

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

## ANGEBOT DES MONATS

**Hähnchen Cordon Bleu**  
2 Stück 3,95 €

### Angebote der Woche vom 02.02-04.02.2022

Frische Brathähnchen	kg	4,95 €
Kasseler Nacken	kg	8,95 €
Bauernsülze	ca. 400g	4,45 €
Pfeffersalami	200g	4,45 €
Apfelblechkuchen		1,80 €

### Angebote der Woche vom 09.02-11.02.2022

Puten Schnitzel	kg	10,95 €
Schweine Krustenbraten	kg	8,95 €
Rotwurst	ca.400g	4,45 €
Bauernschinken	ca.200g	3,45 €
Quark-Mandarinenkuchen		2,10 €

### Angebote der Woche vom 16.02-18.02.2022

Putenoberkeulen	kg	5,45 €
Spießbraten gefüllt	kg	9,45 €
Wiener-Würstchen	5St	4,45 €
Gutshof Leberwurst	200g	3,45 €
Vanille-Herzen		1,70 €

### Angebote der Woche vom 23.02-25.02.2022

Hähnchen Kotelett	kg	5,45 €
Schweine-Lendchen	kg	11,95 €
Krakauer	4St	3,45 €
Geflügelsalat	Becher	3,45 €
Rosinenschnecken		1,80 €

### Rezept des Monats

#### Broccoli- Kasseler- Pfanne

**Zutaten:** 250g Bandnudeln, 500g Broccoli, ¼ l Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, 300g Mageres Kasseler, 1 Tee. Rapsöl, 100ml Milch, 2 Essl. hellen Soßenbinder, ½ Bund Schnittlauch

**Zubereitung:** Bandnudeln in reichlich Salzwasser garen und abtropfen lassen. Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Stiele schälen, klein schneiden. Den Broccoli in 8- 10 Min. garen. Zwiebel putzen und würfeln. Kasseler würfeln und anbraten. Zwiebel kurz mitbraten. Broccoli abgießen, Gemüsewasser dabei auffangen. Milch und Schmelzkäse mit dem Gemüsewasser zum Fleisch geben. Soßenbinder einrühren. Nudeln und Broccoli unterheben. Schnittlauch waschen, fein schneiden und darüber streuen.

**hausgem. Eierlikör**  
**sehr lecker**

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

**Wela Suppen**  
**versch. Sorten**