



Speisekarte



Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3
Montag 14.01.2019	Spaghetti (w1,e) Bolognese (R,d) mit geriebenem Käse (1,2,l) dazu Blattsalat (25) 6,60 €	Gebratene Schinkenwurst (S,7) mit gerösteten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Blattsalat (25) 6,60 €	Couscouspfanne (w1) mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln dazu einen Joghurt-Minz-Dipp (l) dazu Blattsalat (25) 5,40 €
Dienstag 15.01.2019	Rostbratwürstchen Nürnberger Art (S,7) mit Sauerkraut und Püree (l) 6,70 €	Putenstreifen Gyros Art mit Zwiebeln mit Zwiebeln dazu Sauerrahmdipp (l), Kartoffelecken und Krautsalat (3,25) 6,90 €	Nudelaufwurf mit Mozzarella (w1,e,d,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat (25) 5,60 €
Mittwoch 16.01.2019	Schweineschnitzel (S,w1) mit Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat (25) 6,90 €	Saure Nierle (S), Bratkartoffeln und Blattsalat (25) 6,80 €	Vegetarische Lasagne (e,1,2,w1,l) dazu Blattsalat (25) 5,60 €
Donnerstag 17.01.2019	Szegediner Gulasch (S) mit Semmelknödel (l) 6,70 €	Rinderhacksteak (w1,e) mit Soße "Robert" (p) dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree (l) 6,80 €	Gemüseschnitzel (w1,w4) mit Kräutersoße (w1,l) dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) 5,80 €
Freitag 18.01.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,w1,e,p), dazu Kartoffel-Endiviensalat (1,4,p) und Blattsalat (25) 6,90 €	Soljanka (russischer Eintopf mit Wurst) (d,S,2,3,7) Mischbrot (w1,w2) 5,60 €	Geröstete Gemüsemaultaschen mit Ei (w1,e,l,d) Soße und Blattsalat (25) 5,70 €
Samstag 19.01.2019	Laucheintopf mit Tomate und Hackfleisch (S,R,d) Bauernbrot (w1,w2,w4,l) 5,80 €	Spätzle mit gemischten Pilzen und Speck (S,2,3,7,w1,e,w5) dazu bunter Blattsalat (25) 6,00 €	Laucheintopf mit Tomate und Roten Linsen (d) Bauernbrot (w1,w2,w4,l) 5,30 €
Sonntag 20.01.2019	Rinderroulade (S,2,3,w1,p) mit Rotkohl dazu Spätzle (w1,e) 6,90 €	Paniertes Schweineschnitzel (w1), Kartoffelspalten und Blattsalat (25) 6,90 €	Lockennudeln (e,w1) mit Broccoli-Sahne-Soße (w1,l) dazu Kernbohnenalat (3) 5,90 €

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