

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 14.04. bis 17.04.2025

Wochensuppe täglich

Bohnensuppe mit Baguette € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag



Pasta aglio e olio mit Rucola & Tomaten € 6,90 (Aa)

Hackbraten mit Salzkartoffeln & Leipziger Gemüse € 8,20 (Aa,c,g,i,j)

Filet vom Buntbarsch an Butterreis, Blumenkohl & Dillsauce € 8,20 (Aa,d,g,i)

Dienstag

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

Hähnchenbrust mit Kartoffelgratin & Paprika-Gemüse € 8,20 (g,6)

Lachsforellenfilet an Herzoginkartoffeln & rotes Linsen-Gemüse € 8,20 (Aa,c,d,g,j)

Mittwoch

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

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

Steinbeisserfilet mit Kartoffelstampf, Brokkoli & Senfsauce € 8,20 (Aa,d,g)

Donnerstag



gefüllte Paprika mit Gemüse-Reis & Tomatensauce 6,90 (—)

Rinderroulade mit Bohnen & Kroketten € 8,20 (Aa,c,g,i)

Kräuterseelachs mit Röstkartoffeln & Kaisergemüse 8,20 (Aa,d,g)

Freitag

(geschlossen)

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		