



# Speisekarte



Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3
Montag <b>Pfingstmontag</b> 10.06.2019	Paniertes Schweineschnitzel (w1), Kartoffelbeilage und Blattsalat <b>7,10 €</b>	Schweinefilet in Rahmsoße mit Mischgemüse und Kartoffelknödel <b>8,50 €</b>	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (l) <b>5,70 €</b>
Dienstag 11.06.2019	Linsen (w1,d) mit Saiten (S,R,3,2,7,25), Spätzle (w1,e) <b>6,30 €</b>	Hähnchennuggets (G,w1,e,l) mit Cocktailsoße (1,25,e) dazu Kartoffelspalten und Blattsalat (25) <b>6,80 €</b>	Kartoffel - Zucchini-auflauf (2,1,e,l) mit Soße und buntem Blattsalat (25) <b>5,70 €</b>
Mittwoch 12.06.2019	Putengulasch in einer Curry-Ananas-Soße (G,w1) dazu Butterreis (l) und Blattsalat (25) <b>6,90 €</b>	Krautspätzle (w1,w5,e) mit Schäufele (S,2) und Soße <b>6,60 €</b>	Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Fladenbrot (w1,d,c) <b>5,80 €</b>
Donnerstag 13.06.2019	Geschmorte Schweinebäckchen in pikanter Soße dazu grüne Bohnen (l) und Kartoffel-Karottenpüree (l) <b>6,60 €</b>	Gebratene Grießschnitte (w1,e,l) mit Zwetschgenkompott dazu Zimt-Zucker <b>5,50 €</b>	Bunte Nudeln (w1,e) mit Käsesoße (2,1,w1,d,l) dazu Blattsalat (25) <b>5,60 €</b>
Freitag 14.06.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,e,w1,p), Kartoffel- (2,1) und Blattsalat (25) <b>7,10 €</b>	Gefüllte Frikadelle griech. Art (S,w1,e,l,h) Bauernsalat, dazu Reismudeln (w1) <b>6,80 €</b>	Rahmspinat (l,w1) mit Rührei (e,l) und Salzkartoffeln <b>5,50 €</b>
Samstag 15.06.2019	Deftiger Eintopf mit Hähnchenfleisch, Nudeln Karotten, Erbsen und Sellerie (G,w1,e,d) <b>6,10 €</b>	Schinken, Tomaten und Käse (l,S,2,3,1,7,w1,25,27) überbacken dazu Blattsalat (25) <b>6,70 €</b>	Nudeleintopf mit weißen Bohnen, Karotten, Erbsen und Sellerie (w1,e,d) dazu Vollkornbrötchen (w1,w2,w4,w5,h,c) <b>5,50 €</b>
Sonntag 16.06.2019	Putenmedaillons (G), Rahmchampignons (1,w1,h,d,l), Leipziger Allerlei und Knöpfle (w1,w5,e) <b>7,20 €</b>	Paniertes Schweineschnitzel (w1), Kartoffelbeilage und Blattsalat <b>7,10 €</b>	Champignonragout (d,w1,l) mit Semmeknödel (w1,e,l) dazu Blattsalat (25) <b>6,10 €</b>

**Zusatzstoffe:** 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Süßungsmittel(n), 26= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 27= unter Schutzatmosphäre verpackt, 36= gentechnisch verändert, 42= kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei bei Kindern beeinträchtigen

**Allergene:** b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite, w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme  
S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel

**Änderungen vorbehalten**

Restaurant-Cafe Im Pflagestift Teurershof Michaelstraße 55 · 74523 Schwäbisch Hall · Telefon: (0791) 7582-224 Telefax: (0791) 7582-218  
Öffnungszeiten: Montag - Samstag: von 12.00 Uhr bis 16.30 Uhr Sonn -und Feiertags von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr