









# Speisekarte

III

**KW 20 (11.05. - 15.05.2026)**

Montag	F I S C H	Fischli (C) dazu Wilde Kartoffeln und Gurken-Quark-Dip (A,G) Obst	
Dienstag	V E G I	Grüner Salat / Sticks Semmelklöße (A,D,G) mit Schnittlauchsauce (G) Naturjoghurt (G)	 
Mittwoch <i>Pasta-Tag</i>	E F L Ü G E	Gemüse-Schnitze Rigatoni (D) mit Carbonnara-Sauce (D,G) Obst	
Donnerstag		<b>Christi Himmelfahrt - Feiertag</b> <b>- Einrichtung geschlossen</b>	
Freitag	F L E I S C H	Rohkost Spätzle (A,D) & Bratensauce Obst	<i>Muslimisch: Tomatensauce</i>  

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