

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 13.04. bis 17.04.2026

Wochensuppe täglich

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

Dauerbrenner

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

Montag

Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Kartoffelstampf & Kräutersauce € 6,90 (Aa,c,g)

Rostbratwurst mit Kroketten & Rahmwirsing € 7,90 (Aa,c,g)

Seelachsfilet, Gnocchi, Brokkoli & Weißweinsauce € 8,90 (Aa,c,g,d,j)

Dienstag

Tortellini mit Tomatengemüse € 6,90 (Aa,c,g,6)

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, Kapernsauce & Rote-Bete-Salat € 8,20 (Aa,c,g,j)

Zanderfilet mit Kartoffelrösti, Kaisergemüse & Dillsauce € 8,90 (Aa,g,d,i,j)

Mittwoch



Spinat-Kichererbsen-Topf mit Kartoffeln € 6,30 (—)

Hähnchenkeule mit Kartoffelecken, Wurzelgemüse & sc. Hollandaise € 7,90 (Aa,g,i)

Fischfilet mit Bratkartoffeln, Senfsauce & Tomatensalat € 8,20 (Aa,d,g,j)

Donnerstag



Rote-Bete-Bällchen an Gemüse-Bulgur & Tomatensauce € 6,90 (Aa)

Tomaten-Hackfleisch-Bolognese mit Linguine € 7,90 (Aa,g,i)

Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln & Kohlrabi-Gemüse € 7,90 (Aa,c,g,d)

Freitag

Pfannkuchen mit Apfelkompott € 6,90 (Aa,c,g)

Rinderbraten mit Blumenkohl, Röstkartoffeln & Bratenjus € 9,20 (Aa,g,i,j)

Matjesfilet mit Bratkartoffeln, Hausfrauensauce & Tagessalat € 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(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