

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

ANGEBOT DES MONATS

**Gebratene Hähnchenkeulen
2 Stück 4,45 €**

Angebote der Woche vom 16.06. -19.06.2020

Hähnchenkotelett	kg	4,95 €
Würstchen in Lake im Schlauch		4,95 €
Schinkenwurst	ca. 400g	4,45 €
Kartoffelsalat	500g Becher	3,95 €
Schmandkuchen		1,60 €

Angebote der Woche vom 23.06. -26.06.2020

Hähnchen- Hawaiiplatte mit Curry und Ananas	kg	9,95 €
Schweine Nackenbraten	kg	8,45 €
Krakauer	Paket	4,45 €
Kasseleraufschnitt gechnitten	ca. 200g	3,95 €
Berliner		1,30 €

Angebote der Woche vom 30.06. -03.07.2020

Hähnchenbrustfilet	kg	9,95 €
Pfannengyros	kg	9,95 €
Bratenaufschnitt gechnitten	ca. 200g	3,95 €
Nudelsalat	500g Becher	4,45 €
Kirschkissen		1,70 €

Angebote der Woche vom 07.07. -11.07.2020

Hähnchen- Grillies	kg	9,95 €
Spießbraten lecker gefüllt	kg	9,95 €
Gutshof Leberwurst		2,95 €
Geflügelsalat		3,45 €
Apfeltaschen		1,60 €

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

Hähnchensalat mit Frühlingzwiebeln

Zutaten: 250g Hähnchenbrustfilet, 1 Essl. Öl, 1 Bund Lauchzwiebeln, 250g Champignons, 2-3 Essl. Weißweinessig, 2-3 Teel. Sojasoße, 150g Joghurt natur, 1 TL. Zucker, TL Salz, Pfeffer, 2 ES. Gehackte Kräuter, 2 hartgekochte Eier

Zubereitung: Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und in Öl anbraten und abkühlen lassen. Lauchzwiebeln und Champignons in Scheiben schneiden. Hähnchenbrust, Zwiebeln und Pilze mit Weißweinessig und Sojasoße verrühren und durchziehen lassen, Joghurt, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Kräuter und die Salatsoße rühren. Jetzt alles miteinander vermischen und die Eier als Dekoration auf dem Salat geben.

Täglich frisch geernteter Spargel und Erdbeeren !

Aale und Forellen

*Waldsuppen
versch. Sorten*

*hausgem. Eierlikör
sehr lecker*