

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

FÜR DIE DAHEIM GEBLIEBENEN

Flohrer's leckere Lasagne

... schmeckt wie im Urlaub!
muß nur noch bei 160° Umluft
ca. 30 Min. gebacken werden

100 g

1,09



HEISSE THEKE

Hier gibt's die Köstlichkeiten für Zwischendurch, das schnelle Mittagessen oder die deftige Brotzeit!

Fleischkäse
Grillbauch

Schnitzel
Fleischküchle

Hühnerkeulen
Schaschliktopf

darüber hinaus auch:

DIENSTAG

Salzknöchle
Kesselfleisch

MITTWOCH

Schaschlik
Pizza Fleischkäs

DONNERSTAG

Pizza Fleischkäs
Schaschlik

FREITAG

Pizza Fleischkäs
Geback. Fischfilet

nur solange der Vorrat reicht!

Platten- und Partyservice · Buffets · Feinkost · Käse · Salate

AUS DEM RAUCH

leckere Polnische

nach althergebrachtem Familienrezept
mit Kümmel, Paprika oder natur

100 g

1,05

FLOHRERS VESPER



Mannheimer
mit Kümmel
lecker & würzig

100 g

1,35

SALATTHEKE



unser guter

Eiersalat

mit Dill & Schnittlauch

100 g

-.99

KÄSETHEKE



Emmentaler

mild im Geschmack
45% Fett i. Tr.

100 g

1,19

DIENSTAG IST SPARTAG



- 2. 8. 300g Schweinegulasch
- 9. 8. 8 Stück knackige kleine Bratwürste
- 16. 8. 400g Jägerpfanne
- 23. 8. 500g Salzknöchle und 500g Sauerkraut
- 30. 8. **Betriebsurlaub**

SOLANGE DER VORRAT REICHT!



DONNERSTAG IST BRATENTAG



- 4. 8. Port. Putenoberkeule mit Kloß, Soße und Blaukraut 6,90 €
- 11. 8. Sauerbraten mit Kloß, Soße und Rote Beete Salat 7,90 €
- 18. 8. Krustenbraten a.d. aus der Schulter mit Semmelkloß, Soße und Sauerkraut 5,90 €
- 25. 8. Halsbraten mit Kloß, Soße und Salat 5,40 €

Falls der Braten mal nicht nach Ihrem Geschmack ist, können Sie stattdessen gerne Schweinebraten bekommen.

Gerichte ab 11:30Uhr abholbereit. Sie dürfen gerne zur Abholung ein Töpfchen oder Gefäß mitbringen. -**Bitte vorbestellen**-

ÜBERBACKENES SCHWEINEFILET



Zutaten (für 4 Personen)

12 Schweinemedallions, 2 TL frische, gehackte Kräuter, Kartoffelpüree-Pulver für 4 Portionen, 2 EL dunkler Saucenbinder, 1 Ei, 1 EL Speisestärke, 3 EL Butterschmalz, 6 Scheiben Gouda, 150g Zucchini, 3 kleine Tomaten, 250ml kräftige Gemüsebrühe, 3 Zweig Thymian, 100g Schmand, Salz, Pfeffer



Kartoffelpüree-Pulver nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Kräuter und 1 Ei einrühren. Speisestärke zugeben. Teig zu einer Rolle formen und in 12 Scheiben schneiden. 2 EL Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Kartoffelplätzchen bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten von jeder Seite braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Käsescheiben emtrinden und halbieren. Zucchini und Tomaten in je 12 Scheiben schneiden. Fleisch pfeffern und salzen. Restliches Schmalz erhitzen und Fleischstücke von jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten. Auf ein gefettetes Backblech legen. Mit Zucchini- und Tomatenscheiben belegen, Käse darauf geben, Brühe zugießen und Thymian zugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa acht Minutenbacken. Fleisch vom Backblech nehmen. Für die Sauce Schmand und Saucenbinder in den Bratensud einrühren, kurz aufkochen. Fleisch auf die Kartoffelplätzchen setzen und mit der Sauce servieren.

INFO - INFO - INFO - INFO - INFO

In den Sommerferien haben wir Dienstags ab 13.00 Uhr geschlossen. Alle anderen Tage bleiben die Öffnungszeiten unverändert.

www.metzgerei-flohrer.de

Montag und Mittwoch 7.00-13.00Uhr // Dienstag, Donnerstag und Freitag 7.00-18.00Uhr // Samstag 7.00-12.30Uhr