

Metzgerei Bingener

Fleischerei • Partyservice • Wochenmärkte



Unsere Empfehlungen vom 02.08. bis 07.08.2021:



Wochenstart Mo.-Mi.

Käsewürstchen

für Grill oder Pfanne

4 Stück

5,50 €



Wochenende Do.-Sa.

Spießbraten

vom Nacken, mit Zwiebeln gefüllt

kg

12,90 €

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:



Schweinerücken

ohne Knochen
mager und vielseitig

100 g

1,29 €



Lammkotelett

natur oder Rosmarinmarinade
Weidelämmer aus der Region

100 g

2,39 €



Kikok-Grillsteak

aus der Keule ohne Knochen
lecker gewürzt

100 g

1,69 €

Geschnetzeltes mit Gemüse in Erdnussbutter

Zutaten für 4 Personen: 500 g Schneinenuss fein geschnitten, 450 g Möhren, 2 Stangen Poree, 100 g Sojasprossen, 1 TL Öl, 200 ml Gemüsebrühe, ca. 60 g Erdnussbutter, 2 TL Speisestärke, 5 EL Sojasauce, 1 EL Zitronensaft, Salz + Pfeffer.

Zubereitung: Möhren und Porree putzen und in feine Streifen schneiden. Sojasprossen putzen. Fleisch rundherum in 1 TL heißem Öl in beschichteter Pfanne anbraten. Möhren und Brühe zugeben und 3 Minuten zugedeckt garen. Porree und Sojasprossen zufügen und weitere 5 Minuten zugedeckt garen.

In der Zwischenzeit die Erdnussbutter mit 125 ml Wasser, Speisestärke, Sojaöl und Zitronensaft verrühren und dann in die Pfanne geben. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Wursttheke:



Rohpolnische

Mettwurst mit frischen
Wachholderbeeren
deftig - herzhaft

100 g

1,79 €



Schinkenspeck

Hausschinken, trockengesalzen
mind. 3 Monate gereift

100 g

2,29 €



Beemster "Royaal"

Gourmetgouda aus Nordholland,
mind. 6 Monate gereift, 48 % F.i.T.

100 g

1,99 €

Nur Montags - unsere Wochenstarttüte

Diese Woche: 1 Pfund Geschnetzeltes, 2 Minutensteaks,
100 g Salamiaufschnitt, 1 kleine Schmierwurst.
für sensationell günstige **9,99 €**

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. Besuchen Sie auch den regionalen Onlineshop: www.lozuka.de

Bingener's Wochenplan

Montag:

Königsberger Klopse mit Reis und Rote Beete	7,95 €
Allgäuer Nudelgratin mit Schinken/Käse, dazu Schmorkohl	6,95 €

Dienstag:

Zigeuner Schnitzel mit Pommes Frites und Salat	7,95 €
Zucchini-Hackfleischschiffchen mit medit. Kartoffelgratin	6,95 €

Mittwoch:

Kohlroulade in Specksoße dazu Petersilienkartoffeln	7,95 €
Gulasch mit Nudeln und Gurkensalat	7,95 €

Donnerstag:

Paprika-Schinkenbraten, Marktgemüse und Sahnekartoffeln	7,95 €
Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahm, Nudeln und Salat	8,95 €

Freitag:

Kabeljau in Dillrahm, Salzkartoffeln und Salat	8,95 €
Schweinegeschnetztes "Züricher Art", Spätzle und Broccoli	7,95 €

Samstag:

Hackfleisch Lauchsuppe	4,90 €
------------------------	--------

Unser Snack der Woche:

Currywurst mit Brötchen	2,30 €
-----------------------------------	--------

Der Tageseintopf:

täglich wechselnd und frisch gekocht	4,90 €
---	--------