



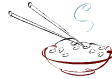






Speisekarte

I

KW 18 (27.04. - 30.04.2026)

<p>Montag</p> 	<p>E F L Ü G E</p>	<p>Gemüse-Schnitze Hähnchenschnitzel (D) dazu Kartoffelsalat (J) Obst</p>	
<p>Dienstag</p>	<p>V E G I</p>	<p>Gemüse-Sticks/Karottensalat vegetarische Maultaschen mit Sahne-Tomatensauce (A,D,G,J) Himbeerquark (G)</p>	
<p>Mittwoch</p> 	<p>F L E I S C H</p>	<p>Bratwurst (1,2,3) in Sauce <i>Muslimisch: Putenwienerle</i> dazu Vollkornreis & Mischgemüse Obst</p>	 
<p>Donnerstag</p> <p><i>Pasta-Tag</i></p>	<p>V E G I</p>	<p>Rohkost Nudeln (D1) & Tomatensauce, Käse (G) Obst</p>	
<p>Freitag</p>	<p>1. Mai - Feiertag - Einrichtung geschlossen</p>		

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