

Menüplan

Mo. 13. Mai 2019 - Fr. 17. Mai 2018

Menü I

Mo.: Hackbraten Jägerart
Gemüse
Salzkartoffeln

Di.: Schweinegeschnetztes
in Rahmsode
Spirelli, gem. Salat

Mi.: Hähnchen-Schnitzel
Spargelragout
Petersilienkartoffeln

Do.: gem. Braten
Gemüse
Teigwaren

Fr.: gebackenes Fischfilet
Remoulade
Hespelt`s Kartoffelsalat

Menü II

Kartoffelgratin
mit Schinken & Spargel
Dessert

Penne Nudeln
Käse-Spinatsode,
Parmesan, gem. Salat

2 Fleischküchle
Bratensode
Hespelt`s Kartoffelsalat

Maultaschen
mit Ei & Zwiebeln
gem. Salat

Chili con Carne
Butterreis
gem. Salat

Schmankerl der Woche:

Salatschale mit Tomate, Mozzarella & Basilikum
zum Mitnehmen Sparpreis 4,20 €
Verzehr vor Ort Sparpreis 4,60 €

Bistromenü am Do. & Fr.

geschmorte Ochsenbäckle, Kartoffelgratin & gem. Salat
8,99 € zum Mitnehmen 0,50 € günstiger

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

Wochenangebot

13. Mai – 20. Mai

HESPELT
Genuss pur

Knüller zum Wochenbeginn

Montag - Donnerstag

Rinder-Hackfleisch 100g -,99 €

Angebote von Montag bis Samstag

Schweine-Filet 100g 1,49

Toskanische Bratwürste 100g 1,09

mediterrane Maultaschen
aus eigener Herstellung 100g 1,09

Spargel-Schinken
eigene Herstellung 100g 1,99

Jagdwurst mit & ohne Gurken 100g 1,39

Zwiebel-Leberwurst 100g 1,09

Tellersülzen mit Naturaspik Stück 2,99

Knüller zum Wochenende

Freitag & Samstag

Rinder-Braten 100g 1,39 €

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 7:00 – 18:00 Uhr

Samstag 7:00 – 13:00 Uhr

Rund um die Uhr
für Sie im Einsatz!

Unser Schmackomat 24



Apartments Hespelt

Ferienwohnung
Monteurwohnung
Wohnen auf Zeit
Einkornstraße 50
74523 Schwäbisch Hall
www.hespeltfewo.de
info@hespeltfewo.de

feines zum Spargel:

...Aalrauchschinken...Farmerschinken
...Wacholderschinken
...Schinken mit grünem Spargel
luftgetrocknete und geräucherte
Schinkenspezialitäten

Kennen Sie schon
unsere
hausgemachten Produkte
im
praktischem Vorratsglas:

Rinderrouladen, Sauerbraten
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