

Speiseplan vom 12.11.18 bis 16.11.18

Montag:

Jägerschnitzel mit Butternudeln

Dienstag:

Zwiebelfleisch mit Kartoffelpüree

Mittwoch:

Überbackene Schweine-Medaillons mit Kroketten

Donnerstag:

Gemischter Braten mit Knödel und Kraut

Freitag:

Lachslasagne mit Spinat und Käse

Salatteller im November

Feldsalat mit Entenbrust,
gehackten Walnüssen und Parmesan
mit herb-süßem Orangendressing
(auch zum Mitnehmen)

Wochenangebote vom 12.11.18 bis 17.11.18

Schweinerollbraten

Innen saftig, oben knusprig € / 100g **0,99**

Knacker

Frisch aus dem Kessel € / 100g **1,05**

Pasteten-Aufschnitt

Verschiedene Sorten € / 100g **1,49**

Fleischwurstsalat

Mit Meerrettich € / 100g **0,95**

Montagsschnäppchen

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

Aus unserem Sortiment

Grobe Wildleberpastete zum Streichen

Metzgerei Hecht

92331 Lupburg
Blossenberglweg 1
09492 / 288



www.metzgerei-hecht.de

Eichenbühl 2
09492 / 600 829

Aktuelles

Kohlgerichte im November

Chinakohl, Rosenkohl, Grünkohl, Blaukraut und Weißkraut – die Auswahl von frischen Kohlsorten aus dem Garten oder vom Gemüsestand ist jetzt wieder groß wie nie!

Es gibt viele neue Zubereitungsideen für das klassische Gemüse. Versuchen Sie doch mal folgende schnelle Variante für Rosenkohl:

- Speckscheiben und Zwiebelringe in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und warm halten
- den Strunk der geputzten Röschen herausschneiden, die ungekochten Blätter im Bratfett anbräunen, bis sie weich sind
- halbierte Weintrauben mitbraten, Speck und Zwiebeln wieder dazugeben, mit gehackten Walnüssen bestreuen und zu gegarten Ofenkartoffeln servieren

Ebenso lecker und schnell lässt sich eine Chinakohl-Hackfleisch-Pfanne zaubern:

- Gemischtes Hackfleisch mit kleingeschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne anbräunen
- Chinakohl in Streifen geschnitten mitbraten, passend dazu sind auch Paprikastücken oder Karottenscheiben
- Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, auch Kreuzkümmel oder Muskat passen sehr gut in dieses Gericht

1 Becher Creme fraîche unterrühren und mit Kartoffelpüree servieren

Tipp der Woche

Was kocht man zu Weihnachten?

In wenigen Wochen beginnt die Adventszeit, und heuer fällt der 4. Adventssonntag direkt auf den Tag vor dem Heiligen Abend! Somit wird uns ein ruhiger Heiligabend beschert, den manch einer gerne damit verbringen wird, seine Lieben kulinarisch zu verwöhnen.

Gans, Wild, klassisch geschmorter Weihnachtsbraten oder Kurzgebratenes – meistens darf es an den Feiertagen etwas üppiger sein. Vielfältige Rezeptideen finden sich auch heuer wieder in unserem Feinschmecker-Magazin, das in wenigen Tagen für Sie zum Mitnehmen ausliegen wird.

Wohltuend in der kalten Jahreszeit - Suppen

Wir bieten ein wechselndes Angebot an fertigen Suppeneinlagen:

- Markklößchen
- Leberknödel
- Grießklößchen
- Fleischklößchen
- Pfannkuchenstreifen
-

Auch fertige Brühen können gerne bei uns angefragt werden.

Metzgerei Hecht
92331 Lupburg
Blossenbergweg 1
09492 / 288



www.metzgerei-hecht.de

Eichenbühl 2
09492 / 600 829