

Mittagstisch natürlich auch

zum Mitnehmen oder Abholen!



WOCHENMENÜ

## MO Spaghetti Bolognese

enthält: LAKTOSE, GLUTEN, SELLERIE, EI

1,49 €

pro 100 g

## DI Kasseler-Nackenbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

enthält: LAKTOSE, GLUTEN, SELLERIE, EI

1,59 €

pro 100 g

## MI Schweine-Schnitzel mit Bayerischem Kartoffelsalat

enthält: LAKTOSE, GLUTEN, SELLERIE, EI

1,69 €

pro 100 g

## DO Tafelspitz auf Meerrettichsauce mit Bratkartoffeln und Rote-Beete-Salat

enthält: LAKTOSE, GLUTEN, SELLERIE, EI

1,79 €

pro 100 g

## FR Hahnschenkel auf mediterranem Gemüse und Butterreis

enthält: LAKTOSE, GLUTEN, SELLERIE, EI

1,59 €

pro 100 g

## ab Dienstag: Unser Eintopf Hausgemachte Zucchini- Creme-Suppe mit Schinkenstreifen

enthält: LAKTOSE, GLUTEN, SELLERIE, MILCH

0,98 €

pro 100 g

Rosenkohleintopf  
mit Kasseler

Zubereitung für 4 Personen:

Zwiebel schälen, grob würfeln. Kasseler waschen. Kasseler, Zwiebel und ca. 1 1/2 l Wasser aufkochen und zugedeckt ca. 45 min köcheln. Rosenkohl putzen, Stielansätze kreuzweise einschneiden. Kohl waschen und abtropfen lassen. Möhren schälen, waschen und in Stifte schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Gemüse und Kartoffeln nach ca. 15 min zum Kasseler geben und zu Ende garen. Kasseler mit einer Schaumkelle herausheben. Fleisch vom Knochen schneiden, würfeln und wieder in den Topf geben. Eintopf ca. 5 min weiterköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



Für den Einkaufszettel

Für 4 Personen:

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 500 g Müllers Kasseler Rippenspeer (aus unserem Wochenangebot!)
- 1 kg Rosenkohl
- 500 g Möhren
- 750 g festkochende Kartoffeln

© lecker.de

Angebote 09.09. – 14.09.2024 | [www.metzger-mueller.de](http://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