











Speisekarte

V

KW 42 (14.10.-18.10.2024)

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

Das Team vom **Boerslinger 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/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 & Sulfid J = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Soja N = Weichtiere