

Schloss RESTAURANT

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)

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

Seelachs mit Kartoffelhaube, dazu Rösti, Blumenkohl & Krebssauce € 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

<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	I Sellerie	9 geschwärzt
G Milch (Laktose)	J Senf	10 gewachst
	K Sesamsamen	11 koffeinhaltig
	L Schwefeldioxid 6 Sulfite	12 chininhaltig
	M Lupinen	
	N Weichtiere	

Informationen zu Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf der nächsten Seite.