




# Speiseplan Silberpalais

04.05.2026-08.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Traditionell</b>				
Linseneintopf mit Bockwurst und Brötchen	Hühnerfrikassee mit Wurzelgemüse 1, Aa, D, F, G, I, J und Butterreis G dazu gehackte Petersilie	Cordon vom Bleu Hähnchen 2, 3, 10, Aa, G mit Zitronen Hollandaise Aa, Ac, C,dazu Krokette G und Erbsen & Möhrengemüse	Schollenfilet paniert Aa, D mit Remoulade 1, 2, 3, 7, 8, Aa, C, J und Kartoffelgratin 1, 2, 3, 5, 8, Aa, C, F, G, I,	<b>Geschlossen</b>
9,45 €	9,45 €	9,45 €	9,45 €	
				

<b>Vegetarisch</b>				
Geröstete Maultaschen mit Marktgemüse Aa, C, F, I und Kräuterquarkdip G	Ofengemüse mit Ziegenkäse 1, 2, 3, G Rahmpolenta C, F, G, I und Cranberries		Semmelknödel Aa, C mit Champignonrahmsauce 5, G, L, 13 und Schnittlauch	<b>Geschlossen</b>
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.