

**Eier, Geflügel, Wurstwaren
täglich frisch-direkt vom Erzeuger**

Angebote der Woche vom 25.02.-28.02.2019

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

Angebote der Woche vom 03.03.-06.03.2019

Hähnchenpfanne		
Curry u. Hähnchengewürz	kg	9,95 €
Kasseler Nacken		
Ohne Knochen	kg	8,95 €
Pinkel o. Kochwurst	Stück	1,00 €
Rotwurst	400g	4,45 €
Apfeltaschen		1,60 €

Angebote der Woche vom 10.03.-13.03.2019

Suppenhühner	kg	4,45 €
Schweine Lendchen	kg	11,45 €
Hausmacher Knipp	ca. 400g	3,95 €
Bauernschinken geschnitten		3,95 €
Sahne Butterkuchen		1,40 €

Angebote der Woche vom 17.03.-20.03.2019

Hähnchenkotelett	kg	4,95 €
Nackenkotelett	kg	7,95 €
Kochschinken geschnitten		3,45 €
Heringsalat	Becher	3,45 €
Plunder		1,90 €

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

ANGEL OT DES MONATS

Gyrosuppe

im Schlauch nur 8,95 €

Hähnchen mit Zwiebel- Käse - Kruste

Zutaten: 500g Hähnchenbrustfilet, Salz, Pfeffer, 1 Essl. Butter, 250g Zwiebeln, 2 Essl. Tomatenketchup, 2 L. geh. Petersilie, 1 Ei, 100g Reibekäse, 100g Frischkäse fettarm

Zubereitung: Hähnchenbrustfilet kleinschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in eine feuerfeste Auflaufform geben. Butter in einer Pfanne erhitzen Zwiebeln kleinschneiden und in dem Fett anbraten. Ketchup, Petersilie, Ei, Reibekäse und Frischkäse mit den Zwiebeln vermengen und über die Filets streichen. Überbacken 200 C ca. 20 bis 30 Minuten in den Backofen.

**hausgem. Eierlikör
sehr lecker!**

**Wela Suppen
versch. Sorten**

Aale und Forellen