












Speisekarte

III

KW 40 (30.09.-04.10.2024)

Montag	F I S C H	Fischli (C)	
		dazu Wilde Kartoffeln und Gurken-Quark-Dip (A,G)	
		Obst	
Dienstag	V E G E T A R I E R	Grüner Salat / Sticks	
		Semmelklöße (A,D,G) mit Champignonrahmsauce (G)	
		Birnencreme (G)	
Mittwoch <i>Pasta-Tag</i>	E F L Ü G E R	Gemüse-Schnitze	
		Rigatoni (D) mit Carbonnara-Sauce (D,G)	
		Obst	
Donnerstag		Feiertag	
Freitag	S Ü B	Tomatensuppe mit Coroutons	
		Milchreis (G) mit Kirschen	 

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