



Speisekarte



Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3
Montag 12.08.2019	Gebackene Kartoffelpuffer (w1) dazu Apfelmus (3) mit Zimt und Zucker 5,60 €	Cevapcici (S,R,e) mit Ajvar und Djuvecreis (1,h) dazu Krautsalat (3,5) 6,90 €	Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (w1,d) und Reibekäse (1,2,l) dazu Blattsalat (25) 5,90 €
Dienstag 13.08.2019	Oberländer Bratwurst (S,7,d,p) mit Soße dazu Sauerkraut (d) und Karoffelpüree (l) 6,40 €	Rinderleber "Berliner Art" (w1), mit Apfel und Zwiebel dazu Kartoffelpüree (l), Blattsalat (25) 6,90 €	Ofengemüse mit Kartoffeln und Hirtenkäse (l,d) 5,70 €
Mittwoch 14.08.2019	Kirschenmichel (w1,w2,w3,e,l) dazu Vanillesoße (1,l) 5,50 €	Schweinegulasch in Milchsoße (d,S,l), mit grünen Nudeln (e,w1) dazu Blattsalat (25) 6,90 €	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) mit Rahmspinat (1,w1,h,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) 5,70 €
Donnerstag 15.08.2019	Putencordonbleu (G,1,2,3,w1,l) dazu Bratensoße, glacierte Möhrchen (d,l) und Kroketten (1,w1) 7,20 €	Paniertes Schweineschnitzel (w1), Kartoffelbeilage und Blattsalat 825) 7,10 €	Gemüsemautaschen (w1,e,l,d) mit geschmolzenen Zwiebeln dazu Kartoffel-Endiviensalat (1,2) 5,90 €
Freitag 16.08.2019	Gebratenes Seelachsfilet in Dill-Senfsoße (l) dazu Brokkoliröschen (l) und Salzkartoffeln (1,h) 7,10 €	Saure Kartoffelrädle (d,1,w1,h,l) mit Bockwurst (S,R,2,3,25,7) und Blattsalat (25) 6,50 €	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (l,26) auf Ratatouille 6,00 €
Samstag 17.08.2019	Gulaschsuppe (d,R) dazu Bauernbrot (w1,w2,w4,l,b,h) 6,20 €	Pizzafleischkäse (S,2,3,7,p,l) mit Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat (25) 6,50 €	Bunter Gemüseeintopf mit Eibly - Weizen (w1,d) Bauernbrot (w1,w2,w4,l,b,h) 5,50 €
Sonntag 18.08.2019	Glacierter Schweinebraten mit Erbsengemüse und Nussspätzle (w1,w5,e,n3) 7,20 €	Paniertes Schweineschnitzel (w1), Kartoffelbeilage und Blattsalat 825) 7,10 €	Cannelloni mit Ricotta - Spinat - Füllung (w1,e,l,d) dazu Feldsalat (25) 6,20 €

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 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

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 16.30 Uhr Sonn -und Feiertags von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr