



Schloss Donzdorf
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

Mittagstisch

11:30 Uhr bis 13:30 Uhr

Montag - Freitag

Blattsalat mit Joghurt-Dressing^{3,7,10,12}

4,00€

Gemischter Salat mit Rohkostsalate^{3,7,10,12,15}

5,00€

Gemischter Salat mit panierten Schweineschnitzelstreifen^{1,3,7,10,12}

9,50€

Zusatzstoffe & Allergene

1 - glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5 - Nüsse, 6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Schwefel, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere, 15 - Farbstoff, 16 - enthält Sulfite, 17 - koffeinhaltig, 18 - chininhaltig, 19 - Gerstenmalz, 20 - enthält Antioxidationsmittel, 21 - Süßungsmittel, 22 - Konservierungsstoffe, 23 - Nitritpökelsalz



Schloss Donzdorf
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

Montag, 07.11.2022

Linsen mit Spätzle & Saitenwurst ^{1,3,7,9,10,22,23}

Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung an Käsesahnesoße ^{1,3,7,21,22}

Dienstag, 08.11.2022

Chili con Carne mit Reis ^{1,7}

Ofenkartoffeln mit mediterranem Gemüse & Kräuterquark ^{7,22}

Mittwoch, 09.11.2022

Überbackene Maultaschen ^{1,3,7,10,22}

Gefüllte Paprika mit Reis & Tomatensoße ^{1,3,7,10,18,22}

Donnerstag, 10.11.2022

Lasagne Bolognese ^{1,7,22}

Semmelknödel mit Pilzrahmssoße ^{1,3,7,9,10}

Freitag, 11.11.2022

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree & Remoulade ^{1,3,7,22}

Germknödel mit Apfelmus ^{1,3,7,21,22}

Fleisch-/Fischgericht je 9,50€

Veggie-Gericht je 8,50€

Zusatzstoffe & Allergene

1 - glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5 - Nüsse, 6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Schwefel, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere, 15 - Farbstoff, 16 - enthält Sulfite, 17 - koffeinhaltig, 18 - chininhaltig, 19 - Gerstenmalz, 20 - enthält Antioxidationsmittel, 21 - Süßungsmittel, 22 - Konservierungsstoffe, 23 - Nitritpökelsalz



Schloss Donzdorf
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

Montag, 14.11.2022

Spaghetti Carbonara ^{1,3,7,22}

Rahmspinat mit Salzkartoffeln & Spiegelei ^{1,7,22}

Dienstag, 15.11.2022

Rinderhasche mit Nudeln ^{1,9,10,22}

Tortellini-Gemüse-Auflauf ^{1,3,7,9,10,21,22}

Mittwoch, 16.11.2022

Schaschlikspieße mit Reis & Paprikasoße ^{1,22}

Penne mit Gemüse-Bolognese ^{1,7,9,22}

Donnerstag, 17.11.2022

Hähnchen-Paprika-Pfanne mit Reis ^{1,7,9}

Gemüsefrikadellen mit Tomatensoße & Nudeln ^{1,3,7,9,22}

Freitag, 18.11.2022

Lachs mit Bandnudeln & Dill-Sahne-Soße ^{1,7,10,22}

Lauchsuppe ^{1,7,22} Dessert: Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{1,5,7,21,22}

Fleisch-/Fischgericht je 9,50€

Veggie-Gericht je 8,50€

Zusatzstoffe & Allergene

1 - glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5 - Nüsse, 6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Schwefel, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere, 15 - Farbstoff, 16 - enthält Sulfite, 17 - koffeinhaltig, 18 - chininhaltig, 19 - Gerstenmalz, 20 - enthält Antioxidationsmittel, 21 - Süßungsmittel, 22 - Konservierungsstoffe, 23 - Nitritpökelsalz



Schloss Donzdorf
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

Montag, 21.11.2022

Spaghetti mit Schinken-Sahne-Soße ^{1,3,7,22}

Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln & Brötchen ^{1,9,10,15,22}

Dienstag, 22.11.2022

Hähnchencurry mit Ananas, Kaisergemüse & Reis ^{7,10,11,22}

Spaghetti mit Ratatouille Gemüse & Tomatensoße ^{1,9}

Mittwoch, 23.11.2022

Überbackener Nudelauflauf mit Hackfleisch & Erbsen ^{1,3,7,22,23}

Mexico-Reispfanne mit Bohnen, Paprika, Mais & Tomatensoße

Donnerstag, 24.11.2022

Würstchenragout in Tomatensoße mit Nudeln ^{1,3,9,10,22,23}

Allgäuer Kässpätzle mit Käse, Sahne & Salat ^{1,3,7,22}

Freitag, 25.11.2022

Fischfilet á la Bordelaise an mediterranem Kartoffel-Gemüse ^{1,7,10,22}

Pfannenkuchen mit Zimt & Zucker ^{1,3,7,22}

Fleisch-/Fischgericht je 9,50€

Veggie-Gericht je 8,50€

Zusatzstoffe & Allergene

1 - glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5 - Nüsse, 6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Schwefel, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere, 15 - Farbstoff, 16 - enthält Sulfite, 17 - koffeinhaltig, 18 - chininhaltig, 19 - Gerstenmalz, 20 - enthält Antioxidationsmittel, 21 - Süßungsmittel, 22 - Konservierungsstoffe, 23 - Nitritpökelsalz



Schloss Donzdorf
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

Montag, 28.11.2022

Züricher Geschnetzeltes vom Putenfleisch mit Bandnudeln ^{1,7,9,18,22}

Gnocchi-Pfanne mit Zucchini & Tomate ^{1,3,9,22}

Dienstag, 29.11.2022

Nürnberger mit Bratkartoffeln & Soße ^{10,22,23}

Vegetarisches Thai-Curry mit Kokos & Jasminreis ^{7,9,11,15,22}

Mittwoch, 30.11.2022

Cordon Bleu mit Kartoffel Wedges ^{1,3,7,22,23}

Gemüse-Lasagne ^{1,3,7,22}

Donnerstag, 01.12.2022

Schmorfleisch auf Lauch-Tomatengemüse mit Kartoffelspalten ^{1,22}

Penne mit Gorgonzolasoße mit Blattspinat & Brokkoli ^{1,3,7,9,10,18,22,23}

Freitag, 02.12.2022

Backfisch mit Rösti & Remouladensoße ^{1,3,7,10,21,22}

Tomatensuppe ^{1,7} Dessert: Milchreis mit Mandarinenragout ^{1,5,7}

Fleisch-/Fischgericht je 9,50€

Veggie-Gericht je 8,50€

Zusatzstoffe & Allergene

1 - glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5 - Nüsse, 6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Schwefel, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere, 15 - Farbstoff, 16 - enthält Sulfite, 17 - koffeinhaltig, 18 - chininhaltig, 19 - Gerstenmalz, 20 - enthält Antioxidationsmittel, 21 - Süßungsmittel, 22 - Konservierungsstoffe, 23 - Nitritpökelsalz