

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 20.07. bis 24.07.2026

Salatteller

täglich wechselnder Salatteller mit verschiedenen Extras ab 5,50€

Wochensuppe täglich

Kartoffeleintopf mit Speck & Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag



Kartoffel-Broccoli-Blumenkohl-Curry mit Kokosmilch € 6,90 (-)

Schweinefilet-Pfanne Zürcher Art mit Spätzle € 8,90 (Aa,c,g,i,j)

Zanderfilet mit Röstkartoffeln, Kaisergemüse & Weißweinsauce € 9,20 (Aa,g,d)

Dienstag

Gebackene Kartoffel mit Kräuterquark & Tagessalat € 6,90 (g)

Putenkeulenbraten mit Bohnen & Salzkartoffeln € 8,20 (Aa,g,i)

Lachsfilet an Linguine, Karottengemüse & Dillsauce € 9,80 (Aa,g,d)

Mittwoch



Tofu Gulasch mit Cous Cous € 6,90 (Aa,F)

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

Fischpfanne mit Bratkartoffeln, Senfsauce & Gurkensalat € 8,20 (Aa,d,g,j,6)

Donnerstag

Milchreis mit Apfel-Kompott € 5,30 (Aa,g)

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade, Bratkartoffeln & Mix Pickels € 7,90 (g,c,i,j,6)

Fischkocklops mit Kartoffelstampf, Petersiliesauce & Mischgemüse € 8,20 (Aa,c,d,g,i)

Freitag

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Pommes frites € 6,90 (Aa,c,g,6)

Rindergeröstel mit Bratkartoffeln, Zwiebeln & Champignons € 9,20 (Aa,g,i,j)

Matjesfilet mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln & 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