

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 15.09. bis 19.09.2025

Stellen Sie sich Ihren Salatteller selber zusammen:

täglich kleiner oder großer Salatteller mit verschiedenen Extras € 1,69 / 100g

Wochensuppe täglich

Erbsensuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag



Pasta mit Tomatenpesto, Rucola & Tomaten € 6,30 (Aa)

Hähnchenkeule mit Kartoffelecken & Tagesgemüse € 7,90 (g)

Seehechtfilet mit Salzkartoffeln & Gurken-Rahmgemüse € 8,20 (Aa,g,d)

Dienstag

gebackener Camembert mit Pommes & Preiselbeeren € 6,90 (Aa,c,g,6)

Schweinesteak mit Béchamel-Kartoffeln & Paprika-Gemüse € 8,20 (g,6)

Welsfilet mit Salzkartoffeln, Brokkoli & Senfsauce € 8,20 (Aa,d,g,i,j)

Mittwoch



Falaffelbällchen mit Gemüse-Couscous & Tomatenconfit € 6,90 (Aa,g,i)

Wurstgulasch mit Penne & Tomatensauce € 7,50 (Aa,g,6)

Backfisch mit Bratkartoffeln Remouladensauce & Salat € 8,20 (Aa,d,g,j,6)

Donnerstag

Gemüse-Lasagne € 6,30 (Aa,g)

Türkische Nudeln mit Hackfleisch & Knoblauch-Dip € 8,20 (Aa,g)

Buntbarsch an Röstkartoffeln, Kaisergemüse & Weißweinsauce € 8,20 (Aa,d,g)

Freitag

Buntes Pfannengemüse mit Süsskartoffel-Gnocchi € 6,90 (Aa,c,g)

Kalbsleber mit Kartoffelstampf & Apfel-Zwiebel-Sauce € 9,20 (Aa,g,i)

Rotbarschfilet in Backteig, dazu Petersilienkartoffeln, Kräutersauce
& Tagesgemüse € 8,20 (Aa,d,g,i,j)

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		