

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

FÜR DIE SCHNELLE KÜCHE

Flohrer's leckere
Lasagne

muß nur noch bei 160° Umluft
ca. 30 Min. gebacken werden

100 g **1,08**



HEISSE THEKE

Hier gibt's die Köstlichkeiten für Zwischendurch, das schnelle Mittagessen oder die deftige Brotzeit!

**Fleischkäse / Schnitzel / Hühnerkeulen / Schaschlik
Grillbauch / Fleischkühle / Schaschliktopf**

darüber hinaus auch:

DIENSTAG

Salzknöchle
Kesselfleisch

DONNERSTAG

Bratentag
Kräuterrolle
Kaiserfleisch

MITTWOCH

Tagesangebot (siehe oben)

FREITAG

Pizza-Fleischkäse
geback. Fischfilet

nur solange der Vorrat reicht!

Platten- und Partyservice · Buffets · Feinkost · Käse · Salate

AUS DEM RAUCH

leckere **Polnische**
nach althergebrachtem
Familienrezept mit Kümmel,
Paprika oder Natur

100 g **1,19**

FLOHRERS VESPER



zarte
Gelbwurst

100 g **1,29**

SALATTHEKE



leckerer
Nudelsalat

100 g **- 87**

KÄSETHEKE



**Coburger
Butterkäse**

100 g **1,55**

DIENSTAG IST SPARTAG



2.4. Betriebsurlaub

9.4. 8 Stück knackige kleine Bratwürste

16.4. 400g gem. Hackfleisch

23.4. 500g Salzknöchle + 500g gekochtes Kraut

30.4. 300g Pfannengyros + 100g Zaziki

SOLANGE DER VORRAT REICHT!



DONNERSTAG IST BRATENTAG



4.4. Betriebsurlaub

11.4. Halsbraten mit Bärlauchfüllung, Kloß, Soße + Salat 6,90 €

18.4. Schälrippchen mit Semmelkloß, Sauerkraut + Soße 6,20 €

25.4. Sauerbraten mit Kloß, Soße + Rote Beete 8,90 €

Falls der Braten mal nicht nach Ihrem Geschmack ist, können Sie stattdessen gerne Schweinebraten bekommen.

Gerichte ab 11:30Uhr abholbereit. Sie dürfen gerne zur Abholung ein Töpfchen oder Gefäß mitbringen. -Bitte vorbestellen-

Hack - Gugelhupf im Speckmantel



FÜR CA. 20 STÜCKE, DAS BRAUCHT MAN:
GUGELHUPFFORM (Ø 26CM)

Zutaten

Fett für die Form, 300g Frühstücksspeck (in Scheiben),
3 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1,2kg Hackfleisch,
600g Leberkäsebrät, 3 Eier, 1 EL Senf, 1 EL Tomatenmark,
150g Semmelbrösel, 1 EL feine Schnittlauchröllchen,
1 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, gerieb. Muskat

ZUBEREITUNG: 25 MINUTEN / BACKZEIT: 1 STUNDE

Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen. Eine Gugelhupfform fetten und mit Speck auslegen - dabei sollten sich die Speckscheiben leicht überlappen.
2. Zwiebeln sowie Knoblauch abziehen. Beides fein würfeln. Mit Hack, Brät, Eiern, Senf, Tomatenmark, Semmelbröseln und Kräutern verkneten. Die Masse mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen, in der Form verteilen und ca. 1 Stunde im Ofen backen. 3. Gugelhupf aus dem Ofen nehmen, auf ein Blech stürzen und im Ofen bei gleicher Temperatur weitere 40 Minuten backen, bis der Speck knusprig ist. Den Hack - Gugelhupf mit Petersilie garnieren und servieren. Dazu schmecken Wirsing, Apfel - Rotkohl, Rosenkohl oder grüner Salat und Rosmarin- oder Salzkartoffeln.

Guten Appetit

www.metzgerei-flohrer.de

Montag und Mittwoch 7.00-13.00Uhr // Dienstag, Donnerstag und Freitag 7.00-18.00Uhr // Samstag 7.00-12.30Uhr