



Speisekarte

V

KW 29 (14.07. - 18.07.2025)

Montag	F I S C H	Meeresfantasie (C,D)	
		dazu Kartoffeln, Mischgemüse & Kräuter-Quark-Dip (G)	
		Obst	
Dienstag <i>Pasta-Tag</i>	V E G I	Gemüse-Schnitze	
		gebratene Maultäschle (A,D,G) mit Ei & Sahne-Tomatensauce	
		Kirschquark (G)	
Mittwoch	S E F L Ü G E I	Panierte Hähnchenschnitzelchen (A,D)	
		mit Kartoffelsalat (K)	
		Schokojoghurt (G)	
Donnerstag	F L E I S C H	Rohkost	
		Schupfnudeln (D) & Bratensauce	
		Obst	
Freitag	V E G I	Sticks	
		Pasta (D) mit Tomatensauce & Käseraspel (G)	
		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