









# Speiseplan Silberpalais

26.01.2026 bis 30.01.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Traditionell				
Hähnchengyros mit Zwiebeln und Krautsalat dazu Tzatziki und Kartoffelwedges 1,2,3,8C,G,I,JAa9,45 € 	Weißwein-Hähnchen mit mediterranem Gemüse dazu Reis 5,L,13,G9,45 € 	Schnitzel von der Hähnchenbrust mit Champignon-Rahmsauce dazu Kroketten Aa,C,G,11,1;G9,45 € 	Schweinenackenbraten frisch aus dem Ofen mit Schmorkartoffeln und Rosenkohl dazu Basilikumjus 2,3,Aa,F9,45 € 	Geschlossen
Vegetarisch				
Chili sin Carne im Reisrand 1,2,C,F,G8,45 € 	Gebackene Zucchini-Fritata mit Hirtenkäse und Kräuterquark C,G8,45 € 	Vegetarische Lasagne mit Käse überbacken an Tomatensauce 3,Aa,C,G,I,1,2,F8,45 € 	Deutscher Blumenkohl mit Kartoffelpüree und Frankfurter grüner Sauce 2,7,J,J8,45 € 	Geschlossen
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 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.				