

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

Angebote der Woche vom 24.05-26.05.2023

| | | |
|---------------------|----------|---------|
| Hähnchenkotelett | kg | 5,95 € |
| Spießbraten gefüllt | kg | 10,90 € |
| Wiener-Würstchen | Schlauch | 5,45 € |
| Kochschinken | 200g | 4,45 € |
| Rhabarberkuchen | | 2,10 € |

ANGEBOT DES MONATS

Cordon Blue
2St. 4,50 €

Angebote der Woche vom 31.05-02.06.2023

| | | |
|----------------------|------|---------|
| Putenschnitzel | kg | 12,95 € |
| Schwedenbraten | kg | 10,95 € |
| Bauernschinken | 200g | 4,45 € |
| Krakauer | 4er | 4,95 € |
| Erdbeer-Schokokuchen | | 2,60 € |

Rezept des Monats

Hähnchenbrust Mediteran

ITL Olivenöl, 1 Hähnchenbrust, 40g
Mozarella, 80g Zucchini (in Scheiben), 1 Tomate (in
Scheiben), Pfeffer, Basilikum, Oregano

Zubereitung

Alufolie zu einem Quadrat zurechtschneiden.
Hähnchenbrustfilet mit einem scharfen Messer
mehrmals einschneiden. Den Mozarella in
Scheiben schneiden und in die Fleischeinschnitte
stecken.

Zucchini und Tomate in Scheiben gleichmäßig auf
der Folie verteilen und mit Olivenöl bestreichen.
Oregano und Basilikum klein zupfen und
darüber streuen. Das Filet auf das Gemüse legen
und die Alufolie fest zu einem Päckchen
verschließen. Für 30 Min. bei 200 Grad im
vorgeheizten Backofen garen.

Dazu passen sehr gut Nudeln oder Reis.

Angebote der Woche vom 07.06-09.06.2023

| | | |
|----------------|------|---------|
| Brathähnchen | kg | 5,95 € |
| Nackenkotelett | kg | 10,90 € |
| Kartoffelsalat | 500g | 4,45 € |
| Rostbratwurst | 5er | 5,45 € |
| Quarkstangen | | 2,10 € |

Angebote der Woche vom 14.06-16.06.2023

| | | |
|------------------------------------|------|---------|
| Hähnchenpfanne | kg | 11,95 € |
| Schweine-Schnitzel (Oberschale) | kg | 10,95 € |
| Pfeffersalami | 200g | 4,45 € |
| Geflügelsalat | 250g | 3,95 € |
| Plunder | | 2,20 € |

Täglich frisch geschnittener Spargel und Erdbeeren.

*hausgem. Eierlikör
sehr lecker!*

*Welt Suppen
versch. Sorten*

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