



Speisekarte

VI

KW 15 (07.04. - 11.04.2025)

<p>Montag</p>	<p>S ü B</p>	<p>Gemüse-Schnitze Brokkoli-Creme (D,G) Quarkknödel (A,D,G) mit Vanillesauce (G)</p>	
<p>Dienstag <i>Pasta-Tag</i></p>	<p>F L E I S C H</p>	<p>Rinderhack-Bolognese mit Gemüsewürfelchen dazu Spaghetti (D) Obst</p>	
<p>Mittwoch</p>	<p>V E G I</p>	<p>Rohkost / Gurkensalat Käsespätzle (A,D,G) Kuchen (A,D,G)</p>	 
<p>Donnerstag</p>	<p>F I S C H</p>	<p>Backfisch (C,D) Kartoffel-Sellerie-Stampf Kinder-Tiramisu (A,D,G)</p>	 
<p>Freitag </p>	<p>E I N T O P F</p>	<p>Sticks Hähnchenbrust mit Bratensauce und Spätzle Obst</p>	

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