

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

Angebote der Woche vom 08.11-10.11.2023

| | | |
|----------------------|------|---------|
| Hähnchenbrustfilet | kg | 11,95 € |
| Kasseler Dicke Rippe | kg | 9,95 € |
| Rostbratwurst | 5er | 5,95 € |
| Sommerwurst | 200g | 3,95 € |
| Viktoria | | 0,80 € |

ANGEBOT DES MONATS

**Hühnersuppe
Schlauch 4,45€**

Angebote der Woche vom 15.11-17.11.2023

| | | |
|----------------|------|---------|
| Putenoberkeule | kg | 6,45 € |
| Sahnebraten | kg | 10,95 € |
| Putensülze | kg | 9,95 € |
| Geflügelsalat | 250g | 3,95 € |
| Quarkstangen | | 2,10 € |

Rezept des Monats:

Hähnchen mit Zwiebel-Käse-Kruste

Zutaten:

500g Hähnchenbrustfilet, Salz, Pfeffer, 1EL Butter, 250 g Zwiebeln, 2 EL Tomatenketchup, 2 EL gehackte Petersilie, 1 Ei, 100g Reibekäse, 100g fettarmer Frischkäse

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet kleinschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in eine feuerfeste Form geben, Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln kleinschneiden und in dem Fett andünsten. Ketchup Petersilie, Ei, Reibekäse und Frischkäse mit den Zwiebeln vermengen und über die Filets streichen. Im Backofen überbacken bei 200 C ca.20-30 min.

Angebote der Woche vom 22.11-24.11.2023

| | | |
|------------------|------|---------|
| Putenschnitzel | kg | 12,95 € |
| Pfannengyros | kg | 10,90 € |
| Fleischsalat | 250g | 2,95 € |
| Pfeffersalami | 200g | 4,45 € |
| Rosinenschnecken | | 2,10 € |

Angebote der Woche vom 29.11-01.12.2023

| | | |
|----------------------------|-------|--------|
| Brathähnchen | kg | 5,95 € |
| Kasseler Nacken o. Knochen | kg | 9,90 € |
| Kochwurst und Pinkel | Stück | 1,10 € |
| Nikolauswurst | 400g | 5,45 € |
| Apfeltaschen | | 1,90 € |

*hausgem. Eierlikör
sehr lecker !*

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

*Wella Suppen
versch. Sorten*