

Mittagstisch natürlich auch

zum Mitnehmen oder Abholen!



WOCHENEND

MO Schweine-Nackenbraten 1,59 €
auf Braunbiersauce mit Kaisergemüse,
Kartoffelgratin **enthält: LAKTOSE, GLUTEN, SELLERIE, EI**
pro 100 g

DI Jägerpfanne 1,59 €
in Waldpilzsauce
mit buntem Gemüse und Butterreis
enthält: LAKTOSE, GLUTEN, SELLERIE, EI
pro 100 g

MI Schweine-Schnitzel 1,69 €
mit
Peperonikruste gratiniert, Broccoli und
Röstinchen **enthält: LAKTOSE, GLUTEN, SELLERIE, EI**
pro 100 g

DO Tafelspitz 1,69 €
auf Meerrettichsauce
mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln
enthält: LAKTOSE, GLUTEN, SELLERIE, EI
pro 100 g

FR Spätzlepfanne 1,39 €
mit gebratenen
Kasselerstreifen und Gemüse
enthält: LAKTOSE, GLUTEN, SELLERIE, EI
pro 100 g

ab Dienstag: *Unser Eintopf*
Hausgemachte Blumenkohlcreme-
suppe mit Kochschinkenstreifen 0,98 €
enthält: LAKTOSE, GLUTEN
pro 100 g

*Griechischer
Bohnensalat*

Zubereitung für 4 Personen:

1. Bohnen abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Öl mit Essig verrühren. Thymian unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Gurke waschen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Oliven halbieren. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken.
3. Bohnen, Gurke, Tomaten, Petersilie und Oliven mit der Vinaigrette vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feta darüberbröseln.



*Für den
Einkaufszettel*

- Für 4 Personen:
- 2 Stiele Thymian
 - 5 EL Olivenöl
 - 2 EL Weißweinessig
 - Salz, Pfeffer
 - 1 Salatgurke
 - 4 reife Tomaten
 - 2 Dosen (à 425 ml) Bohnen
 - 100 g Oliven (ohne Stein)
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - 150 g Feta

!
©lecker.de

Angebote 10.07. – 15.07.2023 | www.metzger-mueller.de

Keine Haftung für Druckfehler. Angebote nur gültig für den beschriebenen Zeitraum. Alle Preise verstehen sich in Euro.
Fotos: © iStock/Shutterstock/Freepik/Müller/Unsplash/LECKER.de