

...natürlich genießen

Herbstlicher Genuss

Die Mittwochs-SPARTÜTE



| | | |
|---|------|-------------|
| Schäufele goldgelb geräuchert | 100g | 1,19 |
| Weiderind-Suppenfleisch von Brust und Leiter | 100g | 1,39 |
| Webers Vespertrio Schwarz- & Leberwurst, Schwartenmagen | 100g | 1,29 |
| Wienerle knackfrisch | 100g | 1,39 |
| Elsäßer Sauerkraut ideal zu unserem Schäufele | 100g | -,29 |

Abholparty im Oktober für 5 Personen

Haxen mit Kartoffelsalat und Biersoße

Mindestens 2 Werktage vor Abholung vorbestellen

49,00

Wir kochen für Sie:

Essensausgabe von 11.30 - 14.00 Uhr
vom 18.10. bis 22.10.2021

| | |
|--|-------------|
| MO Schinken-Makkaroni-Auflauf mit Salat | 7,30 |
| DI Weißwurst gebrüht mit Kartoffelbrei und Bayrisch Kraut | 7,80 |
| MI Hühnerfrikassee mit Reis und Salat | |
| | 7,30 |
| DO Jägerschnitzeltes mit Waldpilzen dazu Knödel und Salat | 7,80 |
| FR Lachslasagne mit Salat | 7,80 |
| | 7,80 |

A1: Käsespätzle mit Salat
A2: Chefsalat mit Feta
A3: Fitness-Salat to GO

Metzgerei & Partyservice A. Weber GmbH · www.weber-seelbach.de

Alexander Weber · Hauptstraße 27 · 77960 Seelbach · Telefon: 0 78 23 / 960 50 - 22

Unsere besonderen Empfehlungen vom 18.10. - 23.10.2021

Für unsere innovative Metzgerei suchen wir ab sofort:

Alexander WEBER
Metzgerei · Partyservice
...natürlich genießen

Fleischereifachverkäufer (m/w/d)

Produktionshelfer (m/w/d)

Servicekraft (m/w/d) für unseren Festsaal „Alte Fabrik“

Bewerbung schriftlich oder per Mail buero@weber-seelbach.de an Herrn Alexander Weber.

Abholparty im Oktober

5 Stück ganze Schweinshaxen

1,5 kg Kartoffelsalat

0,5 l Biersoße

für 5 Personen
(natürlich erweiterbar)

49,00
Euro



Unser spezielles
Angebot im
Oktober 2021



Dieser Angebotspreis gilt nur bei Abholung während unserer Ladenöffnungszeiten!
Bitte bestellen Sie mindestens 2 Werktage vor dem gewünschten Abholtermin

Eine kräftige **Knochen/Fleischbrühe** stärkt das Immunsystem
ist reich an Mineralstoffen und Aminosäuren und ist frei von Zusatzstoffen.

Zutaten: 1 kg Brustkern, Querrippe (Alternativ: Hochrippe, Waden, Beinscheibe)
0,5 – 1 kg Suppenknochen
Karotten, Fenchel, Lauch, Zwiebeln, Petersilie, Sellerie, Knoblauch
Ingwer, Lorbeerblatt, Muskat, Wacholderbeeren,
Nelken (je nach Geschmack), 1 TL Salz

1. Gemüse kleinschneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken.
2. Mindestens 2 Stunden köcheln (je länger die Kochzeit, je konzentrierter die Brühe)
3. Brühe absieben, Fleisch und Gemüse schneiden und zur Brühe geben (oder einen Rindfleischsalat daraus machen). Die Brühe heiß mit Flädle, Suppennudeln oder unseren Markklößchen oder Maultaschen servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Wir l(i)eben Regionalität



Unser Rindfleischpartner Ewald Rehm vom Seelbach/Schönberg:
Die Aufzucht der Tiere erfolgt nach dem Prinzip der Mutterkuhhaltung
und das Futter der Tiere kommt aus eigenem landwirtschaftlichem Anbau.
Die Schlachtung im nahe gelegenen Schlachthaus in Wittelbach bedeutet
einen sehr kurzen und stressfreien Transport der Rinder.

Unser regionales Partnerschaftskonzept das für Nachhaltigkeit,
Tierschutz und konsequente Produktqualität gleichermaßen steht –
und von dem vor allem Sie als Verbraucher profitieren.