

Menüplan

Montag 31. Januar 2018 - Freitag 4. Januar 2019

Menü I

Mo.: **Jäger-Hackbraten**

Teigwaren
Gemüse

Di.: **Feiertag
„Neujahr“**

Mi.: **Linsen, Spätzle**

Rauchfleisch
Saiten

Do.: **Siedfleisch**
Meerrettichsoße
Bratkartoffeln

Fr.: **Lachssteak**
Bohngemüse
Petersilienkartoffeln

Menü II

**Feiertag
„Neujahr“**

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 4,40 €

Sparpreis 4,80 €

Nichts für Sie dabei?

Dann suchen Sie sich etwas aus unserer heißen Theke aus!

Metzgerei Hespelt

Einkornstraße 50 ☎ 0791 930220

info@hespeltgenuss.de www.hespeltgenuss.de

Wochenangebot

Mi. 2. Januar 2019

Sa. 5. Januar 2019

Angebote

von Mittwoch – Samstag

| | | |
|---|------|------|
| Rindergulasch | 100g | 1,19 |
| geräucherte Bauernbratwürste | 100g | 1,09 |
| gekochter Hinterschinken | 100g | 1,79 |
| Waldpilz-Maultaschen | 100g | 1,29 |
| Lyoner | 100g | 1,49 |
| Fleischsalat | | |
| Fleischsalat light | 200g | 1,99 |
| Gutshof-Leberwurst | 100g | 1,09 |

Öffnungszeiten diese Woche:

Montag - Freitag

7:00 – 18:00 Uhr

Samstag

7:00 – 13:00 Uhr

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

Belegung max. 4 - 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,
Ochsenchwanzsuppe, 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