



Speisekarte

III

KW 46 (10.11. - 15.11.2025)

Montag	F	Fischli (C)	
	I	dazu Wilde Kartoffeln und Gurken-Quark-Dip (A,G)	
	S	Obst	
Dienstag	V	Grüner Salat / Sticks	
	E	Semmelklöße (A,D,G) mit Kräuterrahmsauce (G)	
	G	Naturjoghurt (G)	
Mittwoch <i>pasta-Tag</i>	E	Gemüse-Schnitze	
	F	Rigatoni (D) mit Carbonnara-Sauce (D,G)	
	L	Obst	
Donnerstag	Ü		
	G	Tomatenuppe mit Croutons	
	E	Milchreis (G) mit Kirschen	
Freitag	F	Rohkost	
	L	Spätzle (A,D) & Bratensauce	
	E	Muslimisch: Tomatensauce	
	I	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/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