DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 13
03.2020

Auflage: 12000

Informationen unsererseits zu Covid -19 (CORONA – VIRUS)

Liebe Kunden,
zunächst möchten wir uns bei Ihnen für Ihre Treue und Ihr Verständnis ganz herzlich bedanken.
Unsere Mitarabeiter bringen in dieser schwierigen Situation Höchstleistungen. Wir sind stolz auf unser Team!
Auch ohne CORONA arbeiten wir bei Reichenbach nach höchsten Hygienestandards. Unsere Mitarbeiter in der Produktion und im Verkauf kennen und halten die hohen Hygienestandards akribisch ein.
Unsere Produktion entspricht einem geschlossenen System.
Der Zugang ist nur über eine unumgängliche Hygieneschleuse möglich.
Wir, die Familie Reichenbach und unsere Mitarbeiter tun alles, um Ihre Versorgung mit Fleisch- und Wurstwaren aufrecht zu erhalten.
Bitte haben Sie Verständnis, dass es in dieser schwierigen Situation manchmal nicht so zügig vorangeht, wie Sie es gewohnt sind.

Wir wünschen Ihnen von ganzem Herzen viel Gesundheit.

Ihre Familie Reichenbach und das ganze Team

Ihr Vorratspack frei Haus geliefert - jetzt sicher und bequem bestellen!

Nicht in unserer Nähe? Unsere Online-Shops versorgen Sie gerne!

Nutzen Sie unseren Spezialitätenshop und unseren Fleischshop, um bestens mit hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren versorgt zu sein. Wir tun unser Bestes, um Sie so gut und so schnell wie möglich zu bedienen.
Ihre Metzgerei Reichenbach

Witz der Woche

Kommt ein Beamter in die Tierhandlung und sagt: "Tut mir leid, ich muss den Goldfisch zurück geben. Der brachte soviel Hektik ins Büro."

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen

Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für die Woche. Jeden Tag lecker.

Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.

Bestes Frischfleisch aus dem Schwarzwald.

Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach.

DER SCHWARZWÄLDER
URSPRÜNGLICH - ARTGERECHT

www.der-schwarzwaelder.com

Reichenbach

Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Informationen unsererseits zu Covid -19 (CORONA – VIRUS)

Liebe Kunden,
zunächst möchten wir uns bei Ihnen für Ihre Treue und Ihr Verständnis ganz herzlich bedanken.
Unsere Mitarabeiter bringen in dieser schwierigen Situation Höchstleistungen.
Wir sind stolz auf unser Team!
Auch ohne CORONA arbeiten wir bei Reichenbach nach höchsten Hygienestandards.
Unsere Mitarbeiter in der Produktion und im Verkauf kennen und halten die hohen Hygienestandards akribisch ein.
Unsere Produktion entspricht einem geschlossenen System.
Der Zugang ist nur über eine unumgängliche Hygieneschleuse möglich.
Wir, die Familie Reichenbach und unsere Mitarbeiter tun alles, um Ihre Versorgung mit Fleisch- und Wurstwaren aufrecht zu erhalten.

Bitte haben Sie Verständnis, dass es in dieser schwierigen Situation manchmal nicht so zügig vorangeht, wie Sie es gewohnt sind.

Wir wünschen Ihnen von ganzem Herzen viel Gesundheit.

Ihre Familie Reichenbach und das ganze Team

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.

Reichenbach

Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Der Steakspezialist

zarte
Rinderhüft-steaks
natur oder mariniert mit geschrotetem Pfeffer
100g **1,99**

Beinscheiben

oder
Rinderbrustkern
kg **7,90**

Freitag ab 11 Uhr!

knusprige Haxen
Stück 6,-

Kräuterbutter-Steaks

vom Schweinerücken
kg **6,66**

Gültig: Do, 26.3. bis Sa, 28.3.2020
in allen Verkaufsstellen.
Verkauf in üblichen Mengen.
Irrtümer vorbehalten.

Schon probiert?

Schwarzwald OCHSE
Glottertäler Weinschorle

0,33L
Stück 1,99
+ Pfand

Bei Einkauf von 20,-
1 Schorle gratis!

