



Speisekarte

II

KW 11 (10.03. - 14.03.2025)

Montag	E	Sticks		
	N	Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Putenschinken (1,2,3) & Brot (D,H)		
	T	Himbeerquark (G)		
Dienstag	O	tomatiges Geflügelgyros		
	P	dazu Reis & Maisgemüse		
	F	Obst		
Mittwoch	S	Gemüse-Schnitze		
	ü	Grießklößchensuppe (A,D,G)		
	B	Dampfnudeln (A,D,G) mit Vanillesauce (G)		
Donnerstag <i>Pasta-Tag</i>	F	Bolognese		
	L	mit Fussili (D)		
	E	Schokopudding (G)		
Freitag 	I	Rohkost / Karottensalat		
	S	Rahmspinat (D,G) mit Salzkartoffeln		
	C	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

