 (Aa,g)

Kalbsleber mit Salzkartoffeln & Speckbohnen € 9,20 (Aa,g,i)

Mecklenburger Welsfilet an bunter Gemüse-Reis-Pfanne € 8,20 (Aa,c,d,g)

# 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		