



Speisekarte

VII

KW 8 (16.02. - 20.02.2026) - Faschingswoche / Schulferien

Montag	G	Sticks	
	E	Hähnchenbrustfiletstücke im Cornflakes-Knuspermantel (A,D) & Kartoffelsalat (J)	
	F	Obst	
Dienstag	L		
	Ü	Geflügelkraftbrühe mit Backerbsen (A,D) & Konfetti	
	G	Kaiserschmarrn (A,D,G) mit Apfelmus	
Mittwoch	E		
	L	Knusperfisch (C,D)	
	Ü	dazu Salzkartoffeln & Dip	
Donnerstag	G	Obst	
	E	Gemüse-Schnitze	
	L	Maccaroni (D,G) mit Tomatensauce & Käse	
Freitag	Ü	Vanille-Pudding	
	G	Wurstkraken (1,2,3) in Bratensauce	
	E	dazu Reis & Fingermöhrrchen / Muslimisch: Putenwürstle in Geflügelsc.	
Pasta-Tag	L	Obst	
	Ü		
	G		



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/boerslinglerhof

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Farbstoffe 2 = Konservierungsstoffe 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker

5 = Schwefeldioxid 7 = Phosphat 9 = Koffein 10 = chininhaltig 11 = Süßungsmittel

12 = Aromastoffe

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