



Speisekarte



Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3
Montag 18.03.2019	Linzen (w1) mit Spätzle (w1,e,w5) und Saitenwürstchen (S,2,7) 6,30 €	Putenschnitzel paniert (G,w1) mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 6,90 €	Orientalischer Gewürzreis (l) mit Kokos, Mango, Äpfeln und Broccoli 5,40 €
Dienstag 19.03.2019	Quarkauflauf (1,a1,l,e) mit Waldbeerenkompott 5,40 €	Hackfleischklößchen (S, w1,e) auf Paprikagemüse dazu Kräuterreis (1,h) 6,80 €	Pfannkuchen (w1,l) gefüllt mit Rahmkohlrabi (w1,l,e) 5,50 €
Mittwoch 20.03.2019	Schinkennudeln mit Ei (S,2,3,7,w1,e,27) und Tomatensoße (w1,d), Eisbergsalat mit Cocktailsoße (25,1,e,l) 5,90 €	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) 6,80 €	Rigatoni (w1) mit frischen Austernpilzen, Zitronensoße (w1,l) und Rucola (25) 5,90 €
Donnerstag 21.03.2019	Herrentopf mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck (S,3,2,25,7) dazu Fingermöhrrchen (d) und Nudeln (e,w1) 6,90 €	Kohlroulade (S,w1) mit Kümmelsoße dazu Kartoffelpüree (l) 6,80 €	Roten Linzen Laqsagne (2,3,e,w1,l) dazu Blattsalat (25) 5,80 €
Freitag 22.03.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Zitronen-Joghurtmayonaise (1,e,l) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,3) 6,90 €	Fleischkäse (S,2,3,7,25) mit Zwiebelsoße dazu Kartoffel-Gurkensalat (2,3) 6,40 €	Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat (w1,e,l) dazu fruchtige Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat (25) 5,80 €
Samstag 23.03.2019	Pichelsteiner Eintopf aus Wurzelgemüse, mit Wirsing (d) Rind- und Schweinefleisch und Brot (w1,w2,h) 5,80 €	"Bauernschmaus" Kartoffeln mit Jagdwurst, Zwiebeln, Gewürzgurken und Ei (S,7,2,3,25,p,e) dazu Blattsalat (25) 5,70 €	Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse, mit Wirsing (d), und weißen Bohnen dazu Brot (w1,w2,w4,l,b,h) 5,30 €
Sonntag 24.03.2019	Schweinebraten mit Rosenkohl und Kartoffelkroketten (l) 7,10 €	Schweineschnitzel (S,w,1) mit Kartoffelbeilage (1,2) und Blattsalat (25) 6,90 €	Gemüsenudeln (e,w1,d) mit gebackenem Camembert (w1,l) dazu Preiselbeeren 5,70 €

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= enth. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamanüsse, 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: Werktags von 12:00 Uhr bis 16:30 Uhr Sonn- und Feiertags von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr