

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

Angebote der Woche vom 18.08.-21.08.2020

Putenschnitzel	kg	11,95 €
Nackenbraten ohne Knochen	kg	8,95 €
Putensülze im Stück	100g	1,15 €
Braunschweiger grob o. fein	Stück	3,90 €
Apfelstrudel mit Mandeln		1,80 €

Angebote der Woche vom 25.08.-28.08.2020

Hähnchenkeulen	kg	3,95 €
frische Nackenkotelett	kg	8,95 €
Bauernhaus	ca. 400g	4,95 €
Fleischsalat	Becher	2,95 €
Franzosen		1,90 €

Angebote der Woche vom 01.09.-04.09.2020

Puten Oberkeulen	kg	4,95 €
Schweine Schnitzel aus der Oberschale	kg	9,95 €
Sommerwurst geschnitten	200g	3,45 €
Kartoffelsalat	Becher	3,95 €
Pflaumenkuchen		2,20 €

Angebote der Woche vom 08.09.-11.09.2020

frische Suppenhühner	kg	4,95 €
Hähnchenkotelett	kg	4,95 €
Krakauer	Paket	4,45 €
Schinkenwurst	ca. 400g	4,45 €
Quark- Mandarinenkuchen		1,80 €

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

ANGEBOT DES MONATS

Hühnersuppe im Schlauch

3,95 €

Hähnchensalat mit Frühlingzwiebeln

Zutaten: 250g Hähnchenbrust, 1 Essl. Öl, 1 Bund Lauchzwiebeln, 250g Champignons, 2-3 Essl. Weißweinessig, 2-3 Teel. Sojasoße, 150g Joghurt natur, 1 Te. Zucker, 1 Te. Salz, Pfeffer, 2 Ess. gehackte Kräuter, 2 hartgekochte Eier

Zubereitung: Hähnchenbrust in Stücke schneiden anbraten und abkühlen lassen. Zwiebeln und Champignons in Scheiben schneiden. Essig und Sojasoße verrühren und über die Zutaten geben und durchziehen lassen. Joghurt, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und dazugeben. Kräuter unter die Salatsoße rühren. Eier als Dekoration auf den Salat geben.

*hausgem. Eierlikör
sehr lecker!*

*Wela Suppen
versch. Sorten*

Aale und Forellen