



Speisekarte

II

KW 19 (04.05. - 08.05.2026)

| | | | |
|---|---------------------------------|---|---|
|  Montag | V E G | Rohkost | |
| | | Rahmspinat (D,G) mit Salzkartoffeln |  |
|  Dienstag | E F L Ü G E | Geflügelgeschnetzeltes mit Bratensauce |  |
| | | dazu Reis & Maisgemüse | |
| | | Joghurt mit Knuspermüsli (D,G,H,M) | |
| Mittwoch | S ü B | Gemüse-Schnitze |  |
| | | Backerbsensuppe (A,D,G) | |
| | | Quarkknödel (A,D,G) mit Vanillesauce | |
| Donnerstag <i>Pasta-Tag</i> | F L E I S C H | Bolognese | |
| | | mit Fussili (D) | |
| | | Schokopudding (G) | |
|  Freitag | E I N T O P F | Sticks |  |
| | | Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Putenschinken (1,2,3) & Brot (D,H) | |
| | | 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/boerslingerhof

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