












Speisekarte

VI

KW 27 (01.07.-05.07.2024)

 Montag	S ü B	Gemüse-Schnitze Brokkoli-Creme (D,G) Dampfnudeln (A,D,G) mit Vanillesauce (G) 
Dienstag Pasta-Tag	F L E I S C H	Rinderhack-Bolognese mit Gemüsewürfelchen dazu Spaghetti (D) Obst 
Mittwoch	V E G I	Rohkost / Gurkensalat Käsespätzle (A,D,G) Mini-Muffins (A,D,G)   
Donnerstag	F I S C H	Backfisch (C,D) Kartoffel-Sellerie-Stampf Kinder-Tiramisu (A,D,G)   
Freitag 	E I N T O P F	Sticks Zucchini-Kartoffel-Eintopf mit Putenwienerle (1,2,3) & Vollkornbrot (D) 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	
--	--