










Speisekarte

IV

KW 5 (27.01. - 31.01.2025)

Montag <i>Pasta-Tag</i>	V E G I	Rohkost / Eisberg-Salat	
		Tortellini mit Tomaten-Sahnesauce (A,D,G)	
		Zimtjoghurt (D)	
Dienstag	F I S C H	Backfisch-Filet (C,D,G,J) mit Remouladensauce (A,G)	
		dazu Kartoffeln und Fingermöhrrchen	
		Obst	
Mittwoch	E I N T O P F	Sticks	
		Bunter Gemüse-Eintopf (D) mit Putenwürstle (1,2,3) & Vollkorn-Brot (D,H)	
		Kiba-Quark (G)	
Donnerstag	E F L Ü G E I	Hähnchenbrustfilet in Bratensauce	
		dazu Reis & Erbsengemüse	
		Obst	
Freitag	S Ü B	Gemüse-Schnitze	
		Geflügelkraftbrühe mit Suppennudeln (A,D)	
		Quarkkeulchen (A,D,G) mit Apfelmus	

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

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