

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

Angebote der Woche vom 10.11.-13.11.2020

Putenschnitzel	kg	11,95 €
Schweine Lendchen	kg	11,95 €
Schinkenwurst	ca. 400g	4,45 €
Geflügelsalat	Becher	3,45 €
Berliner		1,30 €

Angebote der Woche vom 17.11.-20.11.2020

Hähnchenbrustfilet	kg	9,95 €
Entenbrustfilet	kg	17,90 €
Nikolausmettwurst Bauernhaus		4,95 €
Fleischsalat	Becher	2,95 €
Apfelblechkuchen		1,60 €

Angebote der Woche vom 24.11.-27.11.2020

Putengulasch aus der Oberkeule	kg	9,45 €
Wildgulasch aus der Keule handgechnitten	kg	24,50 €
Jagdwurst	ca. 400g	4,45 €
Sommerwurst geschnitten Paket		3,45 €
Domspitze		2,30 €

Angebote der Woche vom 01.12.-04.12.2020

Hähnchenkeulen	kg	3,45 €
Oldenburger Landente 1800g Stück (geht nur auf Vorbestellung)	kg	11,90 €
Geräucherte Entenbrust	100g	2,75 €
Bauerschinken geschnitten Paket		3,45 €
Fam. Kuchen		4,90 €

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

ANGEBOT DES MONATS

Pleiters Eierlikör 0,7 ltr. Flasche

nur 12,90 €

Geflügelsuppe mit Spitzkohl

Zutaten: 1 Spitzkohl, 1 Stange Porree, ½ Sellerieknolle, 500g Hähnchenbrustfilet, 1,5l Hühnersuppe, 4 Essl. Hojasoße, Petersilie
Zubereitung: Spitzkohl und Porree in feine Streifen schneiden. Hähnchenbrust in Würfel schneiden. Hühnersuppe in einem großen Topf am kochen bringen. Gemüse und Hähnchenbrustfilet dazu geben und ca. 15-20 min. garen lassen. Petersilie hacken und die Suppe damit bestreuen.

*Wela Suppen
versch. Sorten*

*hausgem. Eierlikör
sehr lecker*