

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 19.01. bis 23.01.2026

Wochensuppe täglich

Kohleintopf mit Speck & Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

Eierragout mit Salzkartoffeln & Tagesgemüse € 6,90 (Aa,c,g,i,j,6)

Geflügel-Ćevapčići mit Pommes, Tzatziki & Krautsalat € 8,20 (Aa,g,6)

Welsfilet an Kräuterreis & Tomatengemüse € 8,20 (Aa,d,g)

Dienstag

geb. Süsskartoffel mit Kräuterquark & Tagessalat € 6,90 (Aa,g)

Mecklenburger Pflaumenbraten mit Klößen & Rotkohl € 8,20 (Aa,g,i,6)

Backfisch mit Bratkartoffeln, Remouladensauce & Tagessalat € 8,20 (Aa,c,g,d,6)

Mittwoch



geb. Frühlingsrolle mit Reis, Sweet-Chili-Sauce & Paprika-Gemüse € 6,90 (Aa)

Jägerschnitzel mit Penne & Tomatensauce € 7,90 (Aa,c,g,6)

Seelachs mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Röstkartoffeln
& Kaisergemüse € 8,20 (Aa,d,g,j)

Donnerstag

Blumenkohl-Käse-Medaillons an Rote Beete-Püree & Petersiliensauce € 6,90 (Aa,c,g)

Hähnchenbrust mit Kroketten, Tagesgemüse & Bratensauce € 8,20 (Aa,g)

Lachswürfel in Dillsauce, dazu Bandnudeln & Brokkoli € 9,80 (Aa,c,d,g)

Freitag

Milchreis mit warmen Kirschen € 5,30 (Aa,g,6)

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

Gemüsetopf mit Fischfilet € 8,20 (Aa,d,g,i)

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