

Speiseplan Silberpalais

28.09.2026-02.10.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Traditionell				
Linseneintopf 3, 5, F, I, L Mettwurst vom Schwein 1, 2, 3, 10, J und einem Brötchen 1, Aa, Ab, Ac, Ad, F, G	"Aktion" Wurst Case Kombo Currywurst mit Pommes dazu ein Getränk 0,2 nach Wahl	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Spätzle dazu buntes Gemüse G,Aa,	Fisch " Paniert" mit Senfsauce und Salzkartoffeln und Gurkensalat	Geschlossen
9,45 €	8,90 €	9,45 €	9,45 €	
Vegetarisch				
Spinatknödel mit mediterranem Gemüse Tomatenraggout dazu Hartkäse 3,Aa,C,G,I,1,5,L,13,2,C,G	Ravioli mit Spinat dazu Tomaten - Gremolata und Spinat - Pilzgemüse Aa,G,2,3,5,L	Spinat -Reispfanne mit Erbsen und Karotten dazu Rucola und knusprige Kichererbsen F,I	Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce dazu Reibekäse Aa,5,G,L,13	Geschlossen
8,45 €	8,45 €	8,45 €	8,45 €	
				
dazu Basmatireis und einen Gurkenminz S				
Änderungen vorbehalten				
A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Chorasen-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 einer Zuckerart und Süßungsmitteln	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.				