













Speisekarte

VIII

KW 17 (20.04. - 24.04.2026)

 Montag	V E G	Gemüse-Schnitze Gebratene Nudelpfanne mit Ei & Gemüsestreifen (A,D) dazu Tomaten-Sahnesauce Obst	
 Dienstag	G E F L Ü G E L	Hähnchenbrust-Filet in Bratensauce mit Schupfnudeln (D) & Maisgemüse Bananen-Split-Joghurt (G)	 
Mittwoch	S Ü B	Rohkost Geflügelkraftbrühe mit Backspätzle (A,D,G) Pfannkuchen (A,D,G) mit Apfelmus	 
Donnerstag 	V E G	Linsen mit Spätzle & Wienerle Schokopudding (G,H)	
Freitag Pasta-Tag	E I N T O P F	Sticks Kartoffelsuppe mit Putenwienerle (1,2,3) & Vollkornbrot (D) 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 & Sulfid	J = Sellerie	K = Senf	L = Sesam
M = Soja	N = Weichtiere		