





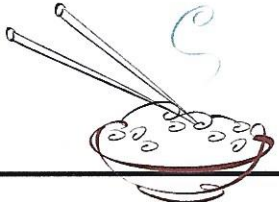





Speisekarte

12. KW (18.03.-22.03.)

 Montag	C E F L Ü G E I	Chicken Nuggets (D) dazu Kartoffel-Sellerie-Püree (D,G) Obst	
Dienstag	S Ü B	Gemüse-Schnitze Geflügelkraftbrühe mit Gemüsekonfetti & Backerbsen (A,D,G) Grießbrei (D,G) mit Kirschsauce	 
Mittwoch	F L E I S C H	Wurstkraken (1,2,3)  <i>Muslimisch: Putenwienerle</i> dazu Vollkornreis (A,D) & Mischgemüse Obst	 
Donnerstag	V E G I	Sticks Überbackene vegetarische Maultaschen-Lasagne (A,D,G,I) Joghurt (G) mit Schokomüsli (D,G,H)	
Freitag	F I S C H	Atlantik-Meeresfiguren (C,D,G,I) mit Rahmsauce (D,G), Kartoffeln & Fingermöhrrchen 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 E = Krebstiere F = Lupine G = Kuhmilch H = Schalenfrüchte
I = Schwefel & Sulfit J = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Soja N = Weichtiere