



# Speisekarte



Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3
Montag 11.02.2019	Haschee vom Rind (R,w1) mit Spiralnudeln (w1,e) und Blattsalat (25) 6,40 €	Buntes Kartoffelgratin (w1,e,l,d) mit Blattsalat 5,40 €	Blumenkohl-Broccoli-Gemüse mit Käsesoße (2,1,w1,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) 5,40 €
Dienstag 12.02.2019	Ofenschlupfer (e,l,w1) mit Vanillesoße (1,l) 5,40 €	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kaisergemüse (l), Rosmarinkartoffeln (l) 6,40 €	Sojageschnetzeltes (h) mit Champignons und Karotten dazu Dampfpreis (1,h) 6,20 €
Mittwoch 13.02.2019	Leberknödel (S,e,w1) mit Soße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (l) 6,10 €	Gebackener Fleischkäse (S,3,2,7,p) dazu Soße, Lauchgemüse (d) und Salzkartoffeln 6,40 €	Curry mit Chinakohl, Kokos, rote Linsen (d) und Kartoffeln 5,60 €
Donnerstag 14.02.2019	Hühnerfrikassee (1,d,h,l,w1) mit Erbsen und Karotten dazu Butterreis 6,60 €	Klaußenburger Kraut (S,R,l) mit Maisgrieß-Palukes und Blattsalat (25) 5,90 €	Käsespätzle (1,e,l,w1,w5) mit Zwiebelschmelze (w1) und Eisbergsalat 5,70 €
Freitag 15.02.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,e,w1,p), Kartoffel (2,1) und Blattsalat 6,90 €	Putensteak (w1) natur dazu Soße Hollandaise (5,e,l,d), Karottengemüse und Kartoffelkroketten (1,w1) 6,90 €	Gemüseravioli (e,w1) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat 5,80 €
Samstag 16.02.2019	Gaisburger Marsch mit Spätzle, Kartoffeln (w1,e,d) und Rindfleisch 6,40 €	Penne (w1) Napoli mit Reibekäse (2,1,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat 5,80 €	Gaisburger Marsch (w1,e,d) mit Brötchen (w1,w2,w3) 5,70 €
Sonntag 17.02.2019	Paniertes Schweineschnitzel (w1) mit Jägersoße, Bohnengemüse und Kartoffeltaler (1,w1) 6,90 €	Rinderbraten (R) mit Rotkohl (2,25) und und Kartoffelklößen (3,2,x) 8,90 €	Broccolinußecke (n1,n2,w1,w4) mit Champignonsoße Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln (l) 6,60 €

**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 Pflegestift Teurershof Michaelstraße 55 · 74523 Schwäbisch Hall · Telefon: (0791) 7582-224 Telefax: (0791) 7582-218  
Öffnungszeiten: Montag - Samstag: von 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr Sonn- und Feiertags von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr