
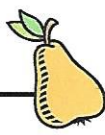




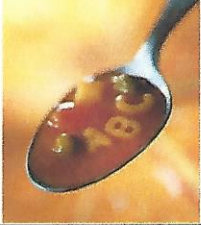





Speisekarte

15. KW (08.04.-12.04.)



Montag	F I S C H	Fischli (C,D) dazu Wilde Kartoffeln und Gurken-Quark-Dip Obst	
Dienstag 	E I N T O P F	Gemüse-Schnitze Kinder-Gaißburger-Marsch (A,D) mit Puten-Wienerle (1,2,3) & Brot (D,H) Birnen-Joghurt	  
Mittwoch <i>Pasta-Tag</i>	G E F L Ü G E	Gebratene Eier-Nudeln (A,D) mit Truthahn-Paprikawürfel (1,2,3,7) dazu Konfetti-Sahne-Sauce (D,G) Obst	
Donnerstag	S Ü B	Sticks Tomatensuppe Milchreis (G) mit Kirschen	 
Freitag	F L E I S C H	Schweinerückensteak in Bratensauce / mit Semmelknödel (A,D) & Kaisergemüse Obst	<i>Muslimisch: Geflügelsteak in Geflügel-Bratensauce</i>  

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