

Speiseplan für die Woche vom 02.06. bis 06.06.2025

Wochensuppe täglich

rote Linsensuppe, Baguette € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

gebackene Süßkartoffel, Tagessalat, Kräuterquark € 6,30 (g)

Schweinerückensteak, Röstkartoffeln, Kaisergemüse, braune Sauce € 8,20 (Aa,g,i,j)

Backfisch, Kartoffelsalat, Remouladensauce, Tagessalat € 8,20 (Aa,c,g,d)

Dienstag

Gemüse-Gnocchi-Pfanne, Gorgonzolasauce € 6,30 (Aa,c,g)

Hähnchenbrust Hawaii, Kroketten, Erbsen, sc. Hollandaise € 8,20 (Aa,c,g,i)

Steinbeißerfilet, Béchamel-Kartoffeln, Estragon-Karotten, Weißweinsauce € 8,20 (Aa,d,g,j)

Mittwoch



gefüllte Zucchini, buntem Gemüse-Couscous, Tomatensauce € 6,90 (Aa)

Hackbraten, Salzkartoffeln, Möhrengemüse € 7,90 (Aa,c,g,i,j)

Buntbarsch, Tomatenpesto, Röstkartoffeln, Tomaten-Zucchini-Gemüse € 8,20 (Aa,d,g)



Donnerstag

Chilli sin Carne, Reis € 6,90 (Aa,i,6)

Schweinebraten, Salzkartoffeln, Kohlrabi in Rahm € 8,20 (g,j,i)

Lachsforellenfilet, Kartoffelstampf, Rahmspinat € 8,90 (Aa,d,g)

Freitag

Milchreis, Rhabarber Kompott € 5,30 (g,6)

Rinderschmorbraten, Salzkartoffeln, Tagesgemüse € 9,20 (Aa,g,i)

Sahnehering, Bratkartoffeln, Tagessalat € 8,20 (Aa,d,g,6)

Schloss RESTAURANT

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene

Aa	Weizen
Ab	Roggen
Ac	Gerste
Ad	Hafer
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja(bohnen)
G	Milch (Laktose)

Schalenfrüchte

Ha	Mandeln
Hb	Haselnüsse
Hc	Walnüsse
Hd	Cashewnüsse
He	Pekannüsse
Hf	Paranüsse
Hg	Pistazien
Hh	Macadamianüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid & Sulfite
M	Lupinen
N	Weichtiere

mit Zusatzstoffe

1	Konservierungsstoff
2	Farbstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel(n)
7	enthält eine Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst
11	koffeinhaltig
12	chininhaltig