

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

Angebote der Woche vom 13.10.-16.10.2020

Hähnchenpfanne mit Curry o. Hähnchengewürz	kg	9,95 €
Rotbarschfilet fast grätenfrei	kg	13,95 €
Kalbsleberwurst	Stück	3,45 €
Fleischsalat	Becher	2,95 €
Rosinen Schnecken		1,40 €

Angebote der Woche vom 20.10.-23.10.2020

½ Fleischhühner	kg	4,95 €
Kohlrouladen küchenfertig	Stück	1,50 €
Hausmacher Knipp	ca. 500g	3,45 €
Pfeffersalami geschnitten	Paket	3,45 €
Donuts		1,60 €

Angebote der Woche vom 27.10.-30.10.2020

frisches Schinkeneisbein	kg	4,95 €
Nackenkotelett	kg	8,95 €
Rotwurst	ca. 400g	4,45 €
Heringsalat	Becher	3,45 €
Apfeltaschen		1,50 €

Angebote der Woche vom 03.11.-06.11.2020

Hähnchenbrustfilet	kg	9,95 €
<u>Grünkohlzeit!!</u>		
Kasseler Nacken o. Knochen	kg	8,95 €
Kochenwurst oder Pinkel	Stück	0,90 €
Krakauer	4er im Paket	4,45 €
König- Ludwigbrot		3,95 €

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

ANGEBOT DES MONATS

**Hühnersuppe im Schlauch
Stück 3,95 €**

Fischfilet Waidmann art

Zutaten: 4 Fischfilets, Salz, Pfeffer, 1 Teel. Pflanzencreme, 500g Champignons, 2-3 Zwiebeln, 125g Katenschinken, 2-3 Essl. Tomatenmark, etwas Wasser, 100g Reibekäse

Zubereitung: Fischfilet säubern, salzen, mit Zitronensaft beträufeln. Pflanzencreme erhitzen und den Fisch darin anbraten. Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln putzen und würfeln. Katenschinken auslassen, Zwiebelwürfel und Champignons darin andünsten, Wasser zugießen, 3-5 Min. garen. Den gegarten Fischfilets in eine feuerfeste Form legen, Die Pilz-Zwiebel-Schinkensoße übergießen und mit Käse bestreuen und bei 200°C ca. 15-20 Min. überbacken. Als Beilage empfehlen wir Kartoffel- und Reisvarianten.

**Wela Suppen
versch. Sorten**

**hausgem. Eierlikör
sehr lecker**