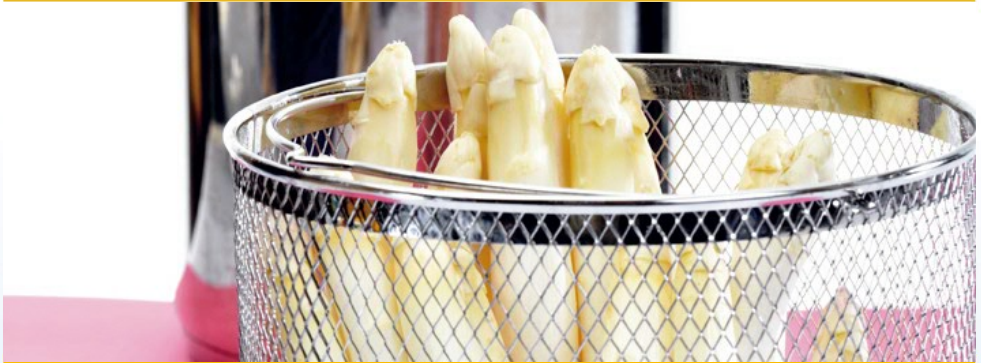


Metzgerei Bingener

Fleischerei • Partyservice • Wochenmärkte



Unsere Empfehlungen vom 16.04. bis 20.04.2018:



Wochenstart Mo.-Mi. Krakauerwurstchen

für Grill oder Pfanne

4 Stück

4,00 €



Wochenende Do.-Sa. Nackensteaks

lecker gewürzt

100 g

0,89 €

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:

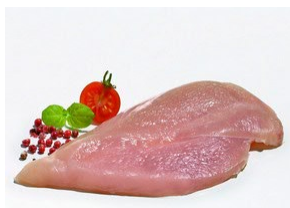


Schweinerücken

ohne Knochen, mager und vielseitig

100 g

0,99 €



Hähnchenfilet

Flachschnitt, für Grill oder Pfanne
natur oder gewürzt

100 g

1,29 €



Salsiccia

grobe, frische Bratwurst nach original
italienischer Rezeptur
aus eigener Herstellung

100 g

1,29 €

Hähnchenbrust "Colmar"- schnell und lecker

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Hähnchenflachschnitt (ca. 6 Stück), 6 große Scheiben Schwarzwälder Schinken, 1 Tube Löwensenf, 400 g Kräuterfrischkäse (aus unserer Käsetheke), 600 ml süße Sahne, 1 Bund frische Petersilie, 1 EL Butter oder Margarine.

Zubereitung: Backofen vorheizen - 180 °C Umluft. Die Hähnchenfilets mit Senf bestreichen und mit dem Schinken umwickeln. Nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen. Die Petersilie fein hacken, mit dem Frischkäse und der Sahne verrühren und über das Fleisch gießen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen - nicht salzen, nicht pfeffern! Schmeckt prima zu Reis oder Fladenbrot und Salat.

Aus der Wursttheke:



Hausmacher Blut- oder Leberwurst

frisch oder geräuchert

100 g

0,99 €



Frischwurstaufschnitt

viele verschiedene Sorten
frisch vom Stück geschnitten

100 g

0,99 €



Goldsenn Bergkäse

180 Tage gereift, aus frischer Vorarlberger Alpenrohmlch
fein-würzig, 45 % Fett i.T.

100 g

2,29 €

Nur Montags: - unsere Wochenstarttüte

Diese Woche: 1 Pfund Hackfleisch, 2 Frische Bratwürstchen,
2 Wiener, 100 g Schinkenspeck, 1 halbe Fleischwurst.
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 zum Schlachthof beträgt nur 10 Minuten. Frischgeflügel beziehen wir von der Firma Borgmeier/Paderborn aus artgerechter Tierhaltung.

Bingener's Wochenplan

Montag:

Hackbraten mit Paprika-Zwiebelgemüse und Kartoffeln

5,95 €

Penne all'Arrabbiata

4,95 €

Dienstag:

Cordon-Bleu (v. Schwein) mit Kässpätzle + Blattsalat

6,95 €

Spitzkohlpfanne mit Rinderhack und Schwenkkartoffeln

4,95 €

Mittwoch:

Gefüllter Nackenbraten mit Kartoffeln und Bohnen

5,95 €

Schweinsteak mit Bärlauchsauce, Nudeln und Tomatensalat

5,95 €

Donnerstag:

Rinderbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

6,95 €

Hähnchenrolle "Mediterran", Tagliatelle und Salat

6,95 €

Freitag:

Zanderfilet mit Petersiliensoße, Buttermöhren und Kartoffeln

7,95 €

Schweinegeschnetzeltes süß-sauer, Reis und Salat

5,95 €

Samstag:

Frischer Stielmuseintopf mit Kartoffeln und Mettwurst

3,95 €

Unser Snack der Woche:

Knusperhähnchenschnitzel

im Brötchen mit Salat und Dressing

3,50 €

Der Tageseintopf:

täglich wechselnd und frisch gekocht

3,95 €