



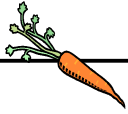











Speisekarte

I

KW 38 (16.09.-20.09.2024)

<p>Montag</p> 	<p>E F L Ü G E</p>	<p>Gemüse-Schnitze (Tomate, Paprika, Möhren) Hähnchenschnitzel (D) dazu Ofenkartoffeln & Ketchup Obst</p> 	
<p>Dienstag</p>	<p>V E G I</p>	<p>Sticks Überbackene vegetarische Maultaschen-Lasagne (A,D,G,I) Joghurt mit Knuspermüsli (D,G,H,M)</p>	
<p>Mittwoch</p> 	<p>F L E I S C H</p>	<p>Bratwurst (1,2,3) in Sauce <i>Muslimisch: Putenwienerle</i> dazu Vollkornreis & Mischgemüse Obst</p>   	
<p>Donnerstag</p> <p><i>Pasta-Tag</i></p>	<p>S Ü S S</p>	<p>Geflügelkraftbrühe mit Gemüsewürfel & hausgemachten Flädle (A,D,G) Grießbrei (G) mit Kirschsauce</p>  	
<p>Freitag</p>	<p>F I S C H</p>	<p>Alaska Seelachs (C) Kartoffel-Kürbis-Püree Obst</p> 	

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

www.boerslinger-catering.de

www.facebook.de/boerslingerhof

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