

Speiseplan Silberpalais

13.07.2026-17.07.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Traditionell				
Hähnchenschenkel und Kartoffelecken und eine Beilagen Salat A,C,G,J	Murgh Makhani, Butter Curry Huhn mit Cashews und Tomate G, Hd mit Butterreis G und Frühlingslauch	Cordon vom Bleu Schwein 2, 3, Aa, G mit Butterkartoffeln G und Erbsengemüse 1, 2 Sauce Hollandaise m. Sahne 1, Aa, Ac, C, D, F, G, I, J	Chicken Burger A,G,C,F belegt mit Salat ,Tomate und Gurke dazu Pommes	Geschlossen
9,45 €	9,45 €	9,45 €	9,90 €	

Vegetarisch				
gebackener Camembert Aa, G mit Baguette Aa, Ab, Ac, F dazu Gurkensalat 3, 5, L und Preiselbeeren	Spinatknödel 3, Aa, C, G, I mit Champignonrahmsauce 5, G, L, 13 und Schnittlauch	Pasta mit Paprikarahmsauce, Spinat und Staudensellerie, dazu marinierter Feta Aa, G, I	Burger A, C,G mit Quinoa- Avocado - Patty F mit Salt , Tomate und Gurke dazu Pommes	Geschlossen
8,45 €	8,45 €	8,45 €	8,90 €	



Änderungen vorbehalten

A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Choras-an-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.