

# 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 den Teig

##### 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