


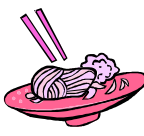








Speisekarte

III

KW 48 (25.11. - 29.11.2024)

<p>Montag</p> 	<p>S Ü B</p>	<p>Tomatensuppe mit Croûtons Milchreis (G) mit Kirschen</p> 	
<p>Dienstag</p> <p><i>Pasta-Tag</i></p>	<p>G E F L Ü G E</p>	<p>Gemüse-Schnitze Rigatoni (D) mit Carbonara-Sauce (D,G) Obst</p>	
<p>Mittwoch</p> 	<p>V E G I</p>	<p>Grüner Salat / Sticks Semmelklöße (A,D,G) mit Champignonrahmsauce (G) Orangenquark (G)</p>	
<p>Donnerstag</p>	<p>F I S C H</p>	<p>Fischli (C) dazu Wilde Kartoffeln und Gurken-Quark-Dip (A,G) Obst</p>	
<p>Freitag</p>	<p>F L E I S C H</p>	<p>Rohkost Spätzle (A,D) & Bratensauce Obst</p> 	<p><i>Muslimisch: Tomatensauce</i></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 & Sulfid J = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Soja N = Weichtiere

