



Speisekarte

III

KW 12 (17.03. - 21.03.2025)

Montag	F	Fischli (C)		
	I	dazu Wilde Kartoffeln und Gurken-Quark-Dip (A,G)		
	S	Obst		
Dienstag	V	Grüner Salat / Sticks		
	E	Semmelklöße (A,D,G) mit Champignonrahmsauce (G)		
	G	Fruchtcreme (G)		
Mittwoch <i>Pasta-Tag</i>	E	Gemüse-Schnitze		
	F	Rigatoni (D) mit Carbonnara-Sauce (D,G)		
	L	Obst		
Donnerstag	S	Tomatensuppe mit Croutons		
	ü	Milchreis (G) mit Kirschen		
	B			
Freitag	F	Rohkost		
	L	Spätzle (A,D) & Bratensauce	<i>Muslimisch: Tomatensauce</i>	
	E	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/boerslingerhof

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