



Speisekarte

I

KW35 (24.08. - 28.08.2026)

 Montag	V	Rohkost	
	E	Nudeln ^(D1) & Tomatensauce, Käse ^(G)	
	G	Obst	
 Dienstag	I		
	F	Knabbergemüse	
	L	Würstchen ^(1,2,3) in Sauce dazu Reis	
	E	Eis ^(G)	
 Mittwoch	S	Geflügelkraftbrühe mit Gemüsewürfel	
	Ü	& hausgemachten Flädle ^(A,D,G)	
	S	Grießbrei ^(D1,G) mit Kirschsauce	
 Donnerstag <i>Pasta-Tag</i>	V	Gemüse-Sticks/Karottensalat	
	E	vegetarische Maultaschen mit Sahne-Tomatensauce ^(A,D,G,J)	
	G	Himbeerquark ^(G)	
 Freitag	I		
	F	Gemüse-Schnitze	
	S	"Meeresfantasie" ^(D) dazu Kartoffelsalat ^(J)	
	C	Obst	
	H		

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