



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 42
10.2017

Auflage: 12000

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

Der Rindfleisch-Spezialist
vom Mutterwäldler Rind
Ribeye-Steak
& Wochengetreide
nur 4,29
Rinderhüftsteak
& Wochengetreide
nur 4,29

Burgunderbraten 14,11,99
in Rotwein zuzugibt

Cordon bleu-Parade
mit dem Eigematten • 19226 Glottertal • Telefon 0 76 84 2 42 42 | www.metzgeri-reichenbach.de

Reichenbach
Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Unsere herzhaften Angebote
Fleischkäse vom Seher Braten
Suppenfleisch wie gewohnt
nur 4,44

10 Stück Käse
7 Dankschwarz
7 Gänge, 4 Jahre
(10 x 2,1)

Neu: braune Fleischbällchen mit Petersiliessauce
Fleischbällchen in Voll- und Schmalz
sowie Knoblauch mit Essig
Paprikalyoner
+ Sauce 100g 1,89
Schnittlauch- oder
Preiselbeerleberwurst

Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für Oktober. Jeden Tag lecker.



Jetzt bis zum 6.11.2017 bestellen: BIO-Rindfleisch aus dem Freiburger Naturschutzgebiet Mundenhof

Im Naturschutzgebiet Mundenhof mit über 100 Hektar Landwirtschaftsfläche, gleich am Stadtrand von Freiburg, wohnt eine unserer BIO-Mutterkuhherden sowie eine BIO-Rinderherde.

Unsere Kreuzung der Rinder-rasen Angus x Limousin steht für eine sehr gute Fleischqualität und gedeihen prächtig auf den naturbelassenen Wiesen mitten im Naturschutzgebiet Mundenhof. Jeder, der in diesem schönen Naherholungsgebiet mit dem Fahrrad oder zu Fuß unterwegs war, hat unsere unsere Rinderherden bestimmt schon gesehen.

Das einzigartige Konzept der

Metzgerei Reichenbach spannt genau den Bogen, der für hervorragende Fleischqualität in Einklang mit der Natur nötig ist. Die BIO-Rinder vom Mundenhof werden bei uns im Glottertal geschlachtet. Nach zweiwöchiger Reifezeit werden sie truhfertig portioniert und verpackt.

Unsere BIO Rindfleischpakete für Sie.

Familienpaket (Portionierung 12kg)	Single-Paket (Portionierung 6,5kg)
Rinderbraten, Schulter/Keule 3kg	Rinderbraten, Schulter/Keule 1,5kg
Rinderleifer/Suppenfleisch 3kg	Rinderleifer/Suppenfleisch 1,5kg
Rinderbeinscheiben 1kg	Rinderbeinscheiben 0,5kg
Rinderkopffleisch 2kg	Rinderkopffleisch 1kg
Rinderhackfleisch 3kg	Rinderhackfleisch 1,5kg
Rindersteaks gemischt 6x2 Stk. (Ribeye, Hüft, Rumpsteak, Filet) ca. 1,5kg	Rindersteaks gemischt 4x1 Stk. (Ribeye, Hüft, Rumpsteak, Filet) ca. 0,75kg
Rindergeschnetzeltes 1kg	Rindergeschnetzeltes 0,5kg
Rinderrouladen 2kg	Rinderrouladen 1kg
10 Rindfleischburgerpatys veggiepart 1,5kg	5 Rindfleischburgerpatys veggiepart
Suppen/Markknochen 3kg	Suppen/Markknochen
Lieferpreis: 250,00 EUR / 21kg	Lieferpreis: 150,00 EUR /

Witz der Woche

Am Stammtisch: "Ich liebe Politiker auf Wahlplakaten. Sie sind tragbar, reden kein dummes Zeug und sind leicht zu entfernen!"

24 Stunden Reichenbach genießen.

Neu im Gewerbegebiet Glottertal. Der Frischeautomat von Reichenbach.



Der
Rindfleisch-
Spezialist



Ribeye-Steak

4 Wochen gereift,
natur oder
Café de Paris

100 g **1,99**



Zarter **Schweinerücken**

gefüllt mit Kalbsbrät,
Kräuter und Semmel

kg **9,99**

In den Ofen – fertig – los!
Wildschweinpännle Försterin

mit Pfifferlingen und
Preiselbeersahne,
ofenfertig in der Backform

100 g **1,79**



Herzhaft nachhaltig aus dem Glottertal.

