

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 07.09. bis 11.09.2026

Salatteller

täglich wechselnder Salatteller mit verschiedenen Extras ab 5,50€

Wochensuppe täglich

Tomatensuppe mit Mozzarella & Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

Currywurst mit Pommes frites € 6,90 (j,2,3,6)

Montag

geb. Camembert mit Pommes & Preiselbeeren € 6,90 (Aa,c,g,6)

gefülltes Hähnchenschnitzel mit Frischkäse, dazu Kroketten & Blumenkohl € 8,20 (Aa,c,g,i,6)

Seelachs mit Bratkartoffeln, Senfsauce & Tagessalat € 8,20 (Aa,g,d,i,j)

Dienstag

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

Paprika-Gulasch mit Pasta € 8,20 (Aa,g,i,j)

Welsfilet mit Salzkartoffeln, Tagesgemüse & Dillsauce € 8,20 (Aa,g,d,i,j)

Mittwoch

Pfannkuchen mit Apfelkompott € 5,30 (Aa,c,g)

Putengyros mit Tzatziki, Tomatenreis & Krautsalat € 8,20 (g,i,6)

Buntbarsch mit Bratkartoffeln & Leipziger Gemüse € 8,20 (Aa,d,g)

Donnerstag

Ofenkartoffel mit Kräuterquark & Tagessalat € 6,90 (g,6)

Bratwurst mit Sauerkraut & Salzkartoffeln € 7,90 (Aa,g,i,j)

Seehechtfilet mit Röstkartoffeln & Balkangemüse € 8,20 (Aa,d,g,i)

Freitag



geb. Frühlingsrolle mit Asia-Reis & Tomatensauce € 6,90 (Aa,6)

feuriger Rinderhacktopf mit Gemüse & Kartoffeln € 8,90 (Aa,g,i,j)

Rotbarsch in Eihülle mit Kartoffelstampf, Brokkoli & Dillsauce € 8,20 (Aa,c,d,g,i)

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