

Menüplan

Dienstag 2. Januar 2018 - Freitag 5. Januar 2018

Menü I

Mo.: **Feiertag**
„Neujahr“

Di.: **Jäger-Hackbraten**
Teigwaren
Gemüse

Mi.: **Linsen, Spätzle**
Rauchfleisch
Saiten

Do.: **Siedfleisch**
Meerrettichsoße
Bratkartoffeln

Fr.: **Lachssteak**
Bohngemüse
Petersilienkartoffeln

Menü II

Feiertag
„Neujahr“

Spaghetti Bolognese
Parmesan
gem. Salat

Bratwürste
Zwiebelsoße
Hespelt`s Kartoffelsalat

Maultaschen
mit Ei & Zwiebeln
Hespelt`s Kartoffelsalat

2 Fleischküchle
Bratensoße
Hespelt`s Kartoffelsalat

Schmankerl der Woche:

Gulaschsuppe mit Brötchen

zum Mitnehmen

Verzehr vor Ort

Sparpreis 3,80 €

Sparpreis 4,20 €

Nichts für Sie dabei?

Dann suchen Sie sich etwas aus unserer heißen Theke aus!

Metzgerei Hespelt

Einkornstraße 50 ☎ 0791 9302214

Eventuell sind wir vom 02.02.2018 – 04.01.2018

nur Mobil 0171 2017996 erreichbar.

info@hespeltgenuss.de www.hespeltgenuss.de

Wochenangebot

Di. 2. Januar 2018

Fr. 5. Januar 2018



Angebote

Von Dienstag - Freitag

Rindergulasch	100g	1,19
geräucherte		
Bauernbratwürste	100g	1,09
gekochter		
Hinterschinken	100g	1,69
Waldpilz-Maultaschen	100g	1,29
Lyoner	100g	1,39
Fleischsalat		
Fleischsalat light	200g	1,99
Gutshof-Leberwurst	100g	1,09

Öffnungszeiten diese Woche:

Montag - Freitag

7:00 – 18:00 Uhr

Samstag Feiertag

**Ferienwohnung,
Wohnen auf Zeit,
Wohnung für Monteure
zu vermieten**

Belegung max. 6 - 8 Erwachsene
bestens ausgestattet, 2 Duschbäder, 2 Toiletten
Küche mit Geschirrspüler, Herd, Backofen,
Kühlschrank, Mikrowelle,
Wohn- und Esszimmer

Rund um die Uhr in der Einkornstraße
für Sie im Einsatz!

Unser Schmackomat 24

- Nürnbergerle, Rote, Bratwürste
 - Oberländer
 - Landjäger, Pfefferknacker
- Hespelt`s leckerer Kartoffelsalat
 - Dosenwurst, Portionswürste
 - gebratene Fleischküchle



**Wir suchen ab sofort oder nach
Vereinbarung:
Eine/n zuverlässige/n versierte/n
Verkäufer/in in Teilzeit oder
auf 450,- € Basis**

**Wir empfehlen
unsere
hausgemachten Gerichte im Glas:**

Rouladen, Sauerbraten,
eingemachtes Kalbfleisch,
Kalbsbäckle,
Ochsenschwanzsuppe, Ochsenbäckle
Linseneintopf, Bolognese
Siedfleisch mit Meerrettich,
Erbseneintopf, Hühnerfrikassee,
Gulasch, Schweinelende in Rahmsoße
und vieles mehr....

Hier ist ein Slow Food Mitglied verantwortlich

- » *Handwerkliche Herstellung*
- » *Vorzüglicher Geschmack*
- » *Erzeugt mit Respekt zu Natur und Umwelt*



Slow Food®

Hohenlohe - Tauber - Main - Franken