



Speisekarte

VIII

KW 45 (04.11.-08.11.2024)



 Montag	E I N T O P F	Sticks Kartoffelsuppe mit Putenwienelerle (1,2,3) & Vollkornbrot (D) Bananen-Split-Joghurt (G)	
 Dienstag	G E F L Ü G E L	Putenbrust-Filet in Sahne-Tomatensauce (D,G) mit Schupfnudeln & Maisgemüse Obst	  
 Mittwoch	S Ü B	Rohkost Kohlrabi-Creme-Suppe (D,G) Pfannkuchen (A,D,G) mit Apfelmus	
 Donnerstag	F L E I S C H	Hackfleischbällchen in Bratensauce dazu Reis & Fingermöhrrchen Mini-Windbeutel (A,D,G)	 
 Freitag Pasta-Tag	V E G	Grüner Salat mit Joghurtdressing (G) /Gemüse-Schnitze Gebratene Nudelpfanne mit Ei & Gemüsestreifen (A,D) dazu Tomatensauce 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