



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 41
10.2017

Auflage: 12000

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

Der Rindfleisch Spezialist
vom Metzgermeister Bernd
Ribeye-Steak
& Wochen geröstet
100 g 2,-29

Rinderhüfte
& Wochen geröstet
100 g 2,-29

Burgunderbraten 4, 11,99
in Forme eingepackt

Cordon bleu-Parade
per 100g 9,99

Fleischkäse
zum Selberbraten
wie gewohnt
4,44

Suppenfleisch
wie gewohnt
4,44

10 Stück 8 Stück
7 Stück 5 Stück
4 Stück 3 Stück
100g - 1,19

1928a Skottental • Telefon 2 76 84 / 2 140 • www.metzger

Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für Oktober.
Jeden Tag lecker.



Rezept der Woche zum Nachkochen & Sammeln

Schicken Sie uns Ihr Lieblings-
rezept.



Witz der Woche

Und was passiert, wenn
sich der Fallschirm nicht
öffnet?"
"Dann werden Sie als
erster unten ankommen!"

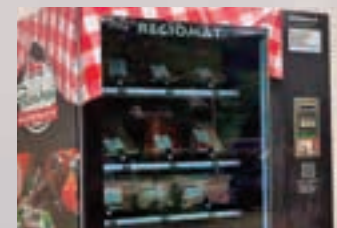
24 Stunden Reichenbach genießen.

Neu im Gewerbegebiet Glotter-
tal. Der Frischeautomat von
Reichenbach.

Der Klassiker: Die Reichenbachtüte mit leckeren Wurstspezialitäten

Für jeden, der beste traditionelle Wurstprodukte nach guter alter Väter Sitte liebt. Die Reichenbachtüte mit allerlei Leckereien frisch aus der Metzgerei zu Ihrem Vorzugspreis. Besuchen Sie unseren

Online-Shop und machen Sie Ihren Einkauf ganz in Ruhe. Und natürlich begrüßen wir Sie auch gerne in unseren Verkaufsstellen oder an unseren Verkaufswagen. Wir freuen uns auf Sie!



**Bestes vom
Rothirschkalb**
aus den Vogesen

Hirschkalbsmedaillons
100 g **2,99**

Hirschkalbsgulasch
eingelegt oder natur
100 g **1,99**

Kochsalami
vom Rothirsch 100 g **1,69**

Hirschwurz
Minisalami vom Rothirsch
Stück **1,-**

Zarte **Rindernuss** kg **14,99**
zum Braten oder
Geschnetzeltes

Cordon bleu-Parade

Puten Cordon bleu,
Fleischkäs-Cordon bleu,
Cordon bleu
Wiener Art

1 kg **9,99**



Herzhaft nachhaltig aus dem Glottertal.

Unser herzhaftes
Angebot

Saftiges
Schweinekotelett
oder
frische grobe
Bratwurst

kg **6⁶⁶**

Gültig: Do, 12.10.
– Sa, 14.10.2017
in allen Verkaufsstellen
Irrtümer vorbehalten.
www.metzgerei-reichenbach.de

Oktoberfest-Zuber

6 Stück **Weißwürste**
4 Stück **Fleischpflanzerl**
1 Stück **Fleischkäse**
zum Selberbacken, 500 g
1 Becher **Griebenschmalz**
+ 4 x 0,33 l **Bilger Stümple**
alles im Zuber

9,99 (+ Pfand)



Frischwurstaufschnitt
reichlich sortiert 100 g **-,89**

Zwiebelmettwurst oder
feine **Mettwurst** 150 g-Stk. **1,-**

Schwarz- + Leberwurst
je 1 Ring, zusammen **5,-** (100 g -,79)

10 Stück **Merguez** **5,-**

10 Stück **Käsewürste** **5,-**



NEU

24 Stunden

Reichenbach genießen – Frischeautomat Gewerbegebiet Glottertal!

NEU



Bis 17h in allen Verkaufsstellen:

Fleischkäse
Frikadellen
Currywurst
Prime Beef
Burger
Schnitzel
Pommes
Hähnchenkeule
Gyrosbraten
Schäufele
etc.

Telefonische Bestellung möglich. Gerne auch zum Abholen oder hier essen.



