








Speiseplan Silberpalais

18.05.2026-22.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Traditionell				
Cordon Bleu von der Pute mit Rahmsauce Petersilien Kartoffeln und Gemüse 2,3,10,Aa,Ac,c,G,I,J	Chili con Carne vom Rind mit Landkornreis	bunte Schnitzel Pfanne Paprika Gurken und Champignons im Ofen gebacken 7,J,3,5,I,G	Seelachsfilet Bordelaise mit Salzkartoffeln und Senfsauce Gurkensalat	Geschlossen
9,45 €	9,45 €	9,45 €	9,45 €	
				
Vegetarisch				
Spaghetti mit fruchtige Tomatensauce dazu Reibekäse Aa,5,G,L,13	Rahmkäsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Frühlingslauch Aa,C,F,G,I	Tortellini mit Gorgonzolasauce und Brokkoli 2,Aa,C,f,g,h,I5,L,13	Chana Masala ,indisches Kichererbsen - Curry dazu Basmatireis und Gurken - Minz - Salat	Geschlossen
8,45 €	8,45 €	8,45 €	8,45 €	
				

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.