

Unsere Empfehlungen

vom 22.01. – 27.01.2018

Frische Bratwurst

Täglich frisch für Sie hergestellt

100 g
nur

0,69

Pizza-Spießbraten

Vom saftigen Schweinenacken –
herzhaft gefüllt

100 g
nur

0,79

Zigeuner-Gulasch

Unsere pfannenfertige Spezialität mit mage-
ren Schweinefleisch, Paprika und Zwiebeln

100 g
nur

0,79

Aspik-Aufschnitt

Für kalorienbewußte Genießer – unter
5 % Fett

100 g
nur

0,99

Pfeffersäckchen

Grob und fein zerkleinert – kräftig
gewürzt mit grünem Pfeffer

100 g
nur

1,09

Nußschinken

Von Hand gesalzen – mild geräuchert

100 g
nur

1,89

Frisches Suppenhuhn

Deutsche Qualitätsware

100 g
nur

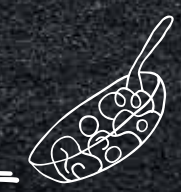
0,69

Müllers Apfel- Lauch Salat

Der Feinkostsalat aus eigener Herstellung
mit Äpfeln, Lauch, Käse, gekochtem
Schinken und Essig-Öl-Dressing



1,09
100 g



Tipps der Woche

Frische Bratwurst

Täglich frisch für Sie hergestellt



€ 0,69
pro 100 g

WOCHEN- MENÜ



MO	Mettwurst mit Grünkohl Und Kartoffelwürfeln	100 g nur	1,09
DI	Räuberbraten Auf Burgundersauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	100 g nur	1,39
MI	Schweine-Schnitzel Auf Paprikarahmsauce und Röstinchen	100 g nur	1,39
DO	Gebratene dicke Rippe Auf Bratensauce mit buntem Gemüse und Pfannkartoffeln	100 g nur	1,29
FR	Tortellini Carbonara	100 g nur	1,19
	Unser Eintopf (ab Dienstag) Hausgemachte Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	100 g nur	0,75



Täglich frisch
und knusprig

Gebratene Schnitzel
Partybrötchen
Burger und mehr...

Currywurst- Western-Topf

Zubereitung:

Die Würstchen in Scheiben schneiden, die geschälte Zwiebel hacken und beides in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Währenddessen Kartoffeln schälen und würfeln. Die gehackten Tomaten, Mais, Bohnen, Kartoffeln und die Chilischote hinzugeben und mit der Brühe auffüllen. Circa 15 Minuten köcheln lassen. Wer möchte, kann zusätzlich eine Paprikaschote würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben.

Sind die Kartoffeln fast gar, den Curryketchup und die Gewürze hinzugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.

Heiß anrichten. Dazu schmeckt prima ein frisches Baguette oder ein grüner Salat.



Für den Einkaufszettel

Für 4 Personen:

- 3 Bratwürste aus dem Wochenangebot
- 1 Zwiebel
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 1 Dose Mais (200 g)
- 300 g Kartoffeln
- 200 ml Brühe
- 1 kleine Chilischoten
- 100 ml Ketchup, Curryketchup
- etwas Öl
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Curry
- 2 Paprikaschoten
- Salz, Pfeffer

© Quelle: Chefkoch.de

Nächste Woche vom 29.01. bis 03.02.2018 erhalten Sie gegen Vorlage dieses Coupons:

**Frische geräucherte
Mettwürstchen – 5 Stück**

-statt 6,00 €-

4,99€

Bitte unbedingt diesen Coupon vor Ihrem Einkauf vorlegen. Das Angebot gilt nur solange der Vorrat reicht und wird ausdrücklich nur gegen Vorlage gewährt. Pro Kunde kann nur ein Coupon eingelöst werden.

COUPON



Die Gewinner werden aus den Inhabern der Müller-Premiumkarten gezogen!

DIETER KNEBEL aus Netphen gewinnt eine Fleischwurst im Ring (500g)!



Angebote vom 22.01. – 27.01.2018

Keine Haftung für Druckfehler. Angebote nur gültig für den beschriebenen Zeitraum. Alle Preise verstehen sich in Euro. Fotos: Shutterstock, Müller

www.die-fleischwurst.de

SPARMENÜ

„Kasseler“

Kasseler auf Weinsauerkraut, Schweine-Geschmetzeltes in Pfefferrahm, Kartoffelpüree, bunte Nudeln, Krautsalat

*Preis für Selbstabholer in Erndtebrück ab 10 Personen

8,90
pro Person*