

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

ANGEBOT DES MONATS

Eierlikör 0,70 l 12,45€
0,35 l 6,50€

Angebote der Woche vom 06.04-09.04.2021

Putenmedallion natur	kg	10,95 €
oder gewürzt		
Pfannengyros	kg	9,95 €
Pfeffersalami geschnitten	Paket	3,45 €
Kalbsleberwurst		3,45 €
Berliner		1,30 €

Angebote der Woche vom 13.04-16.04.2021

Putenschnitzel	kg	10,45 €
Kohlrouladen	Stück	1,50 €
Geflügel Jagdwurst		4,45 €
Gutshof Leberwurst		3,45 €
Rosinenschnellen		1,60 €

Angebote der Woche vom 20.04.-23.04.2021

Hähnchenbrustfilet	kg	9,95 €
Rinderbraten	kg	12,95 €
Krakauer		4,45 €
Kartoffelsalat	Becher	3,95 €
Kirschkissen		1,90 €

Angebote der Woche vom 27.04.-30.04.2021

Hähnchen Curry Pfanne	kg	9,95 €
Schweine Lendchen	kg	11,95 €
Knackige Wiener Würstchen		4,95 €
Geflügelsalat		3,45 €
Erdbeerplunder		1,80 €

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

Rezept des Monats:

Putenschnitzel mit Camembert-Kartoffelhaube

Zutaten:

8 Putenschnitzel, Pfeffer, Salz 6 große Kartoffeln, 200g Camembert

Zubereitung:

Schnitzel würzen und in heißem Fett beidseitig kurz anbraten, Kartoffeln fein raspeln, Camembert würfeln alles abschmecken und zu den Schnitzeln geben, mit geschlossenem Deckel 5 min. garen lassen (der Käse sollte verschmolzen sein), sofort servieren.

Aus dem Bratenfond eine dunkle Soße herstellen und dazu servieren.

**Wela Suppen
versch. Sorten**

**hausgem. Eierlikör
seh. lecker**