



Speisekarte

V

KW39 (21.09. - 25.09.2026)

Montag	G E F L Ü G E L	Panierte Hähnchenschnitzelchen ^(A,D1) mit Ofenkartöffelchen ^(D) & Ketchup Obst	 
Dienstag <i>Pasta-Tag</i>	V E G I	Sticks Pasta ^(D) mit Tomatensauce & Käseraspel ^(G) Rote Grütze	  
Mittwoch	F I S C H	Meeresfiguren ^(C,D) dazu Kartoffeln, Mischgemüse & Kräuter-Quark-Dip ^(G) Eis ^(G)	
Donnerstag	V E G I	Gemüse-Schnitze gebratene Maultäschle ^(A,D,G) mit Ei & Schnittlauchsauce Schokojoghurt ^(G)	
Freitag	F L E I S C H	Rohkost Schupfnudeln ^(A,D,G) & Bratensauce 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

