














Speisekarte

VIII

KW 51 (15.12. - 19.12.2025)

Pasta-Tag Montag 	V	Gemüse-Schnitzte	
	E	Nudeln (D1) dazu Tomatensauce & Käse	
	G	Bananen-Split-Joghurt (G)	 
 Dienstag	G	Putenbrust-Filet in Bratensauce	
	E	mit Schupfnudeln (D) & Maisgemüse	
	L	Obst	
 Mittwoch	S	Rohkost	
	ü	Kohlrabi-Creme-Suppe (D,G)	 
	B	Pfannkuchen (A,D,G) mit Apfelmus	
Donnerstag 	F	Hackfleischbällchen in Sahne-Tomatensauce (G)	
	L	dazu Reis & Fingermöhrchen	
	E	Obst	
Freitag	I	Sticks	
	N	Kartoffelsuppe mit Putenwienerte (1,2,3) & Vollkornbrot (D)	
	T	Lebkuchen (A,D,G1)	



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