

Speiseplan Silberpalais

vom 20.07.2026 bis 24.07.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Traditionell				
Hackbällchen vom Geflügel ^{Aa, C, 12} in Tomatensauce ^{1, 2, F, I} dazu Spaghetti ^{Aa}	Hähnchenbrustfilet in Zwiebels - Sahnesauce ^{1, 2, Aa, F, G, I} mit Butterreis ^G und Erbsen & Karottengemüse ^G	paniertes Schnitzel vom Schwein ^{Aa, C,} G, 11 mit Paprikarahmsauce ^{1, 2, Aa, Ac, F, G, I} Kroketten und Blumenkohlgemüse ^G	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Gurken, Zwiebeln, Äpfeln ^{2, 3, 8, C,} D, G, J, 9 dazu Salzkartoffeln	Geschlossen
FitLine				
Brokkoli-Nuss-Ecken ^{Aa, Ad, Ha, Hb} mit Currydip ^{3, 5, 7, F, L} und Paprika-Couscous ^{Aa}	Canneloni in Tomatensauce ^{1, 2, F, I} mit Käse überbacken ^G	Rahmpolenta ^{1, F, I} mit frischem Spinat-Pilzgemüse und Tomaten Gremolata ^{2, 3, 5, L}	Offenkartoffel mit Kräuterquark und Beilagensalat ^{G, M, I}	Geschlossen

Änderungen vorbehalten

A = enthält glutenhaltiges Getreide
(a = Weizen, b = 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 = Pecanüsse,
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 einer Zuckerart und Süßungsmittel/n

9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe mit Süßungsmittel),
10 = mit Phosphat (bei Fleischzerzeugnissen),
11 = mit Milcherweiß (bei Fleischzerzeugnissen),
12 = mit Eiklar (bei Fleischzerzeugnissen),
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.