

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 30.03. bis 03.04.2026

Wochensuppe täglich

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

Dauerbrenner

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

Montag



Pestonudeln mit Rucola & Tomaten € 6,30 (Aa)

Schweinegulasch mit Spätzle € 8,20 (Aa,g,i,j)

Seelachsfilet mit Herzoginkartoffeln & Fenchelgemüse € 8,20 (Aa,g,d)

Dienstag

Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Feta € 6,90 (Aa,g,i)

Putenbraten mit Röstkartoffeln, Blumenkohl & Jus € 8,20 (g,i,j)

gebackene Scholle mit Salzkartoffeln & Gurkengemüse € 8,20 (Aa,c,d,g)

Mittwoch

Gnocchi mit Paprika-Chutney & Käse € 6,90 (Aa,c,g,6)

Jägerschnitzel mit Penne & Tomatensauce € 8,20 (Aa,c,g,i,j,6)

Forellenfilet mit Couscous & Pfannengemüse € 9,20 (Aa,d,g)

Donnerstag

Backkartoffeln mit Kräuterquark & Tagessalat € 6,30 (g,6)

Bratklops mit Petersilienkartoffeln & Leipziger Gemüse € 8,20 (Aa,c,g,i)

Brathering mit Bratkartoffeln, Remouladensauce & Tagessalat € 8,20 (Aa,c,d,g,i,j,6)

Freitag

(geschlossen)

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