



Speisekarte

II

KW 3 (13.01. - 17.01.2025)

Montag	E	Sticks		
	N	Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Putenschinken (1,2,3) & Brot (D,H)		
	T	Himbeerquark (G)		
Dienstag	O	tomatiges Geflügelgyros		
	P	dazu Reis & Maisgemüse		
	F	Obst		
Mittwoch	E	Gemüse-Schnitze		
	S	Grießklößchensuppe (A,D,G)		
	ü	Nougat-Quarkknödel (A,D,G) mit Vanillesauce (G)		
Donnerstag <i>Pasta-Tag</i>	B	Rinder-Hack-Gemüsebällchen (A,D) in Bratensauce		
	F	mit Fussili (D)		
	E	Schokopudding (G)		
Freitag 	I	Rohkost / Karottensalat		
	S	Rahmspinat (D,G) mit Salzkartoffeln		
	C	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				

