

Der Rindfleisch-Spezialist



vom Hinterwälder Rind
4 Wochen gereift

Zartes **Rinderkotelett**
100 g **2,29**

Zartes **T-Bone-Steak**
100 g **2,99**

Zartes **Schweinefilet**
natur oder gefüllt 100 g **1,29**

Freitag ab 11.00 Uhr

Gefüllte **Kalbsbrust**
heiss

kg **9,99**



Herzhaft nachhaltig aus dem Glottertal.

Unser herzhaftes
Angebot

**Kräuterbutter-
steak** oder
Pizzafleischkäse
zum Selberbacken

kg **6,66**

Gültig: Do, 18.1.
bis Sa, 20.1.2018
in allen Verkaufsstellen
Irrtümer vorbehalten.
www.metzgerei-reichenbach.de

Der gläserne Metzger

Unser nachhaltiges Konzept
„Alles aus einer Hand“

Mittwoch, 24.1.18, 13.00 Uhr
Betriebsführung mit viel Info
und Verkostung

Glottertal/Gewerbegebiet

Voranmeldung: 0 76 84/2 40

Treffpunkt: 12.30 Uhr im Laden!

**Riesenschinken-
knacker** 100 g **-,79**

Hausmacher Sülze oder
Schinkenrotwurst 100 g **-,79**

2 Stück **Wildcabanossi** 5,-

10 Stück **Rohesser** 5,-

1 ganze **Kalbslyoner** 5,-



NEU

24 Stunden

Reichenbach genießen – Frischeautomat Gewerbegebiet Glottertal!

NEU



Bis 17h in allen Verkaufsstellen:

Fleischkäse
Frikadellen
Currywurst
Prime Beef
Burger
Schnitzel
Pommes
Hähnchenkeule
Gyrosbraten
Schäufele
etc.

Telefonische Bestellung möglich. Gerne auch zum Abholen oder hier essen.



Talstraße 60
Glottertal
Telefon: 07684 - 221

In den Engematten 9
Glottertal
Telefon: 07684 - 240

Alte Bundesstraße 37
Gundelfingen
Telefon: 0761 - 580 369

Hauptstraße 9
Umkirch
Telefon: 07665 - 5020 250

Dorfstraße 65
Sexau
Telefon: 07641 - 913 595



MENÜPLAN für Januar



Tagesessen **nur** in den Verkaufsstellen:

Glottertal, Gewerbegebiet
Engematten 9, 0 76 84 / 2 40

Gundelfingen

Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69

KW 1

2.-5.01.2018

Montag
Feiertag

Dienstag
Bratwürste mit Brägele
und Salat^{10,E,C,B,D}

Mittwoch
Cordon Bleu mit Nudeln
und Salat

Donnerstag
Krautwickel mit Butter-
kartoffeln und Salat^{10,D}

Freitag
Abgeschmelzte Maultaschen
mit Kartoffelsalat u. Salat^D

KW 2

8.-12.01.2018

Montag
Schäufele mit Kartoffelsalat
und grünem Salat

Dienstag
Linsen mit Spätzle
und Wienerle

Mittwoch
Grillbraten mit Spätzle
und Gemüse

Donnerstag
Panierte Schnitzel mit Kartof-
felgratin und grünem Salat³

Freitag
Lachspaghetti mit Salat

KW 3

15.-19.01.2018

Montag
Hähnchenkeule mit Pommes
und Salat

Dienstag
Frikadellen mit Nudeln und
Gemüse

Mittwoch
Schlachtplatte mit Kartoffel-
brei und Sauerkraut

Donnerstag
Gulasch mit Spätzle und
Gemüse

Freitag
Penne Carbonara
mit Salat^{1,3,7,10,C,D,E}

KW 4

22.-26.01.2018

Montag
Gefüllter Paprika mit Reis
und Salat^D

Dienstag
Leberle mit Brägele
und Salat^{10,D}

Mittwoch
Sauerbraten mit Knödel
und Rotkraut

Donnerstag
Putengeschnetzeltes mit
Reis und Salat^{1,3,10,D}

Freitag
Paniertes Fischfilet mit
Butterkartoffeln und Salat

KW 5

29.-31.01.2018

Montag
Grillsteak mit Rösti
und Salat

Dienstag
Rahmgeschnetzeltes mit
Spätzle und Salat^{1,3,10,D}

Mittwoch
Rindfleisch mit Beilagen

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50
Nudelsuppe mit Rindfleisch-
würfel

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50
Gulaschsuppe mit Weckle

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50
Kartoffelsuppe mit Weckle

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50
Gemüsesuppe mit Weckle

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50
Suppe mit Weckle

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und daraus hergestellte Erzeugnisse; 2 Krebs- und Krustentiere; 3 Eier und Eierzeugnisse; 4 Fisch und Fischerzeugnisse; 5 Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse; 6 Soja und Sojaerzeugnisse; 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose); 8 Schalenfruchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Pistazien, Queenlandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse; 10 Senf und Senferzeugnisse; 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupine; 14 Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus A Farbstoff; B Konservierungsstoff; C Antioxidationsmittel; D Geschmacksverstärker; E Phosphat;



Zutaten

für 4 Personen:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 Brötchen
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Pfeffer, Jodsalz
- 2 Zwiebeln
- 100 g durchwachsener Speck
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika

Für die Sauce

- 10 EL Tomatenketchup
- 1/2 TL Chilipulver
- Jodsalz, Pfeffer
- 2 Zweige Thymian, Blätter abgezupft und gehackt

Hackfleisch-Spieß mit pikanter Sauce

Zubereitung:

Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben. Brötchen in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Rinderhackfleisch mit Brötchen, Zwiebelwürfeln, Ei, Salz und Pfeffer vermengen und kleine ovale Bällchen formen; restliche Zwiebeln schälen und vierteln. Durchwachsenen Speck in nicht zu dünne Streifen schneiden. Paprika halbieren und waschen, in mundgerechte Stücke teilen. 1/3 der Paprikamenge zurückbehalten. Zutaten im Wechsel auf Spieße stecken und ca. 7 Minuten von

jeder Seite bei 250 °C auf dem 3. oder 4. Einschub von unten grillen.

Tomatenketchup und Chilipulver, Salz, Pfeffer, Thymian und die restlichen fein geschnittenen Paprika pikant abschmecken.

Info:

Natürlich auch etwas für den Sommer. Vom Holzkohlen- oder Gasgrill schmeckt es noch mal so gut.