
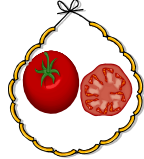







Speisekarte

V

KW 14 (30.03. - 03.04.2026)

<p>Montag</p> <p><i>Pasta-Tag</i></p>	<p>V E G I</p>	<p>Sticks </p> <p>Pasta (D) mit Tomatensauce & Käseraspel (G) </p> <p>Obst</p>
<p>Dienstag</p> 	<p>F L E I S C H</p>	<p>Fleischkäse (1,2,3) in Bratensauce</p> <p>dazu Schupfnudeln & Kaisergemüse</p> <p>Rote Grütze </p>
<p>Mittwoch</p>	<p>V E G I</p>	<p>Gemüse-Schnitze</p> <p>gebratene Maultäschle (A,D,G) mit Ei & Tomaten - Sahnesauce (G)</p> <p>Schokojoghurt (G)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>G E F L Ü G E L</p>	<p>Panierte Hähnchenschnitzelchen (A,D)</p> <p>mit Ofenkartöfelchen (D) & Ketchup </p> <p>Obst</p>
<p>Freitag</p>	<p>Feiertag</p> <p>Karfreitag - Einrichtung geschlossen</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

