

Metzgerei Bingener

Fleischerei • Partyservice • Wochenmärkte



Unsere Empfehlungen vom 22.01. bis 27.01.2018:



Wochenstart Mo.-Mi. Bratwurstkringel

schnell und lecker

3 Stück

3,00 €



Wochenende Do.-Sa. Schweinshaxe

ohne Knochen

kg

6,90 €

Fleischerei Guido Bingener Marburger Str. 10 57223 Kreuztal
Tel. 02732-769827 + 769829 Fax 02732-769831 www.fleischerei-bingener.de
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8.00 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 13.00 Uhr
Wochenmärkte: Mi Weidenau, Do Kreuztal, Fr Hilchenbach + Netphen,
Sa Weidenau + Geisweid

Aus der Fleischtheke:



Schinkenbraten

Nuss und Unterschale

100 g

0,79 €



Dicke Rippe

frisch oder geräuchert

kg

5,90 €



Singlebraten

aus dem zarten Schinkenröllchen
ca. 600 g verschieden gefüllt

100 g

1,29 €

Geschnetzeltes in Honigsauce

Zutaten für 4 Personen: 800 g Schweinegeschnetzeltes (wahlweise auch anderes Fleisch), 1 Stange Poree, 1 Möhre, 1 Bund Lauchzwiebeln, 1 Chilischote, 1 Stück Ingwer gerieben, 1 Knoblauchzehe gepresst, 4 EL heller Honig, 2 EL Ketchup, 400 ml Hühner- oder Gemüsebrühe, 2 TL Speisestärke, 3 EL Sherry, 3 EL ÖL, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Das Fleisch trockentupfen und in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Öl heiß und kurz anbraten. Im Backofen bei ca. 75 °C warmstellen. Das Gemüse in feine Streifen schneiden. Den Poree und die Möhre im restlichen Öl in der Pfanne anbraten. Chilli, Knoblauch und Ingwer zufügen und kurz mitbraten. Honig, Ketchup und Brühe zufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke im Sherry anrühren und die Sauce damit binden. Das Fleisch zufügen, nicht mehr kochen und 5 Minuten ziehen lassen. Dazu schmeckt Wildreis und frischer Salat.

Aus der Wursttheke:



Sportsalami

Laktose- und glutenfrei
< 23 %Fett

100 g

1,69 €



Bauern-Zwiebelwurst

gekocht und leicht geräuchert

100 g

1,59 €



El Espanol

Spanischer Schnittkäse aus
Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch,
3 Monate gereift

100 g

1,89 €

Nur Montags - unsere Wochenstarttüte

Diese Woche: 1 Pfund Hackfleisch, 2 Scheiben Fleischkäse zum Braten,
2 Pfefferbeisser, 150 g Aufschnitt, 1 kleine Leberwurst.
für sensationell günstige 9,99 €

Nur Samstags: ein ganzer Ring Fleischwurst - 100 g nur 0,75 €

Info: Unser Rind- und Lammfleisch beziehen wir ausnahmslos von Bauern aus der Region. Die Tiere werden von uns ausgewählt und in Siegen geschlachtet. Unser Schweinefleisch beziehen wir exklusiv vom Bauern Franz Wiesmann aus dem Kreis Borken. Er füttert ausschließlich gentechnikfrei mit Futter aus eigenem Anbau. Die Tiere werden dort geboren und artgerecht aufgezogen. Der Tiertransport zu Schlachthof nur 10 Minuten. Frischgeflügel beziehen wir von der Firma Borgmeier/Paderborn aus artgerechter Tierhaltung.

Bingener's Wochenplan

Montag:

Cordon Bleu vom Schwein mit Möhrengemüse und Kartoffeln

6,95 €

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote, Reis + Tomatensoße

5,95 €

Dienstag:

Schnitzel "Doppeldecker" mit Spätzle und Farmersalat

6,95 €

Asia-Nudelpfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse

5,95 €

Mittwoch:

Putensteak mit Drei-Pfeffersoße, Bratlinge und Gemüse

6,95 €

Hackbraten mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln

5,95 €

Donnerstag:

Wildgulasch mit Rotkohl und Klößen

7,95 €

Rinderbraten mit Blumenkohl und Salzkartoffeln

6,95 €

Freitag:

Gedünstetes Fischfilet in Kräutersoße, Brokkoli + Kartoffeln

6,95 €

Schweinegeschnetzeltes in Bier-Senfsoße, Nudeln und Salat

5,95 €

Samstag:

Siegerländer Kartoffelsuppe

3,50 €

Unser Snack der Woche:

Hawaiibrötchen

mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken

1,30 €

Der Tagedeintopf:

täglich wechselnd und frisch gekocht

3,50 €