

Menüplan

Montag 8. Januar 2018 bis Freitag 12. Januar 2018

Menü I

Mo.: **Schweinebraten** mediterran
Ratatouille
Rosmarinkartoffeln

Di.: **Piccata vom Hähnchen**
Teigwaren
gem. Salat

Mi.: **Szegediner Gulasch**
Knödel
Vitaminsalat

Do.: **Sahnegeschnetzeltes**
vom Schwein, Spätzle
Farmersalat

Fr.: **gebackenes Fischfilet**
Remoulade
Hespelt`s Kartoffelsalat

Menü II

Spaghetti mediterrane
mit Ratatouille & Tomaten-
soße, Parmesan

Saure Kutteln
im Trollingersöble
Bratkartoffeln

Waldpilzragout
Knödel
Vitaminsalat

**Hähnchen-
Knusperschnitzel**
Spätzle, Farmersalat

**Currywurstpfanne
Wedges**

Schmankerl der Woche:

Rindfleischeintopf mit Gemüse & Spätzle

zum Mitnehmen

Sparpreis 3,60 €

Verzehr vor Ort

Sparpreis 4,00 €

Bistromenü in Hessental:

Kalbsragout, Rösti & gem. Salat

8,99 €

zum Mitnehmen 0,50 € günstiger

Metzgerei Hespelt
Einkornstraße 50 ☎ 0791 9302214
info@hespeltgenuss.de www.hespeltgenuss.de

Wochenangebot

8. Jan. – 13. Jan.

HESPELT
Genuss pur

Knüller zum Wochenbeginn

Montag - Donnerstag

Grobe & Fränkische Bratwürste

1kg 7,99 €

Angebote von Montag bis Samstag

Siedfleisch

Brust, Querrippe, Wade, Beinscheiben 100g -,89

Schweine-Kotelett 100g -,79

Rote-Knacker 100g 0,98

mediterrane Maultaschen

aus eigener Herstellung 100g 1,09

Paprikalyoner 100g 1,29

Farmerschinken

eigene Herstellung 100g 1,99

Schwäbischer Nudelsalat 100g -,99

Knüller zum Wochenende

Freitag & Samstag

Putenschnitzel

100g 1,09 €

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



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

**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