

# Zeit für Eintöpfe



Das Schöne an Suppen und Eintöpfen ist, dass wir sie nach Lust und Laune zubereiten können. Selbst ohne besonderes Rezept lassen sich mit einem Vorrat an Gemüse auf der Basis einer Brühe mit Fleisch die tollsten Eintöpfe zaubern. Und das Beste: sie werden mit jedem Aufwärmen besser.

Überhaupt ist die Zubereitung einer kompletten Mahlzeit in nur einem einzigen Topf eine richtig coole Sache, weil man mit wenig Aufwand ein köstliches Gericht zubereiten kann, das fast jedem schmeckt. Produkte mit den längsten Garzeiten wandern als erstes in den Topf, dann werden nach und nach die weiteren Zutaten entsprechend ihrer Garzeit zugegeben. Sehr feste Zutaten immer ein wenig kleiner oder dünner schneiden, als die zarten Lebensmittel. So wird sichergestellt, dass am Ende alles weich, aber nicht verkocht ist. Der Eintopf ist fertig, wenn alle Zutaten weich gekocht sind und das Ganze eine sämige Konsistenz aufweist.

Übrigens: die Dicke Rippe aus dem Angebot eignet sich ganz wunderbar für Eintöpfe und gibt ihnen einen phantastischen Geschmack!

Eine genussreiche Woche und einen Guten Appetit wünscht Ihnen,  
Ihr Metzgermeister Jürgen Hahn

**Wir liefern  
in Gelsenkirchen!**

- Wurst und Aufschnitt  
- Fleisch  
- Fertige Menüs

0209 74038

Web: frisch-vom-metzger.de/online-bestellung  
Mail: bestellung@frisch-vom-metzger.de

Schon immer konnten Kunden bei uns telefonisch vorbestellen und die Artikel bequem abholen. Um die Grundversorgung mit Lebensmitteln in und um Gelsenkirchen zu gewährleisten, haben wir für euch zusätzlich einen Lieferdienst eingerichtet.

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 Tagesmenüs



# Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 19. bis 24. Oktober 2020

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

## dicke Rippe

geräuchert oder ungeräuchert

100g **0,69**

Unsere Wurst der Woche

## frische Zwiebelmettwurst

mit herzhafter Paprika-Note, Stück 150g, 10€/kg

Stk. **1,50**

Unser Wochenende ab Donnerstag

## Kalbsbraten

aus der Kalbsnuss, zart und mager

100g **1,99**

Freitag ist Schnitzeltag

## Schnitzel

vom Schweinelachs, frisch gebraten

Stück **1,00**

Bei uns kommt nur Gutes in die Tüte. Alle Produkte sind handverlesen und von Hand verarbeitet. Lassen Sie sich von unserer Qualität verwöhnen. In den Filialen finden Sie weitere tagesfrische Angebote, sowie feine Verkostungsproben.

Lassen Sie es sich schmecken!  
Ihr Jürgen Hahn



Angebote vom 19. bis 24. Oktober 2020

Mittagstisch vom 19. bis 24. Oktober 2020



aus der Fleischtheke

**frisches Tatar** 100g 1,69  
von Hahn's Premium Weideochsen

**Geflügel-Cordon-Bleu** 100g 0,99  
mit Kochschinken und Gouda

**Geflügelpfanne „Madras“** 100g 0,99  
mit Curry-Marinade

**Hackbraten-Brät** Stück 4,99  
deftig lecker, backfertig in 500g Aluform, kg 9,98

unsere Wurstspezialitäten

**Wienerle** 100g 1,49  
Mini-Wiener, knackig und würzig, im Saitling gefüllt und mild geräuchert, Stück 50g

**Italienischer Landschinken** 100g 1,99  
ohne Schwarte mehrere Monate luftgetrockneter ganzer Schinken ähnlich dem Parma, eine Köstlichkeit

**Schmierwurst** 100g 1,59  
fein zerkleinerte, würzige Schmierwurst, über Buchenholz geräuchert

**Münsterländer Mett** 100g 1,59  
würziges gekochtes Mett in Gelee

**Französischer Tortenbrie** 100g 1,09  
mild und sahnig, 60% Fett i.Tr

**bayrischer Wurstsalat** 100g 1,09  
mit Essig und Öl angemacht

Die ganze Woche

**Linseneintopf** Portion 3,99  
mit Mettwurstscheiben

**Leberkäs-Semmel** Stück 1,50  
gebratener Fleischkäse im Kaiserbrötchen

**MO Maccaroni-Auflauf** Portion 6,00  
überbacken mit Hackfleisch, Zucchini und Tomaten

**DI Schweinefiletmedaillons** Portion 7,00  
an feiner Sauce, dazu grüne Bohnen mit Speck

**MI Gefüllte Schweineroulade** Portion 6,00  
an feiner Sauce, dazu Linsengemüse

**DO Pasta mit Putenbrust** Portion 6,50  
mit zarten Filetstreifen in Sahnesauce mit Champignons

**FR Chili con Carne** Portion 4,00  
mit viel Rinderhackfleisch

Unser Partyservice-Tipp des Monats:

**Bayrisches Buffet**

Als Vorspeise gibt es eine herzhafte Leberknödelsuppe. Als Hauptspeisen reichen wir heißen Leberkäs und Weißwürstel mit süßem Senf, Minihaxen, Speckkartoffelsalat und Kümmelbraten in deftiger Sauce. Daneben eine kalte Bauernschinkenplatte und Kümmel-Krautsalat. Dazu verschiedene Brötchen, Brezeln und Kräuterbutter. Ab 10 Personen.

pro Person:  
**14,- €**

Lassen Sie sich von mir, ihrem Metzgermeister Jürgen Hahn, persönlich beraten. Rufen Sie mich an: 0209/74038