















Speisekarte

VIII

KW 9 (23.02. - 27.02.2026)

 Montag	V E G	Gemüse-Schnitze Gebratene Nudelpfanne mit Ei & Gemüsestreifen (A,D) dazu Tomaten-Sahnesauce Obst	
 Dienstag	G E F L Ü G E L	Putenbrust-Filet in Bratensauce mit Schupfnudeln (D) & Maisgemüse Bananen-Split-Joghurt (G)	 
 Mittwoch	S Ü B	Rohkost Geflügelkraftbrühe mit Grießklößchen (A,D,G) Pfannkuchen (A,D,G) mit Apfelmus	 
 Donnerstag	V E G	Rote Linsenbolognese dazu Reis & Möhrchen Schokopudding (G,H)	
 Freitag Pasta-Tag	E I N T O P F	Sticks Kartoffelsuppe mit Putenwienenerle (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	
--	--