

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 09.03. bis 13.03.2025

Wochensuppe täglich

fruchtige Karotten-Ingwer-Suppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag



Gemüse-Chili mit Reis € 6,90 (6)

Putenleber mit Kartoffelstampf & Leipziger Rahmgemüse € 7,90 (Aa,g)

Buntbarschfilet an Rosmarinkartoffeln & Paprika-Zucchini-Gemüse € 8,20 (Aa,g,d)

Dienstag

Brokkoli-Blumenkohl-Kartoffel-Gratin € 6,90 (g)

Schweinefilet mit Kartoffelgratin, Wirsingkohl & Bratensauce € 8,90 (Aa,g,i)

Backfisch mit Kartoffelsalat, Remoulade & Tagessalat € 8,20 (Aa,c,g,d,j,6)

Mittwoch

Rührei mit Kartoffelstampf & Rahmspinat € 6,90 (c,g)

Rostbratwurst mit Röstkartoffeln & Kohlrabi Gemüse € 7,90 (g,i)

Seehecht mit Kartoffelrösti, Blumenkohl & Senfsauce € 8,20 (Aa,d,g,j)

Donnerstag

Gemüse-Köttbullar mit Süsskartoffel-Püree & Petersiliensauce € 6,90 (Aa,g,c)

Hähnchenbrust Hawaii mit Kartoffelecken, Erbsen & sc. Hollandaise € 8,20 (g,i)

Lachsforellenfilet mit Gnocchi, Krebsauce & Tagesgemüse € 9,20 (Aa,d,g,i)

Freitag

Pfannkuchen mit Apfelkompott € 5,80 (Aa, c,g)

Rinderschmorbraten mit Krokette & Bohnen € 9,20 (Aa,g,i,j)

Räuchermaifjes an Bratkartoffeln, Hausfrauensauce & Tagessalat € 8,20 (Aa,d,g,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