

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

ANGEBOT DES MONATS

Rostbratwurst
5er 5,95 €

Angebote der Woche vom 24.09-26.09.2024

Hähnchenbrustfilet	kg	12,95 €
Schashlik (Schwein)	200g	2,95 €
Krakauer	4er	5,45 €
Heringssalat	Becher	4,25 €
Donauwelle		2,60 €

Angebote der Woche vom 01.10-03.10.2024

Wir machen eine Woche
Urlaub

Angebote der Woche vom 08.10-10.10.2024

Puten-Gulasch	kg	11,90 €
Sahne-braten	kg	11,95 €
Hühnersuppe	Schlauch	4,45 €
Gutshofleberwurst	200g	3,95 €
Quark-Mandarinen Kuchen		2,60 €

Angebote der Woche vom 15.10-17.10.2024

Hähnchenkotelett	kg	6,45 €
Rinderhochrippe	kg	12,90 €
Sommerwurst	200g	4,45 €
Geflügelsalat	Becher	3,95 €
Berliner		1,70 €

Rezept des Monats

Hähnchen mit Zwiebel-Käse-Kruste

Zutaten:

500g Hähnchenbrustfilet, Salz, Pfeffer, 1
Essl. Butter, 250g Zwiebel, 2 Essl.
Tomatenketchup, 2 geh. Petersilie, 1 Ei,
100g Frischkäse fettarm

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet klein schneiden und
mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in eine
feuerfeste Auflaufform geben. Butter in eine
Pfanne erhitzen, Zwiebel klein schneiden
und in dem Fett andünsten. Ketchup,
Petersilie, Ei, Reibekäse und Frischkäse mit
den Zwiebeln vermengen und über die
Filets streichen.
Überbacken 200 Grad ca. 20 bis 30 Min. in
den Backofen.

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

*hausgen. Eierlikör
sehr lecker!*

*Wela Suppen
versch. Sorten*