




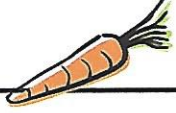

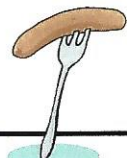

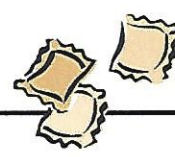





# Speisekarte

11. KW (11.03.-15.03.)



<p>Montag</p> 	<p>E I N T O P F</p>	<p>Sticks Kartoffelsuppe mit Putenwienerte (1,2,3) &amp; Vollkornbrot (D) Stracciatella-Joghurt (G)</p>	
<p>Dienstag</p>	<p>G E F L Ü G E L</p>	<p>gedünstetes Putenbrust-Filet in Leipziger Allerlei-Sahnesauce (D,G) mit Kroketten Obst</p>  	
<p>Mittwoch</p>	<p>S Ü B</p>	<p>Rohkost Geflügelkraftbrühe mit Ravioli (A,D,G) Quarkkeulchen (A,D,G) mit Pfirsichkompott</p>  	
<p>Donnerstag</p>	<p>F L E I S C H</p>	<p>Bratwurst in Bratensauce / <i>Muslimisch: Hähnchenstücke in Geflügelsauce</i> dazu Reis &amp; Möhrengemüse Obst</p>   	
<p>Freitag</p>	<p>V E G</p>	<p>Gemüse-Schnitze / Grüner Salat Gebratene Nudelpfanne mit Ei &amp; Gemüsestreifen (A,D) dazu Tomatensauce Mini-Windbeutel (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](http://www.boerslinger-hof.de)

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

[www.facebook.de/boerslingerhof](https://www.facebook.de/boerslingerhof)

<p>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:</p>			
1 = Farbstoffe	2 = Konservierungsstoffe	3 = Antioxidationsmittel	4 = Geschmacksverstärker
5 = Schwefeldioxid	7 = Phosphat	9 = Koffein	10 = chininhaltig
			11 = Süßungsmittel
<p>14 Hauptallergene:</p>			
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		