

Menüplan

Montag 10. Oktober 2017 – Freitag 13. Oktober 2017

Menü I

- Mo.: **Bratwürste**
Kohlrabi-Gemüse
Petersilienkartoffeln
- Di.: **Putenschnitzel** Jäger Art
Teigwaren
Bohnensalat
- Mi.: **Linsen, Spätzle**
Rauchfleisch
Saiten
- Do.: **Kohlrouladen**
Kartoffelpüree
Farmersalat
- Fr.: **Fischfilet gebacken**
Remoulade
Hespelt`s Kartoffelsalat

Menü II

- Nasi Goreng mit**
Reis, Gemüse &
Hähnchenfleisch, gem. Salat
- pikanter
Wüsthengulasch
Teigwaren, gem. Salat
- Kaiserschmarrn mit**
Rosinen
Apfelmus
- Rigatoni mit**
Hackfleischsoße
Farmersalat
- 2 leckere Fleischküchle**
Bratensoße
Hespelt`s Kartoffelsalat

Schmankerl der Woche:

Kartoffelsuppe mit Würstchen
zum Mitnehmen
Verzehr vor Ort

Sparpreis 3,80 €
4,20 €

Bistromenü in Hessental Do. & Fr.

Burgunder-Braten vom Rind, Spätzle, gem. Salat 8,99 €
zum Mitnehmen 0,50 € günstiger

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

Wochenangebot 9. Okt. – 14. Okt.

HESPELT
Genuss pur

Knüller zum Wochenbeginn

Montag - Donnerstag

Hähnchenkeulen

1kg 7,99 €

Angebote von Montag bis Samstag

Schweinefilet

100g 1,49

Hespelt`s Hauswürste

100g 1,09

mediterrane-Maultaschen

100g 1,09

Farmerschinken

100g 1,89

Bierschinken

100g 1,49

Zungenrotwurst

100g 1,39

Kalbsleberwurst

100g 1,19

Knüller zum Wochenende

Freitag & Samstag

Rostbraten

100g 2,29 €

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

Es erwarten Sie zu jeder
Tages- und Nachtzeit:

- Steaks, Lasagne,
- Käsespätzle
- Grill-Bratwürste,
 - Rote,
 - Schälwürste,
- Hespelt`s leckerer Kartoffelsalat
 - Dosenwurst,
 - Portionswürste
- gebratene Fleischküchle



Jetzt wieder im Sortiment

abgebundenen Leber- und Griebenwürste

frisches Fass-Sauerkraut

Gänseschmalz

Hubertuschmalz

Markklößchen

Leberknödel

Brätklößchen

Semmelknödel

Grießklößchen

hausgemachter Wildschwein-Schinken

Wildschweinsalami

Entenbrustfilet

Kennen Sie unsere hausgemachten Maultaschen:

...Schwäbisch

...mediterrane

...Waldpilz

...gerollte Fleischtaschen

...vegetarisch

Unsere Schatzkammer ist wieder bestens befüllt:

Dry-Ages Steaks von Hohenloher Färsen

Hier ist ein Slow Food Mitglied verantwortlich

» Handwerkliche Herstellung

» Vorzüglicher Geschmack

» Erzeugt mit Respekt zu Natur und Umwelt



Slow Food®

Hohenlohe - Tauber - Main - Franken