

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

Angebote der Woche vom 24.03.-27.03.2020

Hähnchenkeulen	kg	3,95 €
Kohlrouladen	Stück	1,50 €
Rostbratwurst	Paket	4,95 €
Kalbsleberwurst		3,45 €
Babi Muffin		1,40 €

Autoren

Angebote der Woche vom 31.03.-03.04.2020

Hähnchenspieße		9,95 €
für Grill u. Pfanne	kg	4,95 €
Würstchen in Lake		4,95 €
Ostermettwurst	ca. 400g	4,45 €
Schinkenwurst	ca. 400g	1,10 €
Berliner		

Angebote der Woche vom 07.04.-10.04.2020

Entenbrustfilet	kg	17,90 €
Kaninchenkeulen	kg	14,90 €
Geflügelsalat	Becher	3,45 €
hausm. Eierlikör Flasche	0,7 liter	12,95 €
Osterhasen		1,90 €

Jam. Nudel

Angebote der Woche vom 14.04.-17.04.2020

Putenoberkeulen	kg	4,95 €
Schweine Nackensteaks		
natur o. Mariniert	kg	8,95 €
Krakauer	Paket	3,95 €
Fleischsalat	Becher	2,95 €
Pfirsich Maracuja Schnitten		1,70 €

Rinderrouladen zu Oster nur auf Bestellung!

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

ANGEBOT DES MONATS

Hühnersuppe im Schlauch
Stück 3,95 €

Süß- scharfe Hähnchenpfanne

Zutaten: 500g Hähnchenbrust, 1 Essl. Öl, Salz, Pfeffer, Chilipulver, 500g bunte Paprika (TK), 1 Bund Lauchzwiebeln, 150g Reis, 250 ml Brühe, 100g Chilisoße, 2 Essl. Sojasoße, 4 Essl. Ketschup etwas Ingwerpulver

Zubereitung: Hähnchenfilet in Steifen schneiden mit Öl in einer Pfanne anbraten mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und dann aus der Pfanne nehmen. Paprika und Lauchzwiebeln putzen, schneiden und im Bratfett andünsten. Reis, Brühe, Chilisoße, Sojasoße, Ketchup und Ingwerpulver mit dem Fleisch in den Topf geben und ca. 15 Min. köcheln lassen.

**hausgem. Eierlikör
sehr lecker!**

**Wela Suppen
versch. Sorten**

Aale und Forellen