

Menüplan Mo. 20. Mai 2019 - Fr. 24. Mai 2019

Menü I

Mo.: Putenragout „Pfefferrahm“
Teigwaren
Bohnensalat

Di.: Zwiebelschnitzel vom Schwein
Kartoffelgratin
Vitaminsalat

Mi.: gefüllter Tiroler Braten
Bohngemüse
Semmelknödel

Do.: Cordon Bleu v. Hähnchen
Karotten-Brokkoli-Gemüse
Kroketten

Fr.: Fischfilet „ASIA“
Currysoße mit Asiagemüse
Basmatireis

Menü II

Saure Innereien
Bratkartoffeln

Spaghetti mediterrane
vegetarisch -Parmesan
gem. Salat

Lasagne
„Classico“
gem. Salat

Allgäuer
Käsespätzle
gem. Salat

Wiener Schnitzel
von der Pute
Bratensoße

Sparpreis 3,95 €
Sparpreis 4,45 €

Schmankerl der Woche:

Salatschale mit Feta, Oliven und Ei
zum Mitnehmen
Verzehr vor Ort

Bistromenü am Freitag

gegrillte Ente ASIA süß-sauer, Basmatireis

8,99 € zum Mitnehmen 0,50 € günstiger

Metzgerei Hespelt
Einkornstraße 50 ☎ 0791 930220
info@hespeltgenuss.de www.hespeltgenuss.de

Wochenangebot 20. Mai – 25. Mai



Knüller zum Wochenbeginn

Dienstag - Donnerstag

Gulasch gemischt 100g **-,99 €**

Angebote von Montag bis Samstag

Hähnchen-Gourmetsteaks 100g 1,19

Oberländer Bratwürste 100g 1,09

Waldpilz Maultaschen
eigene Herstellung 100g 1,09

Aalrauch-Schinken
eigene Herstellung 100g 1,99

Lyoner 100g 1,29

Krakauer im Ring 100g -,99

Pfefferknacker 100g 1,49

Knüller zum Wochenende

Freitag + Samstag

Rinder-Braten 100g **1,59 €**

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



...Steaks...Würste ...Kartoffelsalat
...und vieles mehr

Apartments Hespelt

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

Beste Steaks von Hohenloher Färsen

...Hüfte...Rostbraten

...Entrecote...Filet

...Dry Aged Steaks

...T-Bone...Porterhouse

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

Kennen Sie schon
unsere
hausgemachten Produkte
im

praktischen Vorratsglas:

Rinderrouladen

Sauerbraten

Suppen, Eintöpfe, Gulasch
Siedfleisch mit Meerrettich
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