

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 23.03. bis 27.03.2026

Wochensuppe täglich

Tomatensuppe mit Baguette € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

Tomaten-Rührei mit Kartoffelstampf € 6,90 (c,g)

Kohlroulade mit Schmorkohl & Salzkartoffeln € 8,20 (Aa,c,g,i)

Fischteller mit Bratkartoffeln, Senfsauce & Tagessalat € 8,20 (Aa,g,d,j,6)

Dienstag



Spitzkohl-Curry mit Ingwer-Reis € 6,30 (—)

Putenmedaillons mit Kartoffelecken, Sour Cream & Leipziger Gemüse € 8,20 (g,i)

gebackener Seehecht dazu Röstkartoffeln & Balkan-Gemüse € 8,20 (Aa,d,g)

Mittwoch

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

Schweinesteak au four mit Kartoffelecken, Erbsen & sc. Hollandaise € 8,20 (g,i)

Buntbarsch mit Tomatenpesto, Rosmarinkartoffeln & Ratatouille € 8,20 (Aa,d,g)

Donnerstag



Frühlingsrolle mit Reismudeln, Sweet-Chili.Sauce & Paprika-Gemüse € 6,30 (Aa,g)

Hühnerfrikassee mit Reis & Gemüse € 7,90 (Aa,g,i)

Heringsfilet an Bratkartoffeln, Dillsauce & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,d,g)

Freitag



Falaffel-Bällchen mit Gemüse-Couscous & Kichererbsen-Dip € 6,90 (Aa)

geschmorte Rinderbrust mit Salzkartoffeln & Tagesgemüse € 9,20 (Aa,g,i,j)

geb. Flunderfilet mit Pommes frites, Remouladensauce & Gurkensalat € 8,20 (Aa,c,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