

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 **- 99**



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 **1,25**

SALATTHEKE



unser guter
Eiersalat
mit Dill & Schnittlauch

100 g **- 79**

KÄSETHEKE



Emmentaler

mild im Geschmack
45% Fett i. Tr.

100 g **1,15**

DIENSTAG IST SPARTAG



3. 8. 2 Stück Rückensteaks

10. 8. 400g gem. Hackfleisch

17. 8. 300g pfannfertiges Gyros
+ 100g Zaziki

24. 8. 8 Stück knackige kleine
Bratwürste

SOLANGE DER VORRAT
REICHT!



DONNERSTAG IST BRATENTAG



5. 8. Schälrippchen mit Semmelkloß,
Soße und Sauerkraut 5,20 €

12. 8. Port. Putenoberkeule mit
Kloß, Soße und Blaukraut 5,70 €

19. 8. Portionsschäuferle mit Kloß,
Soße und Sauerkraut 5,70 €

26. 8. Halsbraten mit Kloß, Soße
und Salat 5,20 €

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

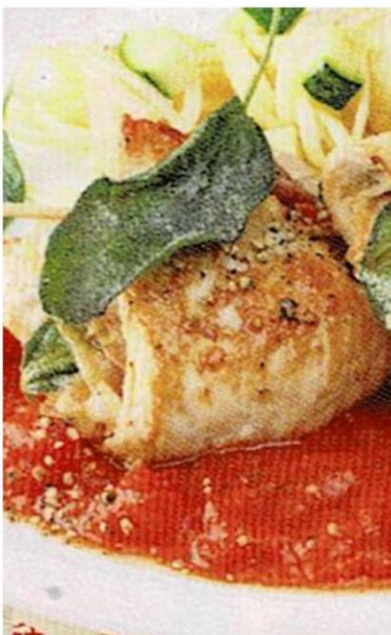
Gerichte ab 11:30Uhr abholbereit. Sie dürfen gerne zur Abholung ein Töpfchen oder Gefäß mitbringen. - Bitte vorbestellen -

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA



Zutaten (für 4 Personen)

6 kleine Kalbsschnitzel (á ca. 60 g) alternativ können Sie auch Schweinerückensteaks oder Putenschnitzel verwenden, Salz, Pfeffer, 3 Scheiben Parmaschinken, 5 Stiele Salbei, 2 EL Olivenöl, 2 EL Mehl, 3 EL Marsala (ital. Dessertwein) alternativ Weißwein, 1 Packung stückige Tomaten mit Kräutern, 2 EL Aprikosenkonfitüre Außerdem Holzstäbchen



Schnitzel etwas flacher klopfen. Salzen und pfeffern. Schnitenscheiben quer halbieren. Salbeiblätter abzupfen, Schnitzel mit je 2 Salbeiblättern und 1/2 Schinkenscheibe belegen. Zusammenklappen und fest stecken. Olivenöl erhitzen. Restliche Salbeiblätter hinzufügen und anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Schnitzel in Mehl wenden. Bei starker Hitze anbraten. Bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten weiterbraten.

Schnitzel herausnehmen und warm stellen. Marsala, Tomatenstücke und Konfitüre in den Bratensatz geben. Das ganze aufkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel, Sauce und gebratene Salbeiblätter anrichten.

Dazu passen Zucchini-Nudel.

www.metzgerei-flohrer.de

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