

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 25.05. bis 29.05.2026

Salatteller

täglich wechselnder Salatteller mit verschiedenen Extras ab 5,50€

Wochensuppe täglich

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

Dauerbrenner

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

Montag

(geschlossen)

Dienstag

Senfei mit Salzkartoffeln & Rote-Beete-Salat € 6,30 (Aa,c,g,i,j,6)

Leberkäse mit Spiegelei, dazu Kartoffelstampf & süßer Senf € 7,90 (c,g,j)

gebackener Seehecht mit Röstkartoffeln, Blumenkohl & Krebsauce € 8,20 (Aa,c,d,g)

Mittwoch



Gemüse-Curry mit Kokos & Wildreis € 6,90 (—)

Schweinefilet mit Béchamel-Kartoffeln & Kaisergemüse € 9,20 (g,i)

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

Donnerstag

Gemüse-Lasagne € 6,30 (Aa,g)

Putengeschnetzeltes mit Gemüse-Reis € 7,90 (Aa,g,i)

Lachssteak mit Röstkartoffeln, Buttermöhren & Dillsauce € 9,80 (Aa,d,g,i,j,6)

Freitag

Zwiebelkuchen mit Kräuterquark € 6,90 (Aa,c)

Rinderbrust mit Salzkartoffeln, grüne Bohnen & Meerrettich-Sauce € 9,20 (Aa,g,i,j)

Pfannen-Fisch mit Bratkartoffeln, Senfsauce & Gurkensalat € 8,20 (Aa,d,g,i,j,6)

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		