

Mittagstisch - frisch gekocht

für die Woche vom 21.05.-26.05.2018

MO	Menü 1		5,90 €
	Menü 2	Feiertag	5,90 €
	Veggi		5,20 €

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

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

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

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

Sa	Erbsensuppe frisch für Sie gekocht je Liter ^(5,10,6,4,n,i)	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 €

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.



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