

Unsere Empfehlungen

vom 08.10. – 13.10.2018

Frische Bratwurst

Täglich frisch für Sie hergestellt

100 g
nur

0,69

Feinschmeckerpfanne

Mageres Schweinegeschnetzeltes mit
Paprika und Mais

100 g
nur

0,85

Rinderbraten

Aus eigener Zerlegung – das beste
Stück aus dem Vorderviertel

100 g
nur

1,09

Pfeffersäckchen

Grob und fein zerkleinert – kräftig
gewürzt mit grünem Pfeffer

100 g
nur

1,09

Schinkenspeck

Mild gesalzen – über Buchenholz
geräuchert

100 g
nur

1,69

Dauerwurst-Aufschnitt

Spitzenqualität – 6fach sortiert

100 g
nur

1,89

Frische Putenschnitzel

Deutsche Qualitätsware!

100 g
nur

1,19

Mediterraner Nudelsalat

Der Feinkostsalat aus eigener Herstellung
mit Tomaten, Mozzarella, Paprika,
Putenbruststreifen, Basilikum und Essig-
Öl-Dressing



1,29
100 g



Tipp der Woche

Rinderbraten

Aus eigener Zerlegung – das beste
Stück aus dem Vorderviertel



€ 1,09
pro 100 g

WOCHEN- MENÜ



Panierte Putenschnitzel



Zubereitung:

Die Möhren schälen und fein raspeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides mit den Haferflocken und 1 Ei mischen, salzen und pfeffern.

Die Schnitzel abbrausen, trocken tupfen, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden. 1 Ei verquirlen, die Schnitzel durch das Ei ziehen und sofort in der Möhrenmischung wälzen. Die Panade mit der flachen Hand fest andrücken.

Die Butter mit dem Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3 - 4 Min. goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen und auf den Tellern servieren. Dazu passen Kartoffelpüree und ein gemischter Salat.

Für den Einkaufszettel

Für die panierte Putenschnitzel
(4 Personen):

- 4 Putenschnitzel aus dem Wochenangebot
- 400g Möhren
- 1 Bund Schnittlauch
- 40 g Haferflocken
- 2 Ei(er)
- 50 g Mehl
- 50 g Butter
- 6 EL Öl
- Salz und Pfeffer

© CHEFKOCH.IDE

MO	Räuberbraten In Rotweinsauce mit Rosenkohl und Salzkartoffeln <small>enthält: LAKTOSE, GLUTEN</small>	100 g nur	1,39
DI	Rindergulasch mit Nudeln und Krautsalat <small>enthält: GLUTEN, EIER</small>	100 g nur	1,39
MI	Schweine-Schnitzel mit Zigeunersauce und Pommes frites <small>enthält: GLUTEN, EIER</small>	100 g nur	1,39
DO	Spare-Ribs mit Kräuterdipp und Pfannkartoffeln <small>enthält: LAKTOSE</small>	100 g nur	1,39
FR	Lachsschnitte auf Dillsauce mit Broccoli und Bandnudeln <small>enthält: EI, GLUTEN, LAKTOSE</small>	100 g nur	1,49

Unser Eintopf (ab Dienstag)
Hausgemachte Erbsensuppe mit Mettwurst enthält: SELLERIE 100 g nur **0,69**



Täglich frisch
und knusprig

Gebratene Schnitzel
Partybrötchen
Burger und mehr...

Nächste Woche vom 15.10. bis 20.10.2018 erhalten Sie gegen Vorlage dieses Coupons:

Müllers Rostbratwurst (im 5er Pack)

-statt 5,00 €-

3,99€

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!

Hartmut Stremmel aus ERNDTEBRÜCK gewinnt eine Kochmettwurst im Ring



Angebote vom 08.10. – 13.10.2018

www.die-fleischwurst.de

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

„Bayerischer Abend“

Halbe Schweinshax'n, Rustikaler Backschinken, Fleischkäs, Nürnberger Bratwürstl, Sauerkraut, Hausgemachter Krautsalat, Warmer Speckkartoffelsalat, Bratkartoffeln, Brezen, Brotkorb, Griebenschmalz, Sentauswahl.

*Preis für Selbstabholer in Erndtebrück ab 10 Personen

12,50
pro Person*

BÜFFETT