

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

Angebote der Woche vom 28.01.-31.01.2020

Brathähnchen	kg	4,45 €
Pfannengyros	kg	8,95 €
Sommerwurst geschnitten	Pake	3,45 €
Räucher Matjes	Stück	1,20 €
Apfelblechkuchen		1,70 €

Angebote der Woche vom 04.02.-07.02.2020

Hähnchenspieße		
Für Grill u. Pfanne	kg	9,95 €
Schweinekrustenbraten		
mit Schwarte	kg	8,95 €
Gutshof Leberwurst		2,45 €
Apfel - Zimt Muffin		1,60 €

Angebote der Woche vom 11.02.-14.02.2020

Putenoberkeule	kg	4,95 €
frischer Nackenbraten	kg	8,95 €
Rostbratwurst	5 €r	4,95 €
Jagdwurst	ca. 400g	4,45 €
Vanille Herzen		1,50 €

Angebote der Woche vom 18.01.-21.02.2020

Hähnchenbrustfilet	kg	9,95 €
Rotbarschfilet		
fast grätenfrei	kg	14,45 €
Spießbraten		
lecker gefüllt	kg	8,95 €
Kartoffelsalat	Becher	3,95 €
Rosinenschnecken		1,60 €

ANGEBOT DES MONATS

Gebratene Hähnchenkeulen
2 Stück 3,95 €

Fisch im Gemüsebe

Zutaten: 500g Jahreszeitliches Gemüse, 1 TL Pflanzencreme, Kräutersalz, Pfeffer und Paprika, 4 Fischfilets, 4 Tomaten, Petersilie, und Basilikum

Zubereitung: Gemüse vorbereiten und klein schneiden. Pflanzencreme in der Pfanne erhitzen. Das Gemüse kurz darin andünsten und mit Kräutersalz, Pfeffer und Paprika würzen. Fisch säubern, säuern und salzen. Den Fisch auf das Gemüse legen und mit Tomaten in Scheiben schneiden darauf legen. Abgedeckt 10-15 Minuten garen lassen. Petersilie und Basilikum klein schneiden und damit bestreuen.

*hausgem. Eierlikör
sehr lecker!*

*Wela Suppen
versch. Sorten*

Aale und Forellen

Peiters Frischdienst
49681 Beverbruch
Tel. 04474-947558
Fax: 04474-7964