

Schloss RESTAURANT

Speiseplan für die Woche vom 14.09. bis 18.09.2026

Wochensuppe täglich

Kürbissuppe mit Brot € 4,80 (Aa,g,i)

Dauerbrenner

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

Montag

Eierragout, Gemüse & Salzkartoffeln € 6,90 (Aa,c,g,i,j)

Köttbullar, Pommes frites, Champignonrahmsauce & Preiselbeeren € 8,20 (Aa,c,g,i,6)

Backfisch, Kartoffelsalat, Remouladensauce & Tagessalat € 8,20 (Aa,c,g,d,j)

Dienstag



Buntes-Gemüse-Curry, Reis € 6,90 (6)

Hühnerfrikassee, Leipziger-Gemüse & Reis € 8,20 (Aa,g,i)

Lachsforelle, Kartoffelrösti, Kaisergemüse & Dillsauce € 9,20 (Aa,g,d,i,j)

Mittwoch

gebackene Kürbisspalten, Kartoffelstampf & Kräutersauce € 6,90 (g)

Hackfleisch-Lasagne € 8,20 (Aa,g,i)

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

Donnerstag

Tomatenrührei mit Kartoffelstampf € 6,90 (c,g)

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

paniertes Rotbarschfilet, Rahmwirsing & Röstkartoffeln € 8,20 (Aa,c,g,d)

Freitag

Gemüse-Nudelaufbau € 6,90 (Aa,g,i)

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

Fischkocklops, Broccoli, Salzkartoffeln, Dillsauce € 8,20 (Aa,c,d,g,j)

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