Schwartenmagen

oder
Presskopf 100g **-,69**

gekochter
Schinken-aufschnitt 100g **1,39**

Bärlauch
Fleischküchle
4er Pack

2 Dosen
Bauernwurst

je 5,-

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter www.metzgerei-reichenbach.de

Menüplan KW 14

Montag, 30.3.
Currywurst mit Pommes

Dienstag, 31.3
Zwiebelschnitzel mit Spätzle und Salat

Mittwoch, 1.4.
Wurstsalat mit Brägele und Bibiliskäs

Donnerstag, 2.4.
Gyros mit Tomatenreis und Zaziki

Freitag,3.4..
Spaghetti Carbonara mit Salat

Suppe der Woche, 3,50 Euro: Tagessuppe

Tagesessen nur in den Verkaufsstellen:

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

Gundelfingen
Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69

Verkaufsstellen: Alle Verkaufsstellen mit heißer Theke

Glottertal
Gewerbegebiet
T. 07684 - 240

Gundelfingen
Alte Bundesstraße 37
T. 0761 - 580 369

Umkirch
Hauptstraße 9
T. 07665 - 5020 250

Sexau
Dorfstraße 65
T. 07641 - 913 595

Weingarten
Bauernmarkt bei EKZ
Mi 8 – 13 h & Sa 7 – 13 h

Mooswald
Mooswald Bierstube
Fr 8 – 13 h

Oberrottweil
beim Raiffeisen-Markt
Do 14 – 18 h

Eichstetten
Bauernladen Hiss
Fr 14.30 – 18 h

Ebnet
Do 8 – 12 h

Freiburger Münsterplatz
täglich 8 – 14 h

Emmendinger Wochenmarkt
Di + Fr 8 – 13 h

WURZELGEMÜSE-TOAST MIT SPECK

Ein würziges Rezept der Hausmannskost ist dieser köstliche Wurzelgemüse-Toast mit Speck.

Zutaten für 4 Portionen

400	g	Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Rüben,
1	EL	Butter
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
50	g	Speckwürfel
8	Schb	Käse
8	Schb	Toastbrot

Zubereitung

1. Das Wurzelgemüse wird als erstes geschält bzw. von nicht essbaren Teilen befreit und dann klein geschnitten. In etwas Butter wird es dann in einem Topf angeschwitzt und mit der Brühe abgedeckt weich gedünstet. Dabei sollte man immer wieder umrühren.
2. Als nächstes den Ofen auf 220°C vorheizen und ein Backblech mit Papier vorbereiten. Darauf die Toastscheiben verteilen und mit Butter bestreichen.
3. Das bissfest gedünstete Gemüse wird anschließend mit den Speckwürfeln vermischt, sowie mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf den Scheiben verteilt.
4. Zum Schluss die Toasts mit Käse belegen und für 10 bis 15 Minuten im Ofen überbacken, bis der Käse schön braun und verlaufen ist. Dann kann der Wurzelgemüse-Toast mit Speck warm oder ausgekühlt serviert werden.

Ihr Vorratspack frei Haus!

Alles portioniert und vakuumiert.

1 x Rinderhackfleisch	500g
1 x Rindergulasch	500g
5 x Schnitzel geplättet	700g
1 x Schweinefilet	600g
1 x kleine Lyoner	300g
1x kleine Schinkenwurst	250g
1 x kleine Mettwurst	150g
1 x kleine Leberwurst	150g
1 x Bauernsalami geschnt.	200g
1 x Wienerle	2 Paar
1 x Landjäger	2 Paar
1 x Salami	1 Ring

▶ Inkl. Kühltasche, frei Haus geliefert.

50,-

Reichenbach

Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Wir sind auch in schweren Zeiten für Sie da!

Bestellungsannahme:

07684/240, Sa-Do 8-16h

oder verwaltung@metzgerei-reichenbach.de

Bezahlung:

Passend im Kuvert.

Übergabe bei Lieferung.

Noch dazu? Dosensortiment:

2 x Schinkenwurst, 1 x Leberwurst,
2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst,
2 x Lyoner, 1 x Schwartenmagen

10 Dosen à 300g **30,-**

Auslieferung ab 14h:

Di: Kaiserstuhl
Mi: Freiburg + Umgebung
Do: Markgräfler Land
Fr: St. Peter - Titisee-Neustadt

An allen Liefertagen:

Glottertal, Heuweiler, Denzlingen, Buchholz, Gundelfingen, Vörstetten.