

# Mittagstisch - frisch gekocht

für die Woche vom 21.05.-26.05.2018

<b>MO</b>	Menü 1		5,90 €
	Menü 2	Feiertag	5,90 €
	Veggi		5,20 €

<b>DI</b>	Menü 1	<b>Kesselgulasch vom Schwein</b> Salzkartoffeln & Blumkohl Gemüse <small>(4,5,c,a,g,b,h,i,j,l)</small>	5,90 €
	Menü 2	<b>gebratenes Rückensteak</b> auf buntem Rahmgemüse & Kroketten <small>(5,c,a,g,h,i)</small>	5,90 €
	Veggi	<b>Maccaroni-Gemüseauflauf</b> mit knackigem Gemüse und Karottensalat <small>(4,5,c,a,g,h,i,l)</small>	5,20 €

<b>MI</b>	Menü 1	<b>Schnitzeltag - Zwiebelschnitzel vom Strohschwein</b> mit Schmorkartoffeln & Bohnensalat <small>(5,4,c,a,g,j,l)</small>	5,90 €
	Menü 2	<b>Hähnchensteak „Florentiner Art“</b> auf Blattspinat mit feiner Käse-Sauce dazu Tagliatelle <sup>(5)</sup>	5,70 €
	Veggi	<b>Pilzragout Försterin</b> mit grünen Nudeln, dazu Karottensalat <small>(4,c,a,g)</small>	5,30 €

<b>DO</b>	Menü 1	<b>Möhreneintopf mit rheinischer Bratwurst</b> <small>(j,5)</small>	5,90 €
	Menü 2	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> dazu Röstkartoffeln und Mandelbrokkoli <small>(5,h)</small>	6,90 €
	Veggi	<b>Käsetortellini - gratiniert</b> in feiner Gemüse-Sauce dazu Gemüsesalat <small>(5,c,a,g,i)</small>	5,40 €

<b>Fr</b>	Menü 1	<b>Spinat-Lachslasagne</b> dazu ein gemischter Salat <small>(4,5,a,b,g,d,h,i,j,l)</small>	6,90 €
	Menü 2	<b>Fleischkäse mit Spiegelei</b> Schmorkartoffeln und gemischter Salat <small>(5,10,i,j)</small>	5,40 €

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

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 Nitritpökelsalz  
l: Schwefeldioxid 4= mit Antioxidationsmittel  
5= mit Geschmacksverstärker 6= geschwefelt 10= mit Phosphat

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

für die Woche vom  
21.05. bis 26.05.2018



Natürlich Gut!

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

€/kg  
**5,99**

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

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

€/kg  
**9,99**

**RINDERGULASCH**  
mager zugeschnitten - vom Weiderind aus der Region

## ► SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER FLEISCHTHEKE

**frisches Schweinemett**  
vom Borghs „Strohschwein“ **0,69 € / 100g**

**Schweinebauch ohne Knochen**  
vom „Borghs - Strohschwein“ am Stück oder geschnitten **5,49 € / kg**

**Schaschliktopf**  
mageres Schinkenfleisch, pikant gewürzt mit Zwiebeln und Paprika **8,98 € / 1kg**

**Minuten-Steaks**  
aus dem Schweinerücken, natur oder mariniert **0,99 € / 100g**

**Tafelspitz vom Weiderind**  
zart und abgehangen **1,59 € / 100g**

## ► SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER WURSTKÜCHE

**Knackwurst**  
im zarten Saitling **0,98 € / 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 **1,79 € / 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 des Monats „Mai“ Bärlauch

**Rostbratwurst**  
herzhafte Rostbratwurst, mit  
frischem Bärlauch und Petersilie

**100g 1,19 €**



jeden Donnerstag ab 11:30 Uhr

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



### 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 Sojasoße 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**

## 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.**