

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 29.09. bis 03.10.2025

Wochensuppe täglich

Linseneintopf mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

Hähnchen Cordon Bleu mit Pommes frites € 6,90 (Aa,c,g)

Montag



Pasta all'arrabiata € 6,90 (Aa)

Leberkäse mit Kartoffelstampf, Spiegelei & süßem Senf € 7,90 (Aa,g,i,j)

Seelachsfilet mit Herzoginkartoffeln, Dillsauce & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,g,d)

Dienstag

Gemüsefrikadelle mit Kartoffelstampf & Tomatenconfit € 6,90 (Aa,c,g)

Köttbullar in Champignonrahmsauce, dazu Pommes & Preiselbeeren € 8,20 (Aa,g,i)

Seehecht mit Bratkartoffeln & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,d,g)

Mittwoch

Pasta-Pilz-Pfanne € 6,90 (Aa,g)

Putensteak mit Kartoffelgratin & Wurzelgemüse € 8,20 (Aa,g,i)

Zanderfilet an Gnocchi & Rahmwirsing € 9,20 (Aa,d,g)

Donnerstag

Kohlrabischnitzel mit Kürbis-Kartoffelpüree & Petersiliensauce € 6,90 (Aa,g,c,i)

Rinderbrust mit Salzkartoffeln & Rotkohl € 9,20 (Aa,g,i)

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

Freitag

(geschlossen)

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		