

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

**Angebote der Woche vom 05.01.-07.01.2022**

Hähnchenbrustfilet	kg.	10,45 €
Pfannengyros	kg.	9,45 €
Sommerwurst geschnitten	ca.200g	3,45 €
Geflügelsalat	250g.	3,45 €
Berliner		1,40 €

**Angebote der Woche vom 12.01.-14.01.2022**

Hähnchenkeulen	kg.	4,45 €
Nackenkotelett	kg.	9,45 €
Bauernhausmettwurst	ca.400g	4,45 €
Fleischsalat	250g.	2,95 €
Quarkstangen		1,90 €

**Angebote der Woche vom 19.01.-21.01.2022**

frische Suppenhühner	kg.	4,45 €
Kohlrouladen	St.	1,50 €
Hausmacher Knipp	ca.450g	3,45 €
Heringssalat	250g.	3,45 €
Donauwelle		2,20 €

**Angebote der Woche vom 26.01.-28.01.2022**

Putengulasch aus der Oberkeule	kg.	6,95 €
Rotbarschfilet	kg.	14,45 €
Kochwurst	St.	0,90 €
Gutshof Leberwurst		3,45 €
Plunder mit Obst		2,20 €

**Pleiters Frischdienst**  
49681 Beverbruch  
Tel. 04474-947558  
Fax: 04474-7964  
Handy:01732388423

**ANGEBOT DES MONATS**

**Hühnersuppe**

**Schlauch 3,95 €**

**Rezept des Monats:**

**Gyrosauflauf für 4 Personen**

**Zutaten** 750g Gyros, 1 Paprikaschote, 1 Zwiebel, 1 Becher Creme fraiche, 1 Becher Sahne, 1 kl. Dose Pilze, Salz, Pfeffer, Paprika, Gouda, Öl.

**Zubereitung**

Gyros in Öl anbraten und in eine Auflaufform geben, Paprikaschote und Zwiebel schälen, würfeln und in der Pfanne andünsten. Sahne, Creme fraiche und Pilze hinzufügen und alles ca. 10 min. köcheln lassen, nochmals mit den Gewürzen abschmecken und anschließend über das Fleisch gießen. bei 200 Grad Celsius ca. 15 min. backen, zum Schluß Gouda darüber verteilen.

**hausgem. Eierlikör  
sehr lecker**

**Wela Suppen  
versch. Sorten**