












Speisekarte

OSTER-SCHUL-FERIEN 1. Woche

16. KW (15.04.-18.04.)

Montag	V E G I	Rohkost Tortellini (A,D,G) mit Tomatensauce Mini-Muffins (A,D,G,M)	 
Dienstag	C E F L Ü G E	Hähnchenbrustfilet in Bratensauce dazu Reis & Erbsengemüse Obst	  
Mittwoch	E I N T O P F	Sticks Bunter Gemüse-Eintopf (D) mit Putenwürstle (1,2,3) & Vollkorn-Brot (D,H) Kiba-Quark (G)	 
Grün- Donnerstag	F I S C H	Überbackener Fisch "Bordelaise" (C,D,G) mit Senfsauce (D,G,K) dazu Petersilienkartoffeln und Karottengemüse Obst	 
Freitag	S Ü B	Karfreitag - Einrichtung geschlossen!	

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