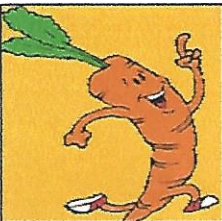
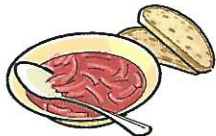
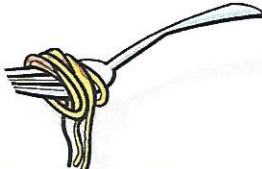

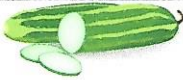









Speisekarte

9. KW (25.02.-01.03.)

		
<p>Montag</p>	<p>S Ü B</p>	<p>Gemüse-Schnitze Kartoffel-Kohlrabi-Creme (D,G) Dampfnudeln (A,D,G) mit Vanillesauce (G)</p> 
<p>Dienstag <i>Pasta-Tag</i></p>	<p>F L E I S C H</p>	<p>Rinderhack-Bolognese mit Gemüsewürfelchen dazu Spaghetti (D) Obst</p> 
<p>Mittwoch</p> 	<p>V E G I</p>	<p>Rohkost / Gurkensalat Gemüse-Burger (A,D,G) mit Kartoffelpüree (G) Mini-Donuts (A,D,G)</p>  
<p>Donnerstag</p> 	<p>F I S C H</p>	<p>überbackenes Fischfilet (A,C,D,G,J) in Meerrettich-Rahm-Sauce dazu Vollkornreis & Kaisergemüse Obst</p>   
<p>Freitag</p> 	<p>E I N T O P F</p>	<p>Sticks Karotten-Kartoffel-Eintopf mit Putenwienerle (1,2,3) & Vollkornbrot (D) Kinder-Tiramisu (A,D,G)</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

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