

**Speiseplan für die Woche vom 16.02. bis 20.02.2026**

**Wochensuppe täglich**

Bohnensuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

**Dauerbrenner**

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

**Montag**



Pesto-Nudeln mit Rucola & Tomate € 6,90 (Aa)

Geflügel-Ćevapčići mit Tomatenreis, Tzatziki & Krautsalat € 8,20 (g,i,6)

Buntbarschfilet mit Röstkartoffeln & Mischgemüse € 8,20 (Aa,g,d)

**Dienstag**

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

Pflaumenbraten mit Salzkartoffeln & Rotkohl € 8,20 (Aa,g,i,j,8)

Rotbarsch in Eihülle mit Bratkartoffeln & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,d,g)

**Mittwoch**

Maultaschen mit Käsesauce € 6,90 (Aa, c,g)

Grütwurst mit Salzkartoffeln & Sauerkraut € 7,90 (Aa,g,i,6)

Seelachs mit Kartoffelhaube, dazu Rösti, Blumenkohl & Krebsauce € 8,20 (Aa,c,d,g)

**Donnerstag**



Gemüse-Curry mit Kokosmilch & Wildreis € 6,90 (—)

Putenbraten mit Rosenkohl & Kroketten € 8,20 (Aa,c,g,i)

Lachsfilet mit Kartoffelstampf & Rahmspitzkohl € 9,80 (Aa,d,g)

**Freitag**

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

Rinderschmorbraten mit Salzkartoffeln & Tagesgemüse € 9,20 (Aa,i)

Kibbelinge mit Pommes frites, Remouladensauce & Gurkensalat € 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
G	Milch (Laktose)

### Schalenfrüchte

Ha	Mandeln
Hb	Haselnüsse
Hc	Walnüsse
Hd	Cashewnüsse
He	Pekannüsse
Hf	Paranüsse
Hg	Pistazien
Hh	Macadonianüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid 6 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