



# Speisekarte



Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3
Montag 18.02.2019	Milchreis (l) mit Zimt und Zucker und Kirschoße 5,40 €	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (l) 5,60 €	Balkantopf aus Schweinefleisch, Speck, (S,3,2,25,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) 6,90 €
Dienstag 19.02.2019	Linzen (w1,d) mit Saiten (S,R,3,2,7,25), Spätzle (w1,e) und Blattsalat 6,30 €	Kartoffel - Zucchini-auflauf (2,1,e,l) mit Soße und buntem Blattsalat (25) 5,60 €	Hähnchennuggets (G,w1,e,l) mit Cocktailsoße (1, e) dazu Kartoffelspalten und Blattsalat (25) 6,80 €
Mittwoch 20.02.2019	Putengulasch in einer Curry-Ananas-Soße (G,w1) dazu Butterreis (l) und Blattsalat (25) 6,90 €	Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Fladenbrot (w1,d,c) 5,80 €	Krautspätzle (w1,w5,e) mit Schäufele (S,2) und Soße 6,60 €
Donnerstag 21.02.2019	Geschmorte Schweinebäckchen in pikanter Soße dazu grüne Bohnen (l) und Kartoffel-Karottenpüree (l) 6,40 €	Bunte Nudeln (w1,e) mit Käsesoße (2,1,w1,d,l) dazu Blattsalat (25) 5,60 €	Paniertes Schweineschnitzel (w1), Kartoffelbeilage und Blattsalat 6,90 €
Freitag 22.02.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,e,w1,p), Kartoffel- (2,1) und Blattsalat (25) 6,90 €	Rahmspinat (l,w1) mit Rührei (e,l) und Salzkartoffeln 5,50 €	Frikadelle (S,w1,e) mit Zwiebelsoße, Rotkraut (3,5) und Kartoffelpüree (l) 6,60 €
Samstag 23.02.2019	Deftiger Eintopf mit Hähnchenfleisch, Nudeln Karotten, Erbsen und Sellerie (G,w1,e,d) 5,80 €	Nudeleintopf mit weißen Bohnen, Karotten, Erbsen und Sellerie (w1,e,d) dazu Vollkornbrötchen (w1,w2,w4,w5,h,c) 5,30 €	Schinken, Tomaten und Käse (l,S,2,3,1,7,w1,25,27) überbacken dazu Blattsalat (25) 5,80 €
Sonntag 24.02.2019	Putenmedaillons (G), Rahmchampignons (1,w1,h,d,l), Leipziger Allerlei und Knöpfe (w1,w5,e) 6,90 €	Champignonragout (d,w1,l) mit Semmeknödel (w1,e,l) dazu Blattsalat (25) 5,90 €	Paniertes Schweineschnitzel (w1), Kartoffelbeilage und Blattsalat 6,90 €

**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, w/= 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