

# Mittagstisch - frisch gekocht

für die Woche vom 24.07.-29.07.2017

**MO**

- Menü 1 **2 magere Rinder-Hacksteak**  
mit Curryrahm, Reis & Gemüsesalat nach Wahl <sup>(4,5,c,a,g,b,h,i,j,l)</sup> 5,70 €
- Menü 2 **gebratenes Nackensteak**  
auf buntem Rahmgemüse & Petersilienkartoffeln <sup>(5,c,a,g,h,i)</sup> 5,90 €
- Veggi **Maccaroni-Gemüseauflauf**  
mit knackigem Gemüse und Karottensalat <sup>(4,5,c,a,g,h,i,l)</sup> 5,20 €

**DI**

- Menü 1 **Schweinebraten mit Portweinjus**  
dazu Sommergemüse & Salzkartoffeln <sup>(5,g)</sup> 5,90 €
- Menü 2 **feines Hühnerfrikasée**  
Champignons, Spargel & Erbsen & Möhren dazu Reis <sup>(5,g,h)</sup> 5,70 €
- Veggi **2 gefüllte Paprikaschoten**  
mit Reis-Gemüsefüllung auf Tomatensauce <sup>(5,c,a,g,h,i)</sup> 5,20 €

**MI**

- Menü 1 **Schnitzeltag - Knusperschnitzel vom Strohschwein**  
mit Brokkoli-Sahnesauce, Kroketten & Gurkensalat <sup>(5,4,c,a,g,j,l)</sup> 5,90 €
- Menü 2 **Hähnchensteak „Florentiner Art“**  
auf Blattspinat mit feiner Käse-Sauce <sup>(5)</sup> 5,70 €
- Veggi **Risotto mit Gemüsestreifen und Pilzen**  
dazu Gartensalat <sup>(5,c,a,g,i)</sup> 5,40 €

**DO**

- Menü 1 **gekochte Schweineschulter in feiner Senfsauce**  
mit Salzkartoffeln und Gurkensalat in Sahnesauce <sup>(5,j,g)</sup> 5,90 €
- Menü 2 **Braumeistersteak mit Altbiersauce**  
dazu Röstkartoffeln und Mandelbrokkoli <sup>(5,h)</sup> 5,90 €
- Veggi **Käsetortellini - gratiniert**  
in feiner Gemüse-Sauce <sup>(5,c,a,g,i)</sup> 5,20 €

**Fr**

- Menü 1 **Spinat-Lachslasagne**  
dazu ein gemischter Salat <sup>(4,5,a,b,g,d,h,i,j,l)</sup> 6,90 €
- Menü 2 **Currywurst**  
mit Pommes Frites & Fritessauce <sup>(5,10,i,j)</sup> 4,20 €

**Sa**

- Erbsensuppe** 3,49 €/Liter  
frisch für Sie gekocht je Liter <sup>(5,10,6,4,n,i)</sup>

c= Ei/ b= Soja / h= Fisch  
a= glutenhaltiges Getreide  
g=Milchprodukte/ k= Sesam

e= Erdnüsse  
h= Schalenfrüchte  
i= Sellerie / j= Senf

1=mit Farbstoff 2= konserviert 3= mit Natrippökelsalz  
l: Schwefeldioxid 4= mit Antioxidationsmittel  
5= mit Geschmacksverstärker 6=geschwefelt 10=mit Phosphat

# UNSERE EMPFEHLUNGEN

für die Woche vom  
24.07. bis 29.07.2017



Natürlich Gut!

**ZUM WOCHENANFANG**  
(Montag - Mittwoch) - zum Sonderpreis

€/kg  
**5,99**

**STIELKOTELETT**  
mit Knochen - vom „Borghs-Strohschwein“ -  
**NACKENKOTELETT**  
mit Knochen - vom „Borghs-Strohschwein“

**ZUM WOCHENENDE**  
(Donnerstag - Samstag) - zum Sonderpreis

€/kg  
**9,99**

**RINDERGULASCH**  
mager zugeschnitten - vom Weiderind aus der Region  
**HOHE RIPPE**  
ohne Knochen - Kochfleisch für den Gemüseeintopf  
vom Weiderind aus der Region

## ► SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER FLEISCHTHEKE

### Cheesburger - Patties

aus 100% Rindfleisch vom Weiderind

1,39 € / 100g

### Schweinebraten aus der Keule

vom „Borghs - Strohschwein“

7,99 € / kg

### Schnelle Pfanne „Peking“ aus der Putenbrust

mit Chinagemüse, Karotten und Pilzen verfeinert

1,19 € / 100g

### Kartoffelspieße mit Räucherspeck

kleine neue Kartoffeln, vorgekocht, im Speckmantel

0,99 € / 100g

### Teufelspieß aus der Schweinehüfte

mageres Schinkenfleisch vom Strohschwein, feurig mariniert für Grill und Pfanne

1,19 € / 100g

## ► SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER WURSTKÜCHE

### Cevapcici-Röllchen

aus gemischtem Hack - für Grill & Pfanne

0,79 € / 100g

### Schinkenwurst

am Stück oder geschnitten

1,19 € / 100g

### „Borghs“ Pastetenaufschnitt gemischt

probieren Sie unsere Vielfalt aus unserer Wurstküche, Frischwurstaufschnitt ganz nach Ihren Wünschen

1,59 € / 100g

### Metzgerschinken

vom Strohschwein fertigen wir diesen geräucherten Schinken mit leichtem Fettrand jede Woche frisch

1,69 € / 100g

### Frischkäse „Aioli“

Frischkäse mit frischen Gartenkräutern und einem Hauch Knoblauch

1,39 € / 100g

### griechischer Salat mit Oliven & Schafskäse

an leichter Vinaigrette

1,29 € / 100g

## Grillspezialität der Woche

**Grillwurst**  
„Stroalse Griller“  
mit frischen Gartenkräutern  
und Rübekraut verfeinert

**100g 1,19 €**

## Aus der Imbisstheke

### Mettbrötchen

frisches Mett mit Zwiebeln im ganzen knackigem Brötchen  
1,80 € / Port.

### Salatteller-Parma

Melonenspalten und Parmaschinken  
, auf bunt gemischtem Salat, dazu Dressing nach Art des Hauses(4,a,g)  
5,40 € / Port.

### Pulled Pork Burger



jeden Donnerstag ab 11:30 Uhr

mit Cole Slaw, Salat, Sour Cream und BBQ-Dip belegt, solange der Vorrat reicht  
5,90 € / Stück

### REZEPT DER WOCHE

### Geschmortes Ofenkotelett

4 Kotelett(s), (Stielkoteletts vom Schwein)  
4 EL Sojasauce, hell  
1 Becher Sahne, zum Kochen  
500 ml Gemüsebrühe  
2 m.-große Zwiebel(n)  
Salz und Pfeffer  
n. B. Piment d'Espelette  
3 TL, gehäuft Speisestärke

#### Zubereitung:

Zuerst die Koteletts waschen und trocken tupfen. Nun in einer geeigneten Ofenform erst gut von beiden Seiten pfeffern dann jeweils mit einem Esslöffel Sojasaße einpinseln. Zugedeckt und gekühlt 30 Min. marinieren. Dann von beiden Seiten kräftig anbraten. Die Koteletts zurück in die Ofenform und den Bratensatz mit einem Teil der Brühe ablöschen. Mit Pfeffer, Salz und Piment d'Espelette kräftig würzen. Zwiebeln schälen und in Spalten über die Koteletts geben. Restliche Brühe und gelösten Pfannensatz in die Ofenform geben. Die Sahne kann nun auch dazugegeben werden. Bei 80°C 30 Min. garen. Die Koteletts rausnehmen und die Soße mit Speisestärke (gelöst in kaltem Wasser) binden. Dazu passen Salzkartoffeln.



Natürlich Gut!

Verkauf: de Cabanes Str. 6 / Produktion: Zeppelinstr. 10  
47638 Straelen

Telefonische Vorbestellungen: 02834 / 20 24

Unsere Öffnungszeiten:

Mo - Fr: 8:00 - 18:30 Uhr - Sa: 7:00 - 13:00 Uhr

[www.fleischerei-borghs.de](http://www.fleischerei-borghs.de)