



# Speisekarte

V

KW 14 (31.03. - 04.04.2025)

Montag	F	Fleischkäse <sup>(1,2,3)</sup> in Bratensauce	
	L	dazu Schupfnudeln & Kaisergemüse	
	E	Obst	
Dienstag <i>Pasta-Tag</i>	S	Sticks	
	I	Pasta <sup>(D)</sup> mit Tomatensauce & Käseraspel <sup>(G)</sup>	
	S	Rote Grütze	
Mittwoch	C	Meeresfantase <sup>(C,D)</sup>	
	H	dazu Kartoffeln, Mischgemüse & Kräuter-Quark-Dip <sup>(G)</sup>	
	H	Obst	
Donnerstag	V	Gemüse-Schnitze	
	E	gebratene Maultäschle <sup>(A,D,G)</sup> mit Ei & Tomaten - Sahnesauce <sup>(G)</sup>	
	G	Schokojoghurt <sup>(G)</sup>	
Freitag	I	Panierte Hähnchenschnitzelchen <sup>(A,D)</sup>	
	L	mit Ofenkartöfchelchen <sup>(D)</sup> & Ketchup	
	Ü	Obst	

Das Team vom **Börslinger Hof** wünscht einen guten Appetit

Das Menü & interessante Rezepte kann auch im Internet auf unserer Homepage  
oder bei Facebook nachgelesen werden. Änderungen vorbehalten!

[www.boerslinger-hof.de](http://www.boerslinger-hof.de)

[www.boerslinger-catering.de](http://www.boerslinger-catering.de)

[www.facebook.de/boerslingehof](https://www.facebook.de/boerslingehof)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Farbstoffe 2 = Konservierungsstoffe 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker  
5 = Schwefeldioxid 7 = Phosphat 9 = Koffein 10 = chininhaltig 11 = Süßungsmittel

14 Hauptallergene:

A = Ei B = Erdnüsse C = Fisch D = Gluten (D1 Weizen, D2 Roggen, D3 Gerste, D4 Hafer) E = Krebstiere F =  
Lupine G = Kuhmilch H = Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse)  
I = Schwefel & Sulfit J = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Soja N = Weichtiere