

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 02.03. bis 06.03.2026

Wochensuppe täglich

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

Dauerbrenner

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

Montag

Senfei mit Salzkartoffeln & Rote-Beete-Salat € 6,90 (Aa,c,g,j,6)

Putengyros mit Pommes frites, Tzatziki & Krautsalat € 8,20 (Aa,g,i)

Steinbeisserfilet an Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse & Dillsauce € 8,20 (Aa,d,g)

Dienstag



Ratatouille mit Kräuterreis € 6,90 (Aa)

Grünkohl mit Kassler, Kohlwurst & Salzkartoffeln € 8,20 (Aa,g,i,j)

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

Mittwoch

Gemüse-Nudel-Auflauf € 6,30 (Aa,g)

geschmorte Paprika mit Hackfleisch & Petersilienkartoffeln € 8,20 (Aa,c,g,i,j)

paniertes Rotbarschfilet mit Béchamel-Kartoffeln & Tagesgemüse € 9,80 (Aa,g,i)

Donnerstag

Kohlrabi-Schnitzel mit Rote-Bete-Kartoffelpüree & Petersiliensauce € 6,90 (Aa,c,g)

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

Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln & Möhrengemüse € 8,20 (Aa,c,d,g,i)

Freitag

Milchreis mit warmen Kirschen € 4,80 (g,6)

Kalbsleber mit Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelstampf € 9,20 (Aa,g,i,6)

Fischteller mit Bratkartoffeln, Senfsauce & Gurkensalat € 8,20 (Aa,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