

# Unsere Empfehlungen

vom 11.02. – 16.02.2019

**Jägerbraten** Saftiger Schweine-  
nackten – herzhaft gefüllt mit Mett,  
Röstzwiebeln, Dörrfleisch und  
Champignons! 100 g nur **0,79**

**Schlemmerpfanne**  
Vom Schwein – mager – mit Gemüse  
und Schupfnudeln! 100 g nur **0,79**

**Rinderbraten**  
Aus eigener Zerlegung – das beste  
Stück aus dem Vorderviertel! 100 g nur **1,09**

**Wittgensteiner Jagdwurst**  
Geräuchert 100 g nur **1,09**

**Kochmettwurst**  
Herzhaft gewürzt – im Ring geräuchert! 100 g nur **1,19**

**Gekochter Hinterschinken**  
Mager und saftig! 100 g nur **1,59**

**Frische Hahnschenkel**  
Deutsche Qualitätsware 100 g nur **0,69**

## Müllers Zigeunersalat

Der Feinkostsalat aus eigener Herstellung  
mit Fleischwurst, Zwiebeln, Paprika,  
Gurken und Essig-Öl-Dressing!



**1,09**  
pro 100 g



## Tipp der Woche

### Rinderbraten

Aus eigener Zerlegung – das beste  
Stück aus dem Vorderviertel!

€ **1,09**  
pro 100 g



Serviervorschlag



# WOCHEN- MENÜ



<b>MO</b>	<b>Rindergulasch</b> Mit Pilzen und Butternudeln <small>enthält: GLUTEN, EI, SELLERIE</small>	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>DI</b>	<b>Schweine-Nackenbraten</b> Auf Zwiebelsauce mit Broccoli und Kartoffelgratin <small>enthält: GLUTEN, EI, LAKTOSE</small>	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>MI</b>	<b>Schweine-Schnitzel</b> Mit Olivenkruste überbacken und Röstinchen <small>enthält: GLUTEN, EI, LAKTOSE</small>	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>DO</b>	<b>Hähnchenbrust</b> In Rahmsauce mit buntem Gemüse und Butterreis <small>enthält: SELLERIE, LAKTOSE, EI</small>	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>FR</b>	<b>Fischfilet, paniert</b> Mit Remoulade und Kartoffelsalat <small>enthält: LAKTOSE, EI, GLUTEN</small>	100 g nur	<b>1,39</b>
	<b>Unser Eintopf</b> (ab Dienstag) <b>Hausgemachter Möhreintopf mit Mettwurstscheiben</b> <small>enthält: LAKTOSE, SELLERIE</small>	100 g nur	<b>0,75</b>



Täglich frisch  
und knusprig

Gebratene Schnitzel  
Partybrötchen  
Burger und mehr...

Hähnenschenkel  
mit Ofen-  
Wurzelgemüse



Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch abziehen. Knoblauch halbieren, Zwiebeln in Spalten schneiden. Möhren, Pastinaken, Rote Bete, Kartoffeln schälen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Rosmarin, Thymian waschen, trocken schütteln, fein hacken, mit 4 El Olivenöl zum Gemüse geben, alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Hähnchenschenkel kalt abrausen, trocken tupfen. Übriges Olivenöl (4 El) mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen, Hähnchenschenkel damit einpinseln, auf ein Backblech legen und im 200 Grad heißen Backofen ca. 40 Min. garen. Das vorbereitete Gemüse mit Oliven nach ca. 15 Min. zugeben und mitgaren, in den letzten 3 Min. auf Grillfunktion stellen. Jetzt können Sie das knusprige Hähnchen mit Gemüse genießen.

## Für den Einkaufszettel

Für 4 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 350 g Möhren
- 250 g Pastinaken
- 250 g Rote Bete
- 350 g Kartoffeln
- 4 Stängel Rosmarin
- 4 Stängel Thymian
- 8 El Olivenöl
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 4 Hähnchenschenkel
- 1 El Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Paprikapulver (rosenschärf)
- 60 g spanische Oliven (ohne Stein)

© Quelle: tegut.com



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

SANDRA DAUB aus Wilnsdorf gewinnt eine Bauernmettwurst im Ring!

Angebote vom 11.02. – 16.02.2019

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

www.die-fleischwurst.de

„Pizza-Schnitzel“  
Zartes Schnitzel mit Mett, Champignons und Käse über-  
backen auf Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Krautsalat

\*Preis für Selbstabholer in Erdtbrück ab 10 Personen

# SPARMENÜ

9,50  
pro Person\*

Nächste Woche vom 18.02. bis  
23.02.2019 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**