



# DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW23  
06.2018

Auflage: 12000

## Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen  
Verkaufsstellen.



## Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für den Monat  
Juni. Jeden Tag lecker.



## Rezept der Woche zum Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen  
Genuß.



## Witz der Woche

Das kleine Fritzchen weint:  
„Ich will nicht mehr in die  
Schule!“ – „Aber warum denn  
nicht?“ fragt die besorgte Mut-  
ter. „Jedesmal wenn die Lehre-  
rin nicht weiter weiß, fragt sie  
mich!“

## 24 Stunden Reichenbach genießen.

Im Gewerbegebiet Glottertal.  
Der Frischeautomat von Rei-  
chenbach.

## Alles Reichenbach: Von der Aufzucht bis auf den Teller

Das ist uns wichtig! In erster  
Linie geht es uns um das Tier.  
Eigene Aufzucht, eigenes Fut-  
ter, artgerechte Haltung, ei-  
gene Schlachtung und eigene  
Produktion. Und das alles  
hier bei uns im Schwarzwald!

Die besten Faktoren für ein  
hervorragendes Endprodukt  
der Metzgerei Reichenbach.  
Ein einzigartiges Konzept  
nach dem Motto: Geht es  
dem Tier gut, geht es auch  
uns gut.



Der Rindfleischspezialist  
**Eingelegtes  
Beefsteak**  
vom Hinterwälder  
aus der Keule

100g **1,89**



Zarte  
**Lammkotelett**  
in Kräuterbutter

100g **2,29**

Zarte  
**Rinderrouladen**  
natur oder gefüllt

100g **1,29**

**Freitag ab 9.00 Uhr**  
Knusprige  
**Grillhaxe**  
Stk. **6,-**



Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

**Schälrippe**  
goldgelb geräuchert  
oder  
**Spareribs**  
kg **6,66**

Gültig: Do, 7.6. bis Sa, 9.6.2018  
in allen Verkaufsstellen  
Irrtümer vorbehalten

**1 kg Glottertäler  
Biersteak**

Grillsteak in würziger Biermarinade  
+ 4 x 0,33 l Stümple Bier

Zusammen

**6,99**  
(+ Pfand)



Feine  
**Kalbsleberwurst**  
im Golddarm + Kleine

100g **-,79**

Zigeuner- oder  
**Lachsschinken**

100g **1,29**

1 Ring **Schwarzwurst**  
+ Leberwurst **5,-**  
2x5 Stk. **Rindswurst**  
oder **Feuerteufel** **5,-**

Verkaufsstellen: Glottertal-Engematten, Glottertal-Mitte, Sexau, Umkirch, FR-St. Georgen, Gundelfingen, Öffnungszeiten unter [www.metzgerei-reichenbach.de](http://www.metzgerei-reichenbach.de)

Mobile Verkaufsstellen: FR-Münsterplatz, FR-Mooswald, FR-Ebnet, FR-Weingarten, Oberrottweil, Eichstetten



**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 Juni



Tagesessen **nur** in den Verkaufsstellen:

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

Gundelfingen

Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69

## KW 22

1.6.2018

### Freitag

Paniertes Fischfilet mit But-  
terkartoffeln und Salat<sup>1,3,10</sup>

## KW 23

4.-8.6.2018

### Montag

Spaghetti Carbonara  
mit Salat<sup>1,3,E,D</sup>

### Dienstag

Grillsteak mit Kroketten  
und Salat<sup>7,D</sup>

### Mittwoch

Cordon Bleu mit Spätzle  
und Salat<sup>7,D,E,C,B,</sup>

### Donnerstag

Maultaschen mit Kartoffel-  
salat und grünem Salat<sup>1,3,B</sup>

### Freitag

Gemischter Salatteller mit  
Putenstreifen u. Gemüse<sup>1,3,W,D</sup>

## KW 24

11.-15.6.2018

### Montag

Pizzaschnitte  
mit Salat<sup>1,D</sup>

### Dienstag

Leberle mit Brägele  
und Salat<sup>10,D</sup>

### Mittwoch

Gefüllte Rouladen mit  
Spätzle und Rotkraut

### Donnerstag

Paprikaschnitzel mit Knöpfle  
und Salat

### Freitag

Toast Hawaii mit  
Blattsalat<sup>1,3,7,B,D,E</sup>

## KW 25

18.-22.6.2018

### Montag

Schäufele mit Kartoffelsalat  
und grünem Salat<sup>D,E,C,B</sup>

### Dienstag

Grillteller mit Pommes  
und Salat

### Mittwoch

Wurstsalat mit Brägele  
und Bibliskäs<sup>E,D,C,B</sup>

### Donnerstag

Frikadellen mit Nudel  
und Gemüse<sup>1,W,3</sup>

### Freitag

Hähnchenkeule mit Rösti  
und Salat<sup>1,B,D</sup>

## KW 26

25.-29.6.2018

### Montag

Grillbraten mit Spätzle  
und Gemüse<sup>1,W,D</sup>

### Dienstag

Krautwickel mit Butter-  
kartoffeln und Salat<sup>D</sup>

### Mittwoch

Putengeschnetzeltes mit  
Butterreis und Gemüse<sup>D</sup>

### Donnerstag

Jägerschnitzel mit Knöpfle  
und Salat<sup>1,W</sup>

### Freitag

Spaghetti Bolognese  
und Salat<sup>1,W,D</sup>

**Mittwoch** ab 9.00 Uhr:  
frisch abgekochte  
Knöchle & Schälripplle

**Mittwoch** ab 9.00 Uhr:  
frisch abgekochte  
Knöchle & Schälripplle

**Mittwoch** ab 9.00 Uhr:  
frisch abgekochte  
Knöchle & Schälripplle

**Mittwoch** ab 9.00 Uhr:  
frisch abgekochte  
Knöchle & Schälripplle

**Mittwoch** ab 9.00 Uhr:  
frisch abgekochte  
Knöchle & Schälripplle

1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und daraus hergestellte Erzeugnisse; 2 Krebs- und Krustentiere; 3 Eier und Eiererzeugnisse; 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, Queenlandnuss) 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;

### Zutaten

für 4 Personen:  
 500 g gemischtes  
 Hackfleisch  
 500 g Spargel,  
 grün und weiß  
 2 Eier  
 2 altbackene  
 Semmeln  
 160 g Paprika  
 2 EL Schnittlauch-  
 röllchen  
 2 EL gehackte  
 Petersilie  
 Jodsalz, Pfeffer  
 2 TL Butterschmalz  
 3 TL Butter  
 1 Prise Zucker,  
 Jodsalz  
 3 Fleischtomaten  
 Kräuter  
 Kalbsfond

## Hackfleisch-Nudeln auf grün-weißem Spargelbett

### Zubereitung:

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten enthäuten, Kerne entfernen und in Filets schneiden. Das Hackfleisch mit den Eiern, den ausgedrückten Semmeln, Schnittlauch, Petersilie und den gewürfelten Paprika gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus dieser Masse längliche Nudeln formen und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz ringsum goldbraun braten.

Die Spargelstücke in wenig Wasser mit Butter, Zucker und Salz kurz bissfest garen.

Abgießen und zusammen mit den Tomatenfilets in etwas Butter anschwelen.

Das Spargeltomatenragout auf Tellern verteilen, die Hackfleischnudeln darauf verteilen und mit einem Kräutersträußchen ausgarnieren.

Dazu gebratene Kartoffelecken.

