



Angebote vom 19.01. bis 24.01.2026

**unsere Wurst der Woche**

**Möhrensuppe**

ideal für die kalte Jahreszeit, im 400g Schlauch

ST 3,29

**aus unserer Fleischtheke**

**Kalbsleber**

mit besonders viel Vitamin A

100g 2,19

**Zwiebeltasche**

vom deftigen Nacken, lecker gefüllt

100g 1,69

**unsere Wurstspezialitäten**

**Chili-Frankfurter**

mit echten Habanero-Chili

100g 2,19

**Premium-Kochschinken**

nach alter Väter Art hergestellt, unter 7% Fett

100g 2,29

**Schweineleberwurst**

fein zerkleinert, über Buchenholz geräuchert

100g 2,29

**Hackbraten**

mit deftiger brauner Kruste

100g 1,99

**Deutscher Butterkäse**

halbfester Schnittkäse, 48% Fett i.Tr.

100g 1,79

**Hausgemachter Nudelsalat**

mit Kochschinken

100g 1,29

Mittagstisch vom 19.01. bis 24.01.2026

**Die ganze Woche**

**Möhreneintopf**

mit herzhafter Einlage

**hausgem. Pfannkuchen**

mit frischen Äpfeln und Puderzucker

**MO Rinderrouladen**

in brauner Soße, gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Klöße

**DI Tortellini**

in Schinken-Sahnesauce, dazu Brokkoli

**MI Frische Bratwurst**

mit brauner Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

**DO Putengeschnetzeltes**

in Curryrahmsoße, dazu Butterreis

**FR Serbisches Reisfleisch**

vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Reis

**Ideal für's Feiern bis in die Nacht:**

**Prager Schinken - mit Mitternachts-Highlight**

**Kaltes Buffet:** kleine Hähnchenfiletschnitzel, Party-Frikadellen, Frankfurter Mettwürstchen und ein Brotkorb mit Butter und Frischkäse-Dip

**Heißes Buffet:** Knusprig gegrillter Prager Schinken mit geschmortem Sauerkraut, sahnigem Kartoffelgratin und einer deftigen Sauce

**Late-Night-Imbiss:** Mitternachts-Gulaschsuppe mit viel Fleisch

Bitte beachten Sie unsere AGB's zu den Lieferbedingungen/-kosten.

Lassen Sie sich von unserem erfahrenen Chefkoch Marcel Drees persönlich beraten. Einfach anrufen: 0209/177 54 01



**23,90**

ab 10 Personen, pro Person

# Gutes Fleisch will gut gebraten werden.

Ich brate gern in Edelstahlpfannen.  
Das hat seinen guten Grund.

1. Edelstahl wird sehr heiß und hält die Hitze konstant.

Perfekt, um Fleisch scharf anzubraten – genau dann entstehen Röstaromen, die man schmeckt.

2. In der Edelstahlpfanne haftet das Fleisch zunächst leicht an. Das ist kein Fehler – das ist der Moment, in dem sich Kruste, Farbe und Geschmack entwickeln. Sobald sich das Fleisch löst: alles richtig gemacht.

3. Der Geschmack bleibt in der Pfanne. Was am Boden ansetzt (der sogenannte Bratensatz), ist pures Aroma. Mit Brühe, Wein oder etwas Wasser gelöst, entsteht daraus im Handumdrehen eine kräftige Sauce.

Und die Pfanne ist ewig haltbar und hat sondert keine schädlichen Stoffe ab.

Probieren Sie es aus,  
herzliche Grüße,  
Ihr Metzgermeister



# Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 19.01. bis 24.01.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

## Nackenkotelett

geschnitten, vom NRW-Schwein, natur

100g 0,79

Unser Wochenender ab Donnerstag

## Goulasch

gemischt, vom Schwein & Rind

100g 1,39

Freitag ist Frikadellentag

## Party-Frikadellen

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

Portion 1,90

## TagesTipps

Montag:

Hackfleisch gemischt Schwein/Rind (60-40):

9,99 €/kg

Dienstag:

Ein ganzer Ring Grützwurst, 400g:

3,99 €/Ring

Mittwoch:

Schinkenfleischwurst, 400g:

5,29 €/St.

Donnerstag:

Schinkenmett fein gekuttert:

13,49 €/kg

Freitag:

Frankfurter Mettwürstchen, 10x45gr Bündel:

9,99 €/Bd.

Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenkirchen – Karl-Meyer-Straße 10 0209/13 71 57  
Gelsenkirchen – Ewaldstraße 37 0209/12 03 42 23  
Gelsenkirchen – Hochstraße 18 0209/ 3 06 12

Gelsenkirchen – Dessauer Straße 27\* 0209/27 27 47  
Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28 0209/14 24 33  
Gladbeck – Horster Straße 2 02043/9 87 06 01  
Herten – Rathausgalerien \*\* 02366/88 72 68

\* ausschließlich Wocheneintopf \*\* ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü

