

**METZGEREI**  
SEIT 1880  
**EVERS**

## MITTAGS - MENÜ

22. – 26.01.2018

### MONTAG

#### Tagesmenü

Gulasch  
mit Kartoffeln  
und Gemüse <sup>4,5</sup>

Möhreneintopf  
Bohneneintopf <sup>4,5</sup>

Nudel-Brokkoli-  
Auflauf <sup>4,5</sup>

### DIENSTAG

#### Tagesmenü

Schnitzelpfanne  
mit Spätzle  
und Salat <sup>4,5,8</sup>

Gemüsesuppe  
Wirsingintopf <sup>7</sup>  
Gefüllte Ofenkartoffel

Hähnchencurry  
mit Reis <sup>4,5</sup>

### MITTWOCH

#### Tagesmenü

Rippchen  
mit Püree  
und Sauerkraut <sup>4,5,7</sup>

Erbsensuppe <sup>7</sup>  
Kohlrabieintopf

Käsespätzle  
mit Frikadelle  
und Salat <sup>4,5</sup>

### DONNERSTAG

#### Tagesmenü

Wirsingroulade  
mit Kartoffeln,  
und Möhrensalat <sup>4,5</sup>

Sauerkrauteintopf  
Grünkohleintopf <sup>4,5,8</sup>

Zwiebelschnitzel  
mit Bratkartoffeln  
und Salat <sup>4,5</sup>

### FREITAG

#### Tagesmenü

Wildgulasch  
oder Gänsekeule  
mit Klößen und Rotkohl <sup>4,5,7</sup>

#### Jeden Freitag Reibepätzchen mit Apfelmus

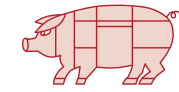
Nudel-Lachs-Auflauf  
mit Senf-Dill-Sauce <sup>4,5,16</sup>    Hochzeitssuppe <sup>4,5,9</sup>  
Schnittbohneintopf <sup>4,7</sup>

### TÄGLICH

Pommes, Kroketten, Kartoffelsalat, Krautsalat,  
Ofenkartoffel gefüllt oder mit Kräutersauce,  
Frikadelle, Bratwurst, Currywurst, Kotelett,  
Jäger- und Zigeunerschnitzel.

Metzgerei  
Hermann-Josef Evers  
Telefon 05973 3205  
Hauptstraße 39  
48485 Neuenkirchen

W I R S C H L A C H T E N . W U R S T E N . K O C H E N S E L B S T



**METZGEREI**  
SEIT 1880  
**EVERS**

23. – 29.01.2018

## UNSER WOCHENANGEBOT

### Von Dienstag bis Montag

### Preis

- |   |         |        |
|---|---------|--------|
| ▪ Sahnebraten aus dem Lummer,<br>fertig gewürzt | je kg   | 9,99 € |
| ▪ Backschinken,<br>herzhaft und fertig gewürzt  | je kg   | 8,49 € |
| ▪ Wirsingrouladen,<br>fertig für die Pfanne     | je kg   | 9,49 € |
| ▪ Wiener Würste                                 | je 100g | 1,34 € |

**Alle Wurst- und Fleischwaren aus eigener Herstellung.**

## TIPPS DER WOCHE

### Spezialitäten für die Winterzeit

- Kasslerbraten oder Kasslerkotelett
- Fleischkäsebrät
- Backschinken
- Fondue- oder Raclettefleisch
- Blätterteigrolle
- Wirsingrouladen
- Kohlwurst
- Leber- oder Wurstebrot
- Pasteten, verschiedene Sorten
- Kochendchen, geräuchert oder ungeräuchert
- Schlemmerpfännchen, backofenfertig
- Käsespezialitäten, z.B. Raclettekäse oder Wildblumenkäse

**Besuchen Sie doch mal unseren Internetauftritt unter:**

[www.metzgerei-evers.de](http://www.metzgerei-evers.de)

**Sie finden uns jetzt auch auf Facebook!**

**Parken Sie doch an unserem Hintereingang im Hof!**

## SPRUCH DER WOCHE

**"Die Sauce ist für die Kochkunst, was die Grammatik für die Sprache."**

Niederländische Weisheit

mit... 1. Phosphat | 2. Konservierungsstoffen  
3. Geschmacksverstärker | 4. Gluten | 5. Laktose  
6. Erdnüssen | 7. Sellerie | 8. Senf | 9. Eiern | 10. Lupinen  
11. Sesam | 12. Schwefeloxid | 13. Krebstieren  
14. Schalenfrüchten | 15. Süßungsmitteln | 16. Fisch

Metzgerei  
Hermann-Josef Evers  
Telefon 05973 3205  
Hauptstraße 39  
48485 Neuenkirchen

W I R S C H L A C H T E N . W U R S T E N . K O C H E N S E L B S T