








Speisekarte

III

KW 46 (10.11. - 15.11.2025)

Montag	F I S C H	Fischli (C) dazu Wilde Kartoffeln und Gurken-Quark-Dip (A,G) Obst	
Dienstag	V E G E T	Grüner Salat / Sticks Semmelklöße (A,D,G) mit Kräuterrahmsauce (G) Naturjoghurt (G)	
Mittwoch	E F L Ü G E	Gemüse-Schnitze Rigatoni (D) mit Carbonnara-Sauce (D,G) Obst	
Donnerstag	S Ü B	Tomatensuppe mit Croutons Milchreis (G) mit Kirschen	
Freitag	F L E I S C H	Rohkost Spätzle (A,D) & Bratensauce 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

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 & Sulfit J = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Soja N = Weichtiere