

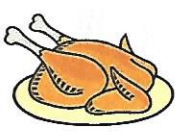


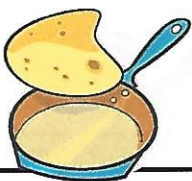
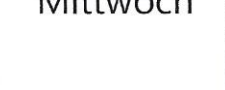








Speisekarte

19. KW (06.05.-10.05.)

 Montag 	G E F L Ü G E L	Hähnchenbrustfiletstücke im Cornflakes-Knuspermantel (A,D) Kartoffel-Gurken-Salat (K) Obst 
Dienstag 	S Ü B	Gemüse-Sticks Geflügelkraftbrühe mit Backerbsen (A,D,G) Kaiserschmarrn (A,D,G) mit Apfelmus  
Mittwoch 	F L E I S C H	Wurstkraken (1,2,3) in Paprika-Bratensauce <i>Muslimisch: Putenwurst in Geflügel-Bratensauce</i> dazu Fussili (D) Obst 
Donnerstag 	V E G I	Gemüse-Schnitze überbackener Rahm-Blumenkohl (A,D,G) dazu Salzkartoffeln Vanille-Pudding (G) 
Freitag 	F I S C H	paniertes Alaska Seelachsfilet (C,D), Erbsen dazu Reis & Tomatensauce 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/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 & Sulfid J = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Soja N = Weichtiere