

Unsere Empfehlungen

vom 19.03. – 24.03.2018

Schweine-Nacken

Ein saftiges Stück Fleisch von ausgesuchten Qualitätsschweinen!

100 g
nur

0,49

FrISChe Bratwurst

Täglich frisch für Sie hergestellt!

100 g
nur

0,69

Gyros-Geschnetzeltes

Mageres Schweine-Geschnetzeltes mit feiner Knoblauchnote!

100 g
nur

0,75

FrISChe Zwiebelmettwurst

Kräftig gewürzt – der herzhafte Brotbelag!

100 g
nur

1,15

Delikatess-Kasseler

Verschieden gewürzt – vom mageren Schweinerücken!

100 g
nur

1,75

Bierschinken, Tiroler, Lyoner, Bier- und Jagdwurst

Unsere leckeren 250g-Stücke!

1
Stück

2,79

FrISChe Hahnenschenkel

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
100 g



Tipp der Woche

FrISChe Zwiebelmettwurst

Kräftig gewürzt – der herzhafte Brotbelag!

€ 1,15
pro 100 g

Der Klassiker!



WOCHEN- MENÜ



MO	Schweine-Nackenbraten Auf Bratensauce mit Rosenkohl und Kartoffelgratin	100 g nur	1,29
DI	Hähnchenbrustfilet Mit Pfefferrahmsauce und Gemüsereis	100 g nur	1,39
MI	Schweine-Schnitzel „Hawaii“ Auf Currysauce mit Ananas und Käse überbacken, Röstinchen	100 g nur	1,39
DO	Schweinelendchen In Estragon-Senfsauce mit Brokkoli-Butternudeln	100 g nur	1,49
FR	Kartoffel-Möhren-Auflauf Mit gebratenen Kasselerstreifen	100 g nur	0,99
	Unser Eintopf (ab Dienstag) Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen	100 g nur	0,75



Täglich frisch
und knusprig

Gebratene Schnitzel
Partybrötchen
Burger und mehr...

Möhren-Tomaten- Suppe

Zubereitung:

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Brühe und 1/2 l Wasser in einem Topf aufkochen und die Möhren zugeben. 10 Minuten kochen lassen. Tomaten mit Saft zugeben und mit dem Schneidstab des Handrührgerätes fein pürieren. Aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudeln in kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten kochen lassen. Auf ein Sieb geben und unter kaltem Wasser abschrecken. Aus der Bratwurst Klößchen ausdrücken und mit feuchten Händen nachformen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Klößchen darin goldbraun braten. Klößchen und Nudeln zur Suppe geben. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und über die Suppe streuen



Für den Einkaufszettel

Für 4 Personen:

- 2 (à 150 g) frische Bratwürste aus dem Wochenangebot
- 2 EL gekörnte Brühe (Instant)
- 1 Dose(n) (425 ml) geschälte Tomaten
- 200 g bunte Nudeln
- 2 EL Öl
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 EL Zucker
- Salz, weißer Pfeffer

© Lecker.de

„Buffet Dreierrenstein“

Zarte Schnitzelchen mit Pfefferrahmsauce; Herzhafter Rindergulasch; Deftiger Räuberbraten mit Mett gefüllt; Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise; Hausgemachter Krautsalat; Bratkartoffeln, Kartoffeln aus der Pfanne, Butterspätzle

*Preis für Selbststähler in Erndtebrück ab 10 Personen

11,50
pro Person*

Nächste Woche vom 26.03. bis 31.03.2018 erhalten Sie gegen Vorlage dieses Coupons:

1 Becher Fleischsalat
250g Becher

-statt 2,49 €-
1,99€

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!

JÜRGEN DIEDRICH aus Kreuztal gewinnt eine Fleischwurst im Ring (500g)!



Angebote vom 19.03. – 24.03.2018

www.die-fleischwurst.de

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

SPARMENÜ