

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

ANGEBOTE DES MONATS

Hühnersuppe
Schlauch 4,95 €

Angebote der Woche vom 22.10-24.10.2024

Puten-Oberkeule	kg	6,95 €
Pfannengyros	kg	11,95 €
Kalbsleberwurst	200g	3,95 €
Heringssalat	Becher	4,25 €
Rosinenschnecken		2,10 €

Angebote der Woche vom 29.10-31.10.2024

Suppenhühner	kg	6,45 €
Schwedenbraten	kg	11,90 €
Knipp	500g	5,45 €
Fleischsalat	Becher	2,95 €
Apfeltaschen		2,10 €

Angebote der Woche vom 05.11-07.11.2024

Putenschnitzel	kg	13,90 €
Paprika-Pfanne	kg	11,95 €
Bauernschinken	200g	4,95 €
Sommerwurst	200g	4,45 €
Quarkstangen		2,20 €

Angebote der Woche vom 12.11-14.11.2024

Hähnchenbrustfilet	kg	12,95 €
Nackenkotelett	kg	10,90 €
Pfeffersalami	200g	4,95 €
Geflügelsalat	Becher	3,95 €
Teestangen		2,10 €

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 für Form

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 anbraten. Ketchup,
Petersilie, Ei, Reibe Käse 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

hausgem. Eierlikör
sehr lecker!

Wela Suppen
versch. Sorten