

## WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

### FÜR DIE PFANNE ODER GRILL

## Putenschnitzel

Superzart, saftig & mager nur 1% Fett aus artgerechter Haltung und genfreier Fütterung

100 g

1,29

### UNSERE GUTE

## Jagdwurst

mit Kümmel oder Pistazien

100 g

1,34



### FLOHRER'S KUNDENINFO

#### Fleisch ist eine wertvolle Kost!

- FLEISCH** ..... ist die reine Natur!
- FLEISCH** ..... ist kein Dickmacher!
- FLEISCH** ..... ist eine Vitaminquelle!
- FLEISCH** ..... ist eine Mineralstoffquelle!
- FLEISCH** ..... ist rückstandsarm!

#### Kerniges Schweinefleisch

aus tiergerechter Haltung und Fütterung. Das Fleisch besticht durch ein ausgezeichnetes Safthaltevermögen. Es behält seine Form und bleibt unvergleichlich zart.

#### Rindfleisch der Extraklasse

ist fein marmoriert - und für saftige Steaks lassen wir es mindestens drei Wochen reifen.

#### Lammfleisch

enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und Eiweiß. Eine 100 Gramm Portion Lammfleisch aus der Keule deckt den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin B12 und liefert 18g Eiweiß. Sie können mit Knoblauch, Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarin, Estragon, Oregano, Majoran, Paprika, Pfeffer oder Lorbeerblättern würzen.

#### Original FLOHRER - Metzgerqualität

fängt mit der vertrauensvollen, transparenten Zusammenarbeit mit Landwirten und Partnern aus der Region an.

#### Unser Stolz

Fleisch- und Wurstwaren, Kostbarkeiten für das Leben, natürlich, regional, edel, mit meisterlicher Kunstfertigkeit und Sachverstand, unverwechselbar von uns für Sie hergestellt.

#### Qualitätskontrolle ist für uns unverzichtbar

Deshalb nehmen wir an Qualitätswettbewerben teil. Denn wir möchten uns ständig verbessern, um neue Innovationen bei der Herstellung anwenden zu können.

#### Reinheit und Geschmack

Durch unser modernes produktions- und handwerkliches Geschick entsteht feinsten Geschmack mit weitgehend naturbelassenen Zutaten.

### FLOHRERS VESPER



Unser guter

## Weißer Fleischkäs

rein Schwein

100 g

1,05

### SALATTHEKE



leckerer

## Nudelsalat

Hörnchennudeln mit Gemüse und feiner Schinkenwurst in herrlich frischem Dressing

100 g

-.87

### KÄSETHEKE



## Bergader Bergbauernkäse

48% Fett i. Tr. aus frischer Bergbauernmilch

100 g

1,45



## DIENSTAG IST SPARTAG



- 5. 10. 500g Salzknöchle und 500g gek. Kraut
- 12. 10. 2 Stück magere Rückensteaks
- 19. 10. 8 Stück knackige kleine Bratwürste
- 26. 10. 400g Jägerpfanne

SOLANGE DER VORRAT REICHT!



## DONNERSTAG IST BRATENTAG



- 7. 10. Sauerbraten mit Kloß, Soße und rote Beete 6,80 €
- 14. 10. Krustenbraten vom Schweinebauch mit Semmelkloß, Soße und Sauerkraut 4,95 €
- 21. 10. Halsbraten mit Kloß, Soße und Salat 5,20 €
- 28. 10. ½ Hähnchen mit Kloß oder Kartoffelsalat und Salat 5,90 €

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 –

## COUSCOUS MIT LAMMFLEISCH



## Zutaten für 4 Portionen:

500g Couscous, 500g Lammfleisch (alternativ kann auch Rind, Schwein oder Pute verwendet werden), 2 Zwiebeln, 3 Tomaten, 1 Zimtstange, Salz und Pfeffer, 2 Zucchini, 400g Kürbisfleisch. Eventuell Korianderblätter



## Zubereitung:

Fleisch in große Würfel schneiden, Zwiebeln schälen, klein würfeln. Fleisch, Zwiebeln, Tomaten, Zimtstange, 1 TL Salz und Pfeffer in einen Topf geben. Mit kochendem Wasserbedecken, alles zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Zucchini waschen, putzen und würfeln. Das Kürbisfleisch in breite Streifen schneiden. Das Gemüse zum Fleisch geben und 15 bis 20 Minuten mitkochen. Den Couscous nach Packungsanweisung zubereiten. Auf einer Platte zu einem spitzen Kegelhäufen. Fleisch und Gemüse rundherum legen und bei Bedarf mit Koriander blättern dekorieren.

## Guten Appetit

[www.metzgerei-flohrer.de](http://www.metzgerei-flohrer.de)

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

