

Menüplan

Montag 11. Februar 2019 - Freitag 15. Februar 2019

Menü I	Menü II
Mo.: Paprika Gulasch Knödel bunter Endiviensalat	Spaghetti Bolognese Parmesan, bunter Endiviensalat
Di.: Zwiebelbraten vom Schwein Rosmarinkartoffeln bunter Endiviensalat	Blumenkohl mit Schinken, Kräutersoße Kartoffeln, Dessert
Mi.: Cordon bleu vom Hähnchen Petersilienkartoffeln buntes Gemüse	Fleischküchle Petersilienkartoffeln buntes Gemüse
Do.: Kohlroulade Kartoffelpüree Dessert	ofenfrischer Fleischkäse Zwiebelsoße, Kartoffelpüree
Fr.: Fischfilet ASIA Currysauce mit Asiagemüse Basmatireis	Hackfleischsoße Teigwaren gem. Salat

Schmankerl der Woche:

Erbsensuppe mit Würstchen & Brötchen zum Mitnehmen	Sparpreis 4,20 €
Verzehr vor Ort	Sparpreis 4,80 €

Bistromenü Do. & Fr. :

½ gegrillte Ente, süß-sauer, Basmatireis	8,99 €
zum Mitnehmen 0,50 € günstiger	

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

Wochenangebot

11. Febr. – 16. Februar



Knüller zum Wochenbeginn

Montag - Donnerstag

Fränkische & grobe Bratwürste

1kg 7,99 €

Angebote von Montag bis Samstag

Cordon bleu vom Schwein	100g	1,09
Debreziner-Würstchen	100g	1,19
mediterrane Maultaschen aus eigener Herstellung	100g	1,19
Paprika-Lyoner	100g	1,29
Farmerschinken eigene Herstellung	100g	1,89
Kalbsleberwurst	100g	1,09
Schinkenrollen in Aspik	Stück	2,45

Knüller zum Wochenende

Freitag & Samstag

Schweine-Krustenbraten 100g -,89 €

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



**Ferienwohnungen
Wohnungen für Monteure
zu Vermieten**

Belegung max. 6 Erwachsene
bestens ausgestattet
Küche mit Geschirrspüler, Herd,
Kühlschrank, Mikrowelle,
Backofen, Waschmaschine, Trockner
WLAN, Parkplatz am Haus

**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,
Kalbsragout, Gulaschsuppe
geschmorte Kalbsbäckle,
Ochsenbäckle
Linseneintopf, Bolognese
Siedfleisch mit Meerrettich,
Erbseneintopf, Hühnerfrikassee,
Gulasch, Schweinelende in Rahmsobe
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