

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 11.05. bis 15.05.2026

Salatteller

täglich wechselnder Salatteller mit verschiedenen Extras ab 5,50€

Wochensuppe täglich

Frühlingsgemüse Suppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag



Pasta all'arrabbiata € 6,30 (Aa)

Spanferkel-Rollbraten mit Salzkartoffeln & Rosenkohl € 8,20 (g,i,j)

Knusperfisch mit Bratkartoffeln, Hausfrauensauce & Tagessalat € 8,20 (Aa,c,g,d,j,6)

Dienstag

Bunte Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Tomatensauce € 6,90 (Aa,c,g)

gefüllte Paprikaschote mit Petersilienkartoffeln € 8,20 (Aa,c,g,i,j)

Seehechtfilet an Röstkartoffeln & Tagesgemüse € 8,20 (Aa,d,g,i)

Mittwoch



Chilli sin Carne mit Reis € 6,90 (—)

Putensteak mit Béchamel-Kartoffeln & Kaisergemüse € 8,20 (Aa, g,i)

Zanderfilet an Spargelgemüse & Salzkartoffeln € 9,80 (Aa,c,d,g,i)

Donnerstag

(geschlossen)

Freitag

Bauernfrühstück mit Gewürzgurke € 6,90 (Aa,c,g)

Rinderbraten mit Kroketten & Bohnen € 9,20 (Aa,g,i,j)

Rotbarsch in Eihülle mit Frühlingskartoffeln, Blumenkohl & Kräutersauce € 8,20 (Aa,c,d,g,i)

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		