

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 23.06. bis 27.06.2025

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

täglich kleiner oder großer Salatteller mit verschiedenen Extras € 1,65 / 100g

Wochensuppe täglich

Käse-Hackfleisch-Suppe mit Baguette € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

Currywurst mit Pommes frites € 6,90 (j,2,3,6)

Montag



Pasta aglio e olio mit Tomaten & Rucola € 6,30 (Aa)

Putenbraten mit Kroketten & Kohlrabi Gemüse € 8,20 (Aa,c,g,i)

Buntbarsch an Rosmarinkartoffeln, Weißweinsauce & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,g,d)

Dienstag

Gemüse-Lasagne € 6,90 (Aa,g,i)

Ćevapčići mit Pommes, Tzatziki & Tagessalat € 8,20 (Aa,c,g,i,6)

gebackenes Schollenfilet an Salzkartoffeln, Brokkoli & Senfsauce € 8,20 (Aa,c,d,g,j,6)

Mittwoch bis 14.30 Uhr



Kokos-Gemüse-Curry mit Reis € 6,90 (—)

Wurstgulasch mit Nudeln & Tomatensauce € 7,50 (Aa,g,i,j,6)

Lachsforellenfilet mit Röstkartoffeln, Wurzel-Gemüse & Dillsauce 9,20 (Aa,d,g)

Donnerstag bis 14.30 Uhr

Gemüse-Frikadelle mit Kartoffelstampf & Brokkoli € 6,90 (Aa,c,g)

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

Fisch-Brat-Klops mit Salzkartoffeln & Leipziger Gemüse € 8,20 (Aa,c,d,g,j,6)

Freitag

Bauernfrühstück mit Gewürzgurke € 6,90 (c,6)

Rindergulasch mit Salzkartoffeln € 9,20 (Aa,g,i)

paniertes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat, Remouladensauce & Tagessalat € 8,20 (Aa,c,d,g,j)

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