



# Speisekarte

VIII

KW 37 (09.09.-13.09.2024)



 Montag	E I N T O P F	Sticks Kartoffelsuppe mit Putenwienerle <sup>(1,2,3)</sup> & Vollkornbrot <sup>(D)</sup> Bananen-Split-Joghurt <sup>(G)</sup>
 Dienstag	G E F L Ü G E L	Putenbrust-Filet in Sahne-Tomatensauce <sup>(D,G)</sup> mit Schupfnudeln & Maisgemüse Obst  
 Mittwoch	S Ü B	Rohkost  Kohlrabi-Creme-Suppe <sup>(D,G)</sup> Pfannkuchen <sup>(A,D,G)</sup> mit Apfelmus
 Donnerstag	F L E I S C H	Hackfleischbällchen in Bratensauce dazu Reis & Fingermöhrrchen Mini-Windbeutel <sup>(A,D,G)</sup>
 Freitag Pasta-Tag	V E G	Grüner Salat mit Joghurtdressing <sup>(G)</sup> /Gemüse-Schnitze Gebratene Nudelpfanne mit Ei & Gemüsestreifen <sup>(A,D)</sup> dazu Tomatensauce 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/boerslingerhof](https://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