

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

Angebote der Woche vom 28.09.-01.10.21

Hähnchenbrustfilet	kg.	10,45 €
Nackenkotelett	kg.	9,95 €
Krakauer	4er.	4,45 €
Bauernschinken geschnitten ca. 200g		3,45 €
Apfeltaschen		1,60 €

Angebote der Woche vom 05.10.-08.10.21

Hähnchen Unterkeulen	kg	4,95 €
Spießbraten lecker gefüllt	kg	9,95 €
Rotwurst	400g.	4,45 €
Kasseler geschnitten ca.200g		3,45 €
Berliner		1,30 €

Angebote der Woche vom 12.10.-15.10.21

Hähnchenkotelett	kg	4,45 €
Pfannen Gyros	kg	9,95 €
Kalbsleberwurst	Stück	3,45 €
Knipp		3,95 €
Obst Plunder		1,95 €

Angebote der Woche vom 19.10.-22.10.21

Hähnchenpfanne	kg	9,95 €
Jägerpfanne	kg	9,95 €
Pfeffersalami geschnitten ca.200g		3,95 €
Fleischsalat	Becher	2,95 €
Rosinenschnecken		1,60 €

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

ANGEBOT DES MONATS

Hühnersuppe

Schlauch 3,95 €

Rezept des Monats

Penne mit Lammgeschnetzeltem

Zutaten:

2 Zwiebeln gewürfelt, 1 Knoblauchzehe fein gerieben, 1 Teel. Olivenöl

400g mariniertes Lammfleisch, 300g TK_Gemüse italienischer Art, ca. ½ l Brühe, 205g Penne, 1 Essl. Petersilie, Rosmarin, Thymian, Salz

Zubereitung: Olivenöl erhitzen. Lammfleisch in feine Streifen schneiden und in dem Öl anbraten, Zwiebeln und Knoblauchzehe zugeben und kurz schmoren lassen. Mit Brühe ablöschen und 30 min. schmoren lassen. Penne garen und das Fleisch heben und nach und nach Belieben dazureichen. Mit Gewürzen abschmecken.

*hausgem. Eierlikör
sehr lecker*

*Vela Suppen
versch. Sorten*