

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 22.04. bis 25.04.2025

Wochensuppe täglich

Tomatensuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

(geschlossen)

Dienstag

gebackener Camembert mit Pommes frites & Preiselbeeren € 6,30 (Aa,c,g,6)

Putensteak mit Kroketten & Leipziger Gemüse € 8,20 (Aa,g,i)

gebackenes Schollenfilet an Röstkartoffeln & Rahmgemüse € 8,20 (Aa,c,g,d)

Mittwoch



gebackene Aubergine mit bunten Gemüse-Bulgur & Tomatensauce € 6,90 (Aa)

Schweinebraten mit Salzkartoffeln, Blumenkohl & Bratenjus € 8,20 (Aa,g,j,i)

Tilapia mit Tomatenpesto an Röstkartoffeln & Tomaten-Zucchini-Gemüse € 8,20 (Aa,d,g)

Donnerstag

Milchreis mit Rhabarber-Grütze € 4,80 (Aa,g,6)

Lammkeule mit Béchamel-Kartoffeln, Spitzkohl & Rosmarin-Jus € 8,90 (Aa,g,i)

Seehechtfilet an Gemüse-Curry & Reis € 8,20 (Aa,d,g,6)

Freitag



Chilli sin Carne mit Reis € 6,30 (Aa,i,6)

Rindergulasch mit Paprika, Champignons & Spätzle € 8,90 (Aa,c,g,i)

panierter Rotbarsch an Kartoffelsalat, Remouladensauce & Salat € 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		