



Speisekarte

VI

KW 43 (21.10.-25.10.2024)

Montag	S Ü B	Gemüse-Schnitze	
		Brokkoli-Creme (D,G)	
		Dampfnudeln (A,D,G) mit Vanillesauce (G)	
Dienstag	F L E I S C H	Rinderhack-Bolognese mit Gemüsewürfelchen	
		dazu Spaghetti (D)	
		Obst	
Mittwoch	V E G I	Rohkost / Gurkensalat	
		Käsespätzle (A,D,G)	
		Mini-Muffins (A,D,G)	
Donnerstag	F I S C H	Backfisch (C,D)	
		Kartoffel-Sellerie-Stampf	
		Kinder-Tiramisu (D,G)	
Freitag	E I N T O P F	Sticks	
		Zucchini-Kartoffel-Eintopf mit Putenwienerle (1,2,3) & Vollkornbrot (D)	
		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 & Sulfit J = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Soja N = Weichtiere