

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 18.08. bis 22.08.2025

Wochensuppe täglich

Gazpacho mit Baguette € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

Maultaschen mit Tomatengemüse € 6,90 (Aa,c,g,6)

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

Brathering mit Bratkartoffeln, Remouladensauce & Tagessalat € 8,20 (Aa,g,d,j,6)

Dienstag



gefüllter Wrap mit Pfannengemüse & Pesto € 6,90 (Aa)

Putensteak mit Béchamel Kartoffeln & Tagesgemüse € 8,20 (g,i)

paniertes Rotbarschfilet mit Rösti & Karottengemüse € 8,20 (Aa,c,d,g)

Mittwoch

Zucchini-Kartoffel-Rösti mit Kräuterquark & Rucola € 6,30 (Aa,c,g)

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

Lachsfilet an Kartoffelstampf & Wurzelgemüse € 9,80 (Aa,d,g)

Donnerstag

Gemüselasagne € 6,30 (Aa,g)

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln & Rote Beete Salat € 8,20 (Aa,c,g,i,j)

Fischteller mit griechischen Gemüsereis € 8,20 (Aa,d,g)

Freitag



Eierpfannkuchen mit Apfelmus € 5,30 (Aa)

Rinder Gröstl mit Paprika, Zwiebeln, Champignons & Bratkartoffeln € 8,90 (g,i,j)

Fischkoch Klopse mit Salzkartoffeln, Dillsauce & Brokkoli € 7,90 (Aa,c,d,g)

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