



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 31
07.2020

Auflage: 12000

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.



Wir sind kompromisslos anders.

Von der Aufzucht bis auf den Teller heißt:

- Höchster Standart bei der Aufzucht
- Absolute Produktsicherheit
- Beste Produktqualität
- Kürzeste Wege (max. 50km)
- Keine Leiharbeiter und "Werksverträge"

Von der Aufzucht bis auf den Teller heißt aber auch:

Top Preis-Leistungsverhältnis weil der gesamte Zwischenhandel ausgeschaltet wird.

Merke: Für jedes Lebensmittel gilt, je näher es beim Erzeuger gekauft wird, desto besser ist Preis und Leistung.

Geht es dem Tier gut, geht es uns auch gut.

2 x NEU! Reichenbach - 24 Stunden genießen.

2 neue Automaten im Gewerbegebiet Glottertal mit vielen Grill- und Vesperspezialitäten. Super aus allen Richtungen erreichbar.



Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



Witz der Woche

Kaum ist das Ehepaar am Strand angekommen, stürzt es sich ins Meer. Nach einiger Zeit ruft die Frau: "Schatz, siehst du, wie die Wellen mich küssen?" "Ja", antwortet er, "und draußen brechen sie dafür!"

Bestes Frischfleisch aus dem Schwarzwald.

Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach.



www.der-schwarzwaelder.com

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.

**Schwarzwälder
Milchkalb** aus
eigener Schlachtung

Kalbskotelett
Kalbshaxen
Kalbsbraten
Kalbsfilet u.v.m

**Leber, Bries, Zunge,
Herz und Nieren**

zarte
Kalbsschnitzel
aus der
Keule 100g **2,49**

Freitag ab 11.00 Uhr!
gefüllte
Kalbsbrust
heiss! kg **9,99**



mageres
Kalbshack
auch für Burger geeignet
kg **9,99**

Gültig: Do, 30.7. bis Sa, 1.8.2020
in allen Verkaufsstellen.
Verkauf in üblichen Mengen.
Irrtümer vorbehalten.

**Unsere
Feinschmecker**
3 Mo. luftgetrocknet

Coppa
mit edlen Kräutern gewürzt
Kandelschinken
nach alter Rezeptur

**Baguette-
salami** 100g
1,99
mit leichter Pfeffernote

**Schwarzwald
Salsiccia** 100g
mit Bergkäse
und Fenchel **-,99**

**Schwarten-
magen** 100g
auch geschnitten
für Salat **-,69**

1 Ring **Krakauer**
Grillwürste je **5,-**
jeder 10er Pack

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter www.metzgerei-reichenbach.de

Menüplan KW 31

Montag, 27.7.

Penne Carbonara mit buntem Salat

Dienstag, 28.7.

Toast Hawaii mit buntem Salat

Mittwoch, 29.7.

Frische grobe Bratwürste mit Brätele und Salat

Donnerstag, 30.7.

Gefüllter Paprika mit Tomatenreis und Salat

Freitag, 31.7.

Schäufele mit Kartoffelsalat und grünem Salat



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



WÜRZIGE GYROS-SPIESSE

Erstellt von [Monja1972](#)

Mit diesen würzigen Gyros-Spießen bringen Sie Abwechslung auf Ihren Tisch. Dieses Rezept ist der reinste Gaumenschmaus.

Zutaten für 4 Portionen

2	Stk	dünne Schweinsschnitzel
2	Stk	dünne Rindschnitzel
1	Stk	Paprika
3	Schuss	Olivenöl
1	Pk	Gyrosgewürz
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer



Zubereitung

- 1** Jeweils ein Schweinsschnitzel über ein Rindsschnitzel legen, mit einer Marinade aus Olivenöl und Gyrosgewürz gut bestreichen und in die Fleischmitte ein paar fein geschnittene Paprikastreifen legen.
- 2** Nun die Fleischteile zusammenrollen und dann in einem Abstand von etwa zwei Zentimetern Holzspieße in die Fleischrollen stecken.
- 3** Die Fleischrollen zwischen den Spießen auseinander schneiden. 4-7 Min. am Rost grillen und dabei mehrmals wenden.

Tipps zum Rezept

Mit diversen Salaten anrichten.