

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

ANGEBOT DES MONATS

Cordón Blue
2 Stück
nur 3,95 €

Angebote der Woche vom 19.05.-22.05.2020

Putenschnitzel	kg	11,95 €
Rotbarschfilet		
fast grätenfrei	kg	13,45 €
Sommerwurst geschnitten Paket		3,45 €
Bauernhausmettwurst	ca 400g	4,95 €
Apfelblechkuchen		1,70 €

Angebote der Woche vom 26.05.-29.05.2020

Hähnchenspieße		
für Grill o. Pfanne	kg	9,95 €
Schweineschnitzel aus der		
Oberschale	kg	9,95 €
Bauernschinken geschnitten Paket		3,95 €
Geflügelsalat	Becher	3,45 €
Himbeertraum		1,80 €

Angebote der Woche vom 02.06.-05.06.2020

Hähnchenkeulen	kg	3,95 €
Schweinenackensteaks		
lecker mariniert	kg	9,45 €
Jagdwurst	ca. 400g	4,45 €
Fleischsalat	Becher	2,95 €
Puddingbretzel		1,40 €

Angebote der Woche vom 09.06.-12.06.2020

Putengulasch aus der		
Oberkeule	kg	9,45 €
Kohlrouladen	Stück	1,50 €
Bauernsülze	400g	4,45 €
Heringsalat		3,45 €
Apfeltaschen		1,60 €

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

Spargel auf Broccolirahm

Zutaten: 500g Spargel, 1/2 - 3/4 l Salzwasser, 1 Teel. Butter, 1 Teel. Zucker, etwas Zitronensaft, 500g Broccoli, 2 Tassen Milch, Salz, Muskat, Pfeffer, 100g Schinkenwürfel, Schnittlauchröllchen, 1 Essl. Schmand.

Zubereitung: Spargel schälen und in Stücke schneiden. Salzwasser aufkochen und den Spargel 20 min. darin garen. Danach den Spargel abgießen und abtropfen lassen. Broccoli waschen, putzen und in Röschen teilen. Milch zum Kochen bringen, den Broccoli 10 min. darin bissfest garen, anschließend pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schinkenwürfel und Schnittlauch dazu geben. Schmand einrühren und den Broccolirahm zusammen mit dem Spargel servieren.

Täglich frisch geernteter Spargel und Erdbeeren!

Aale und Forellen
Waldsuppen
versch. Sorten

hausgem. Eierlikör
sehr lecker