



Angebote vom 17.08. bis 22.08.2026

unsere Wurst der Woche

Schmierwurst

fein zerkleinert, mit angenehm würzigem Geschmack, kg 21,81€

Stück 3,49

aus unserer Fleischtheke

Geflügelgyros

mit magerem Geflügelfleisch, gut gewürzt, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g 1,59

Schaschlik

mit Paprika, Zwiebeln & Bacon

100g 1,19

unsere Wurstspezialitäten

Rostbratwürstchen

würzig und mit tollem Biss, 5 Stück á 90g

Pkg. 4,99

Butterschinken

handwerklich mit guter Butter hergestellt

100g 2,99

Schweineleberwurst

fein zerkleinert, über Buchenholz geräuchert

100g 2,29

Dauerwurst

vielfältige Sorten in bester Qualität

100g 3,39

Bonbel

Butterkäse, halbfester Schnittkäse, 50% Fett i.Tr.

100g 2,29

Bayrischer Wurstsalat

mit Essig & Öl angemacht, mit Süßungsmitteln

100g 1,49

Mittagstisch vom 17.08. bis 22.08.2026



Die ganze Woche

Schnittbohneeneintopf

nach Meister Hahns Spezialrezept

Portion 6,99

Frikadelle mit Krautsalat

XXL-Größe, nach Oma Ursels Hausrezept

Stück 3,30

MO Maccaroni-Auflauf

überbacken, mit Hackfleisch, Zucchini und Tomaten

Portion 8,50

DI Gyros aus Hähnchenfilet

dazu Reis und Zaziki

Portion 7,20

MI Hähnchen-Curry

mit Reis, zartes Hähnchenfilet mit sahnig-fruchtiger Currysoße

Portion 8,20

DO Chili con Carne

mit viel Rinderhackfleisch, dazu Reis

Portion 9,70

FR Panierte Schollenfilets

mit Kartoffelsalat

Portion 11,50

Unsere Buffetempfehlung

Italienisches Buffet

Vorspeise: Schinken-Melone, Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, Antipastiauswahl mit versch. gegrilltem Gemüse und gefüllte Antipasti

Hauptspeise: Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti, Saltimbocca mit Zuccinirisotto, kleine Involtini mit Rosmarindrillingen, Hähnchenfilet mit Tomaten-Oliven-Sauce mit Bandnudeln, Putengeschnetzeltes Toskana mit Kartoffelgnocchi

Dessert: Hausgemachtes Tiramisu



ab 10 Personen
pro Person

31,90

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

Einfach anrufen und vom Chefkoch beraten lassen: 0209/177 54 01

Beste Wahl!



Der Griff zu guten Lebensmitteln ist immer die richtige Entscheidung. Leichte Kost mit wertvollen Vitaminen und Ballaststoffen gibt dem Körper Energie und versorgt auch die Nerven. Und das muss nicht teuer sein: Schon 100 g Hähnchenbrust enthalten nur ca. 100–110 kcal, gerade einmal 1–2 g Fett und machen durch den hohen Eiweißgehalt lange satt. Unser Fleisch ist zudem frei von Antibiotika und

überzeugt durch seinen natürlichen, vollen Geschmack.

Das Beste daran: Hähnchenfleisch ist im Handumdrehen zubereitet – perfekt für den schnellen Genuss ohne Kompromisse. Denn gutes Essen sollte nicht nur gesund sein, sondern vor allem auch richtig gut schmecken. Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Metzgermeister

Jürgen Kalin



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 17.08. bis 22.08.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Hähnchenkeulen

mit Rückenstück, HKL A

kg **3,99**

Unser Wochenender ab Donnerstag

Maishähnchenfilet

von den Brustfilets, mit Mais gefütterter Hähnchen

100g **1,99**

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 Mettwurstchen, 10x45gr Bündel:	9,99 €/Bd.

Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenkirchen – Karl-Meyer-Straße 10
Gelsenkirchen – Ewaldstraße 37
Gelsenkirchen – Hochstraße 18

0209/13 71 57
0209/12 03 42 23
0209/ 3 06 12

Gelsenkirchen – Dessauer Straße 27*
Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28
Gladbeck – Horster Straße 2
Herten – Rathausgalerien **

0209/27 27 47
0209/14 24 33
02043/9 87 06 01
02366/88 72 68

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü

