

Mittagstisch natürlich auch

zum Mitnehmen oder Abholen!



WOCHENMENÜ

**MO Rustikaler Backschinken**  
auf Bratensauce mit Kaisergemüse und  
Kartoffelgratin **enthält: GLUTEN, LAKTOSE, SELLERIE, EI**

**1,49 €**  
pro 100 g

**DI Schweinefilet** in Pfefferrahm-  
sauce mit Romanesco, Butterspätzle  
**enthält: GLUTEN, SELLERIE, LAKTOSE, EI**

**1,49 €**  
pro 100 g

**MI Schweine-Schnitzel** auf  
Zwiebelsauce mit buntem Gemüse und  
Röstinchen **enthält: GLUTEN, LAKTOSE, SELLERIE, EI**

**1,49 €**  
pro 100 g

**DO Gyrosbraten** mit Pfannen-  
kartoffeln, Tzatziki und Krautsalat  
**enthält: GLUTEN, LAKTOSE, SELLERIE**

**1,49 €**  
pro 100 g

**FR Hahnschenkel** auf Zucchini-  
Paprikagemüse mit Pommes frites  
**enthält: GLUTEN, LAKTOSE, SELLERIE, EI**

**1,29 €**  
pro 100 g

ab Dienstag: *Unser Eintopf*  
**Hausgemachte Gulaschsuppe**  
**enthält: LAKTOSE, SELLERIE, SOJA, SENFMEHL**

**1,19 €**  
pro 100 g

Röstkartoffeln



Zubereitung für 4 Personen:

1. Kartoffeln gründlich, am besten mit einer Gemüsebürste, waschen, abtropfen lassen und längs halbieren. Öl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren, Kartoffeln dazugeben und gründlich vermengen.
2. Kartoffeln auf einer mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C) ca. 50 Minuten backen. Kartoffeln nach ca. 30 Minuten wenden.

Für den Einkaufszettel

Für 4 Personen:

- 1,2 kg mittelgroße Kartoffeln (z. B. festkochende)
- 3 EL Olivenöl
- 1 gestr. TL Salz
- Pfeffer

©lecker.de

>> [www.metzger-mueller.de/angebote](http://www.metzger-mueller.de/angebote)

Angebote 20.06. – 25.06.2022 | [www.metzger-mueller.de](http://www.metzger-mueller.de)

Keine Haftung für Druckfehler. Angebote nur gültig für den beschriebenen Zeitraum. Alle Preise verstehen sich in Euro.  
Fotos: © iStock/Shutterstock//Freepik//Müller/Unsplash//LECKER.de