

Menüplan

Menü I

Mo.: **Schweinebraten**

Gemüse
Spätzle

Di.: **Fleischkäse Cordon Bleu**

Bratkartoffeln
Rote Bete Salat

Mi.: **Schweinegeschnetzeltes**

„Pfefferrahm“ Mandelbrokkoli
Bratkartoffeln

Do.: **Szegediner Gulasch**

Knödel
Vitaminsalat

Fr.: **Piccata vom Fischfilet**

Tomaten-Gemüsesoße
Teigwaren

Dienstag 16. April 2018

Freitag 20. April 2018

Menü II

Kaiserschmarrn mit

Rosinen,
Obstkompott

Penne Nudeln

Hackfleischsoße
Farmersalat

Saure Kutteln

im Trollinger Sößle
Bratkartoffeln

Schwäbische Bubaspitzle

mit Schinken, Pilzen &
Frühlingszwiebeln
gem. Salat

Bami Goreng mit Nudeln

Hähnchen & Gemüse
gem. Salat

Schmankerl der Woche:

Currywurstpfanne mit Brötchen

zum Mitnehmen

Verzehr vor Ort

Sparpreis 3,20 €

Sparpreis 3,60 €

Bistromenü Do. & Fr.:

Unser Bester -- Metzger-Rostbraten mit Spätzle

8,99 €

zum Mitnehmen 0,50 € günstiger

Metzgerei Hespelt

Einkornstraße 50 ☎ 0791 9302214

info@hespeltgenuss.de www.hespeltgenuss.de

Wochenangebot 16. April – 21. April

HESPILT
Genuss pur

Knüller zum Wochenbeginn

Montag – Donnerstag

grobe & Fränkische Bratwürste

1kg 8,99 €

Angebote von Montag bis Samstag

Schweine-Braten

1kg 8,99

Käse- & Feuergriller

100g 1,29

Waldpilz Maultaschen

aus eigener Herstellung

100g 1,09

Farmer-Schinken

eigene Herstellung

100g 1,89

Lyoner & Champignonlyoner

100g 1,29

Schinken-Eier-Salat

100g -,99

Knüller zum Wochenende

Freitag & Samstag

Hähnchen Gourmetsteaks

100g 1,29€

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 7:00 – 18:00 Uhr

Samstag 7.00 – 13.00 Uhr

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

Unser Schmackomat 24



Wohnung für Monteure zu vermieten

Belegung max. 6 Erwachsene
Küche mit Geschirrspüler,
Herd, Backofen,
Kühlschrank, Mikrowelle,
Wohn- und Esszimmer

Die Bärlauch – Saison hat begonnen:

...Bratwürste
...Frischkäse
...gewürzte Steaks

**Kennen Sie schon
unsere
hausgemachten Produkte
im
praktischen Vorratsglas:**

**Rinderrouladen, Kalbsragout
Sauerbraten, Linsen
Suppen, Eintöpfe, Gulasch
Siedfleisch mit Meerrettich
und vieles mehr....**

**Wir kennen die Ställe
wo unser Fleisch her ist -
das ist Regional!**

Hier ist ein Slow Food Mitglied verantwortlich

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



Slow Food®

Hohenlohe - Tauber - Main - Franken