

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 20.10. bis 24.10.2025

Wochensuppe täglich

Erbsensuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag



Spitzkohl-Curry mit Wildreis € 6,30 (—)

Schweine-Paprika-Gulasch mit Spätzle € 8,20 (Aa,g,i,j)

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf & Rahmspinat € 8,20 (Aa,c,d,g)

Dienstag

Käse-Makkaroni mit Tomatensugo € 6,90 (Aa,g,6)

Hähnchenkeule mit Kartoffelecken, sc. Hollandaise & Tagesgemüse € 7,90 (Aa,g,i)

gebackenes Schollenfilet an Dill-Kartoffeln & Gurkengemüse € 8,20 (Aa,c,d,g)

Mittwoch

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

Bratklops mit Kroketten & Kohlrabi-Gemüse € 8,20 (Aa,c,g,i,j)

Welsfilet mit Gnocchi & Paprika-Chutney € 8,20 (Aa,d,g)

Donnerstag

geb. Camembert mit Pommes frites & Preiselbeeren € 6,90 (Aa,i,6)

Hühnerfrikassee mit Reis & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,g,i)

Seehechtfilet an Röstkartoffeln, Blumenkohl & Dillsauce € 8,20 (Aa,d,g)

Freitag

Eierkuchen mit Apfelmus € 5,30 (Aa,c,g,6)

Rinderbraten mit Salzkartoffeln & grüne Bohnen € 9,20 (Aa,g,i)

Brathering mit Bratkartoffeln, Remoulade & Salat € 8,20 (Aa,c,d,g,j,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