

Mittagstisch natürlich auch

zum Mitnehmen oder Abholen!



WOCHENMENÜ

MO Räuberbraten auf
Rotweinsauce mit buntem Gemüse und
Kartoffelgratin **enthält: GLUTEN, SELLERIE, LAKTOSE, EI** **1,49 €**
pro 100 g

DI Nackenkotelett, paniert
mit Bratkartoffeln und Krautsalat
enthält: GLUTEN, SELLERIE, LAKTOSE, EI **1,49 €**
pro 100 g

MI Pfefferrahm-Schnitzel
mit Speckböhnchen, Pommes frites
enthält: LAKTOSE, SELLERIE, EI **1,49 €**
pro 100 g

DO Rinderbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
enthält: GLUTEN, LAKTOSE, SELLERIE **1,49 €**
pro 100 g

FR Gefüllte Paprikaschote
auf Tomatensauce mit Butterreis
enthält: GLUTEN, SELLERIE **1,39 €**
pro 100 g

ab Dienstag: *Unser Eintopf*
**Hausgemachter Möhreeneintopf mit
Kartoffeln und Mettwurstscheiben** **0,98 €**
pro 100 g
enthält: SELLERIE, LAKTOSE

Klassischer Coleslaw



Zubereitung für 4 Personen:

1. Kohl putzen, waschen und in Viertel schneiden. Kohl in feinen Streifen vom Strunk schneiden. Mit Essig und gut 1/2 TL Salz mischen und mit den Händen kräftig durchkneten.
2. Möhren schälen, waschen und in feine Stifte schneiden oder grob reiben. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.
3. Mayonnaise und Sahne oder Milch glatt rühren. Mit Kohl, Möhren und Zwiebel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Einkaufszettel

Für 4 Personen:

- 800 g Weißkohl
- 4 EL Weinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 200 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 150 g Salatmayonnaise
- 3-4 EL Schlagsahne oder Milch

©lecker.de

>> www.metzger-mueller.de/angebote

Angebote 25.07. – 30.07.2022 | 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

„MÜLLERS SPARERIBS-SCHMAUS“

Knusprige Spareribs, kleine Ofenkartöffelchen,
2 leckere Dips, Wittgensteiner Krautsalat mit Koch-
schinken und Crème fraiche verfeinert **enthält: MILCH, SENF**

11,90 €*

* Preis pro Person für Selbstabholer in Erndtebrück ab 10 Personen

NEU: DAS ORIGINAL MÜLLER KROSSLETT

Außen knusprig, innen saftig – Grillfanherz, was willst du mehr?
Unser **KROSSLETT** begeistert mit zartem Fleisch und dicker
Schwarte, die beim Grillen herrlich kross wird.

Die entstehenden Röstaromen ergeben zusammen mit dem
Extra-Crunch unglaublich leckeren Grillgenuss, den man so
nicht jeden Tag erlebt.



Seht euch hier das Video an,
in dem unser Grillmeister zeigt,
wie euer Krosslett perfekt wird!

www.metzger-mueller.de/krosslett

UNSER ORIGINAL
KROSSLETT

€ 1,09
pro 100 g

FEUER UND FLAMME
• GRILLEN 2022 •