












Speisekarte

7. KW (11.02.-15.02.)

Montag	V E G I	Rohkost / Eisberg-Salat		
		Käsespätzle (A,D,G)		
		Mini-Muffins (A,D,G,M)		
Dienstag	F I S C H	Backfisch-Filet (C,D,G,J) mit Senfsauce (D,G,J)		
		dazu Petersilienkartoffeln und Möhrengemüse		
		Obst		
Mittwoch	E I N T O P F	Sticks		
		Bunter Gemüse-Eintopf (D) mit Putenwürstle (1,2,3) & Vollkorn-Brot (D,H)		
		Kiba-Quark (G)		
Donnerstag	E F L Ü G E I	Hähnchenbrustfilet in Bratensauce		
		dazu Reis & Erbsengemüse		
		Obst		
Freitag	S Ü B	Gemüse-Schnitze		
		Geflügelkraftbrühe mit Suppenudeln (A,D)		
		Pfannkuchen (A,D,G) mit Apfelmus		

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 E = Krebstiere F = Lupine G = Kuhmilch H = Schalenfrüchte

I = Schwefel & Sulfit J = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Soja N = Weichtiere