

Speiseplan vom 05.02.18 bis 09.02.18

Es ist Würstlwoche!

Montag:

Deftiger Würstltopf mit Ofenkartoffeln

Dienstag:

Saure Zipfl mit vielen Zwiebeln und Brot

Mittwoch:

Würstl im Schlafrock mit Schinken und Käse gefüllt

Unsinniger Donnerstag:

Weißwürste mit süßem Senf und Breze oder
Geräucherte Bratwurst mit Kraut

Freitag:

Currywurst mit Pommes

Salatteller im Februar

Bunter Blattsalat mit gegrilltem Schweinefilet
und fruchtigen Melonenspalten
(auch zum Mitnehmen)

Wochenangebote vom 05.02.18 bis 10.02.18

Bratwürstl

Schmeckt Groß und Klein

€/100g

1,10

Currywurst

Frisch aus dem Kessel

€/100g

0,99

Gelbwurst

Von der Metzgereifachverkäuferin ☺

€/100g

0,99

Frischkäse-Aufstrich

Verschiedene Sorten

€/100g

1,15

Montagsschnäppchen

**500g Hackfleisch mit
250g Nudeln für 3,-€**

Aus unserem Sortiment

Das passende Würstl für jeden Geschmack

Metzgerei Hecht
92331 Lupburg
Blossenberglweg 1
09492 / 288



www.metzgerei-hecht.de

Eichenbühl 2
09492 / 600 829

Aktuelles

Würstchen gehören bei uns zum fröhlichen Fasching!

Die Würstchen-Auswahl für Ihre Faschingsfete ist groß:

- knackige Wiener - mild gewürzt, ein Genuss!
- dicke Regensburger - mit grober Schinkeneinlage
- würzige Debreziner - mit der feinen Paprikaschärfe
- herzhafte Käsebeißer - schmecken warm und kalt
- frische Knacker – am besten mit Senf!

Einen schönen Start in die Faschingstage wünscht Ihnen
Ihre Metzgerei Hecht



Tipp der Woche

Saure Zipfl wie beim Hecht!

... unserem Koch Peter in den Topf geschaut...

1l Wasser mit **200ml mildem Weißwein-Essig** (wer mag auch mehr) aufkochen, **1 kleine geraspelte Karotte** dazugeben, **1 Lorbeerblatt**, **2-3 Nelken**, **1TL Wachholderbeeren** und **1TL Pfefferkörner** dazu, mit **1/2 TL Salz** und **1 gehäuften EL Zucker** würzen und 5 Minuten kochen lassen.

4 große Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, dazugeben und weitere 3-5 Minuten kochen.

Für 4 Personen kleine grobe Schweinsbratwürstl in den Sud geben, dabei den Deckel offen lassen und die Hitze reduzieren – die Zipfl dürfen nur sieden, nicht kochen!

Nach etwa 10 Minuten die Zipfl mit Zwiebeln in einen Suppenteller geben, mit ein wenig Sud übergießen und einer frischen Breze oder Semmel genießen.

Metzgerei Hecht
92331 Lupburg
Blossenbergweg 1
09492 / 288



www.metzgerei-hecht.de

Eichenbühl 2
09492 / 600 829