Talstraße 60
Glottertal
Telefon: 07684 - 221

In den Engematten 9
Glottertal
Telefon: 07684 - 240

Alte Bundesstraße 37
Gundelfingen
Telefon: 0761 - 580 369

Terlaner Straße 12
Freiburg-St. Georgen
Telefon: 0761 - 156 99 77

Hauptstraße 9
Umkirch
Telefon: 07665 - 5020 250

Dorfstraße 65
Sexau
Telefon: 07641 - 913 595



MENÜPLAN für Oktober



Auch zum Mitnehmen!

Tagesessen **nur** in den Verkaufsstellen:

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

Gundelfingen
Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69

KW 40

2.-6.10.2017

Montag

Grillbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse^D

Dienstag

Feiertag

Mittwoch

Abgeschmelzte Maultaschen mit buntem Blattsalat^{3,D}

Donnerstag

Panierte Schnitzel mit Rösti und Gemüse³

Freitag

Spaghetti Carbonara mit Blattsalat^{1,3,7,10}

KW 41

9.-13.10.2017

Montag

Schäufele mit Kartoffelsalat und grünem Salat^{E,C,B}

Dienstag

Zwiebelschnitzel mit Spätzle und Salat^{1,3}

Mittwoch

Krautwickel mit Petersilienkartoffeln und Salat^{10,D,B}

Donnerstag

Gefüllter Paprika mit Reis und Salat^D

Freitag

Paniertes Fischfilet mit Butterkartoffeln, Remoulade und Salat^{1,3,10,D}

KW 42

16.-20.10.2017

Montag

Schinkenkäsespätzle mit Kräuterbuttersteak und Salat^{3,10,C,d,E,B}

Dienstag

Leberle mit Brägele und Salat^{10,D}

Mittwoch

Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Rote Beete^{7,D,C,A}

Donnerstag

Putengeschnetzeltes mit Reis und Gemüse^D

Freitag

Spaghetti Bolognaise mit Salat^{7,10,D}

KW 43

23.-27.10.2017

Montag

Grillbraten mit Knöpfle und Gemüse^{1,3,D}

Dienstag

Cordon Bleu mit Kartoffelgratin und Salat^{7,10,B,C,D,E}

Mittwoch

Backschinken mit Kartoffelbrei und Gemüse^{7,D}

Donnerstag

Rinderbraten mit Knödel und Bohnen^{3,D}

Freitag

Hähnchenkeule mit Rösti und Salat

KW 44

30.-31.10.2017

Montag

Gulasch mit Nudeln und Salat^{1,3,10,D}

Dienstag

Feiertag

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälripple

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälripple

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälripple

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälripple

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälripple

1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und daraus hergestellte Erzeugnisse; 2 Krebs- und Krustentiere; 3 Eier und Eierzeugnisse; 4 Fisch und Fischerzeugnisse; 5 Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse; 6 Soja und Sojaerzeugnisse; 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose); 8 Schalenfruchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Pistazien, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse; 10 Senf und Senferzeugnisse; 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupine; 14 Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus A Farbstoff; B Konservierungsstoff; C Antioxidationsmittel; D Geschmacksverstärker; E Phosphat;

Hackfleisch-Pasteten im Wirsingmantel

Zutaten

für 4 Personen:
 500 g gemischtes
 Hackfleisch
 1 gr. Kopf Wirsing
 100 g Karotten
 100 g Zwiebeln
 120 g gekochter
 Schinken
 2 Frühlingszwiebeln
 150 g Quark
 2 Eier
 2 EL Pinienkerne,
 geröstet
 2 EL Schnittlauch-
 röllchen
 2 EL gehackte
 Petersilie
 Jodsalz, Pfeffer
 1/4 l Gemüsebrühe
 1 TL Butterschmalz
 1 l Kalbsfond
 Bindfaden

Zubereitung:

Den Strunk vom Wirsingkopf entfernen, Blätter ablösen, Rispfen ausschneiden und die Blätter blanchieren. Die Karotten und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Schinken in feine Streifen oder Würfel, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Das Hackfleisch mit Quark, Eiern, Karotten, Zwiebeln, Pinienkernen und Kräutern gut vermengen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die blanchierten Wirsingblätter auslegen, jeweils einen Löffel

von der Hackmasse darauf geben, zu einem Säckchen formen und mit Bindfaden oder Winterlauchstreifen zusammenbinden.

Die Säckchen in Gemüsebrühe einsetzen und im Backofen bei 160 °C ca. 20 Minuten garen.

Die Frühlingszwiebeln in etwas Butterschmalz angehen lassen, nicht bräunen, Schinken zugeben und mit dem Kalbsfond aufgießen.

Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

