
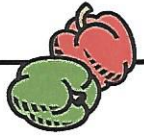
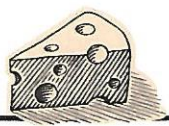

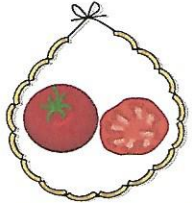







# Speisekarte

8. KW (18.02.-22.02.)

<p>Montag</p>	<p>F L E I S C H</p>	<p>Schweinebraten in Champignon-Bratensauce  dazu Rösti-Ecken (A,D,G)  <i>Muslimisch: Truthahn-Braten mit Champignon-Rahmsauce (G)</i>  Obst </p>
<p>Dienstag</p> 	<p>V E G I</p>	<p>Sticks   Pasta (D) mit Tomatensauce &amp; Käseraspel (G)   Rote Grütze </p>
<p>Mittwoch</p>	<p>F I S C H</p>	<p>Alaska Seelachs-Filet paniert (D) auf einem Gemüsebett  dazu Rahmkartoffeln (D,G)   Obst</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>E I N T O P F</p>	<p>Gemüse-Schnitze  Geflügel-Eintopf mit Maultäschle (A,D,G) &amp; Vollkornbrot (D)   <i>Muslimisch: veget. Maultaschen (A,D,G,I)</i>  Schokojoghurt (G)</p>
<p>Freitag</p>	<p>G E F L Ü G E L</p>	<p>Panierte Putenschnitzelchen (A,D)  mit Tomatenreis, Maisgemüse &amp; Ketchup (2,11)   Obst </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](http://www.boerslinger-hof.de)

[www.boerslinger-catering.de](http://www.boerslinger-catering.de)

[www.facebook.de/boerslingehof](https://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 E = Krebstiere F = Lupine G = Kuhmilch H = Schalenfrüchte  
I = Schwefel & Sulfit J = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Soja N = Weichtiere