

Menüplan

Montag 27. Aug. - Freitag 31. Aug. 2017

Menü I

Mo.: **Hähnchenschnitzel**
Gemüse
Spätzle

Di.: **gemischtes Gulasch**
Teigwaren
gem. Salat

Mi.: **Sauerkraut**, Kesselfleisch
Leber- und Blutwürstle
Bauernbrot

Do.: **gefüllte Paprika**
Gemüsereis
Dessert

Fr.: **Lachssteak**
Petersilienkartoffeln
Gemüse

Menü II

ofenfrischer **Fleischkäse**
Zwiebelsoße
Hespelt`s Kartoffelsalat

Teigwaren
Hackfleischsoße
Parmesan, gem. Salat

**Blumenkohl-
Brokkoligratin**
mit Schinken, Petersilien-
kartoffeln & Dessert
Waldpilzragout
Semmelknödel
Vitaminsalat

Nasi-Goreng
mit Reis, Hühnchen &
Gemüse, gem. Salat

Schmankerl der Woche:

Lasagne „Classico“
zum Mitnehmen
Verzehr vor Ort

Sparpreis 3,20 €
Sparpreis 3,80 €

Bistromenü in Hessental Do. & Fr.:

Sauerbraten, Spätzle & gem. Salat

8,99 € zum Mitnehmen 0,50 € günstiger

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

Wochenangebot 27. Aug. – 1. Sept.

HESPELT
Genuss & Genuss

Knüller zum Wochenbeginn

Montag - Donnerstag

Rinderleber

1kg 7,99 €

Angebote von Montag bis Samstag

Schaschlik

100g 1,09

Debreziner-Würstchen

100g 1,19

gerollte Maultaschen

eigene Herstellung

100g 1,09

gekochter Hinterschinken

eigene Herstellung

100g 1,79

Bierwurst

100g 1,39

Mettwurst

eigene Herstellung

100g 1,19

Tellersülzen

mit Naturaspik

Stück 2,49

Freitag & Samstag

Kalbsrücken

am Stück oder als Steak

100g 2,49

Kalbsbraten vom Hals

100g 1,69

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



Lammspieße mit Joghurt-Minz-Sauce

Zutaten für 2 Spieße:

Für die Sauce 100g Naturjoghurt, 1 Bund Minze, Salz,
2 Lammlachse, 100g Naturjoghurt, 1 Tl. Harissa-Paste,
Saft je einer unbehandelten Limette und Zitrone, Salz;

Als Deko:

1 halbierte und entkernte Gurke, 1 Bd. Koriander, Olivenöl, Essig,
schwarzer Sesam.

Für die Sauce Minzblätter grob hacken, zum Joghurt geben,
vermengen und salzen, Lammlachse in lange Streifen schneiden,
Joghurt, Harissa-Paste, Salz, Limetten- und Zitronensaft gut
verrühren. Lammstreifen in die Marinade geben und leicht einkneten.
Die Lammstreifen in mehrfacher s-Form auf Spieße stecken. Für die
Dekoration Gurkenhälften auf der Innenseite grillen oder in der
Pfanne anbraten. Danach in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
Korianderblätter zur Gurke geben, mit Olivenöl,
Essig und Sesam mischen – guten Appetit.

Mitarbeiter gesucht: Sie lieben Menschen und gute Wurst- und Fleischwaren?

Für unsere Geschäft
in Schwäbisch Hall - Hessental
suchen wir:
Fachverkäufer/innen
in Teilzeit

**Kennen Sie schon
unsere
hausgemachten Produkte
im
praktischem 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