Unser herzhaftes
Angebot

Schlachtplatte
**Blut- und
Leberwürste,
Kesselfleisch**

kg **6,66**

Gültig: Do, 19.10.
– Sa, 21.10.2017
in allen Verkaufsstellen
Irrtümer vorbehalten.
www.metzgerei-reichenbach.de

Die Büchsen sind los!

Lyoner, Schwarzwurst,
Leberwurst, Schwartenmagen

4 Dosen à 300 g, zusammen **9,90**

Fertiggerichte

Rindfleisch in Meerrettich
Rindersaftgulasch,
Soße Bolognese,
Sahnegeschnetzeltes,

je 400 g-Dose **4,90**



Feine **Kalbsbratwürste** oder
Kräuterbratwürste 100 g **–,69**

Zarter **Lachsschinken** oder
Zigeunerschinken 100 g **1,29**

2 Stück **Wildcabanossi** 5,-
2 Ringe **Bauernsalami** 5,-
1 ganze **Kalbslyoner** 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 Erdnusserzeugnisse; 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;



BIO-Rindfleisch

aus dem Freiburger Naturschutzgebiet Mundenhof

Das Rindvieh vom Mundenhof

Im Naturschutzgebiet Mundenhof mit über 100 Hektar Landwirtschaftsfläche, gleich am Stadtrand von Freiburg, wohnt eine unserer BIO-Mutterkuhherden sowie eine BIO-Rinderherde.

Unsere Kreuzung der Rinderrassen Angus x Limousin steht für eine sehr gute Fleischqualität und gedeihen prächtig auf den naturbelassenen Wiesen mitten im Naturschutzgebiet Mundenhof. Jeder, der in diesem schönen Naherholungsgebiet mit dem Fahr-

rade oder zu Fuß unterwegs war, hat unsere unsere Rinderherden bestimmt schon gesehen.

Das einzigartige Konzept der Metzgerei Reichenbach spannt genau den Bogen, der für hervorragende Fleischqualität im Einklang mit der Natur nötig ist. Die BIO-Rinder vom Mundenhof werden bei uns im Glottertal geschlachtet. Nach zweiwöchiger Reifezeit werden sie truhefertig portioniert und verpackt.



DE-ÖKO-003
Deutsche Landwirtschaft

Bio



Metzgerei Reichenbach, In den Engematten 9, 79286 Glottertal



Unsere BIO_Rindfleischpakete für Sie.

Familienpaket

(Portionierung 1kg)

Rinderbraten, Schulter/Keule	3kg
Rinderleiter/Suppenfleisch	3kg
Rinderbeinscheiben	1kg
Rindersaftgulasch	2kg
Rinderhackfleisch	3kg
Rindersteaks gemischt 4x2 Stk. (Ribeye, Hüfte, Rumpsteak, Filet)	ca. 1,5kg
Rindergeschnetzeltes	1kg
Rinderrouladen	2kg
10 Rindfleischburgerpattys vorgegart	1,5kg
Suppen/Markknochen	3kg

Lieferpreis: 250,00 EUR/21kg

Single-Paket

(Portionierung 0,5kg)

Rinderbraten, Schulter/Keule	1,5kg
Rinderleiter/Suppenfleisch	1,5kg
Rinderbeinscheiben	0,5kg
Rindersaftgulasch	1kg
Rinderhackfleisch	1,5kg
Rindersteaks gemischt 4x1 Stk. (Ribeye, Hüfte, Rumpsteak, Filet)	ca. 0,75kg
Rindergeschnetzeltes	0,5kg
Rinderrouladen	1kg
5 Rindfleischburgerpattys vorgegart	0,75kg
Suppen/Markknochen	1,5kg

Lieferpreis: 150,00 EUR/10,5kg

Das Fleisch wird truhe/kühlschrankfertig verpackt und bei Ihnen angeliefert, (Umkreis 30km). Gerne können Sie Ihr Paket auch in unserer Geschäftsstelle Glottertal, In den Engematten 9, abholen.

Bestellungen unter:
www.metzgchenbach.de,
info@metzgerei-reichenbach.de
oder Tel.07684-240 Frau Graf-Wolf/
Herr Reichenbach

Bestellung bis 6.11.2017

Lieferung am 24/25.11.2017