









Speiseplan Silberpalais

09.02.2026bis 13.02.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Traditionell				
Linseneintopf F,I einer Mettwurst 1,2,3,10,J	mit Fairmast Hähnchenschenkel " Szegediner Art" mit Paprika-Sauerkraut und Bratensauce dazu Zartweizen und Schmand Aa,F,I,G	Schwein oder Putenschnitzel mit Paprikarahmgemüse dazu Macaire Kartoffeln 1,2,Aa,G	paniertes Schollenfilet mit Senf -Dillsauce dazu Salzkartoffeln und Gemüse Aa,D7,F,G,I,J	Geschlossen
9,45 €	9,45 €	9,45 €	9,45 €	
				
Vegetarisch				
Frühlingsrolle Aa,C,F,I dazu gebratener Gemüserais und Erdnussauce 1,2,Aa,E,F,G,I	mit Paprikarahmgemüse Geüsepfanne mit Gorgonzola	mit Paprikarahmgemüse Winterliche Bowl Aa G I	mit Paprikarahmgemüse Vegetarische Lasange Aa,G I	Geschlossen
8,45 €	8,45 €	8,45 €	8,45 €	
				
nd Gorgo Änderungen vorbehalten				
A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer); B = enthält Krebstiere; C = enthält Ei; D = enthält Fisch; E = enthält Erdnuss; F = enthält Soja G = enthält Milch (einschließlich Laktose); H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pecannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse) I = enthält Sellerie; J = enthält Senf; K = enthält Sesam; L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite M = enthält Lupine; N = enthält Weichtiere 1= mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = mit Süßungsmittel; 8 = mit einem Zuckersüßungsmittel; 9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe mit Süßungsmittel); 10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen); 11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen); 12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen); 13 = mit Alkohol; 14 = chininhaltig; 15 = koffeinhaltig				
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf nicht gekennzeichnete Speisen kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden.				