



Speisekarte

V

KW 6 (02.02. - 06.02.2026)

Montag	G E F L Ü G E L	Panierte Hähnchenschnitzelchen (A,D)	
		mit Ofenkartöffelchen (D) & Ketchup	
		Obst	
Dienstag <i>Pasta-Tag</i>	V E G I	Sticks	
		Pasta (D) mit Tomatensauce & Käseraspel (G)	
		Kirschquark (G)	
Mittwoch	F I S C H	Fischli (C,D)	
		dazu Kartoffeln, Mischgemüse & Kräuter-Quark-Dip (G)	
		Obst	
Donnerstag	V E G I	Gemüse-Schnitze	
		gebratene Maultäschle (A,D,G) mit Ei & Schnittlauchsauce	
		Schokojoghurt (G)	
Freitag	F L E I S C H	Rohkost	
		Schupfnudeln (A,D) & Bratensauce	
		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

|