

## *Speiseplan vom 23.03.20 bis 27.03.20*

### **Montag:**

Holzfällersteak mit Speckzwiebeln und Bratkartoffeln

### **Dienstag:**

Gefüllte Paprika mit Gemüsereis

### **Mittwoch:**

Schlachtschüssel mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

### **Donnerstag:**

Zwiebelrostbraten mit Knödel oder Spätzle

### **Freitag:**

Gegrilltes Lachssteak mit frischem Gemüse und Ofenkartoffeln

### *Salatteller im März*

Bunt gemischter Blattsalat mit  
gebackenen Camembertecken,  
dazu fruchtiges Preiselbeerdressing  
(auch zum Mitnehmen)

## *Wochenangebote vom 23.03.20 bis 28.03.20*

### **Rinderrouladen**

*Gefüllt und Ungefüllt*

€/100g

**1,40**

### **Hausmacher**

*Würzig im Geschmack*

€/100g

**1,20**

### **Bierschinken**

*Saftig und Mager*

€/100g

**1,40**

### **Preßsack**

*Rot und Weiß*

€/100g

**0,85**

### *Montagsschnäppchen*

**500g Leberkäsbrät  
zum selber backen**

### *Tipp der Woche*

**Frischer Bärlauchfirschkäse**

**Metzgerei Hecht**

92331 Lupburg  
Blossenbergweg 1  
09492 / 288



**www.metzgerei-hecht.de**

Eichenbühl 2  
09492 / 600 829

## *Aktuelles*

### **Bärlauch sprießt wieder aus der Erde**

Schon im Mittelalter wurde das Blattgemüse gesammelt und als „unheilabwehrendes“ Arznei- und Nahrungsmittel eingesetzt. Auch heute noch wird in der Naturheilkunde Bärlauch empfohlen, um positiv auf Verdauung, Magen und Darm und Atemwege einzuwirken.

Unsere Metzger schätzen ihn aber eher wegen des Geschmacks, der aufgrund der Verwandtschaft mit Schnittlauch und Knoblauch hervorragend zu unseren Fleisch- und Wurstprodukten passt!

Wir bieten den würzigen Geschmack an in Form von

- **Bärlauch – Leberwurst**
- **Bärlauch – Leberkäse**
- **Bärlauch – Frischkäse**
- **Bärlauch – Steaks**

Frühlingshafte Grüße aus Ihrer Metzgerei Hecht!

## *Tipp der Woche*

### **Feines Bärlauch-Saltimbocca**

Dieses leckere Gericht lässt sich vielfältig abwandeln! Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, ein Blatt Bärlauch ohne Stiel und luftgetrockneten Schinken entweder ins Fleisch füllen oder es damit umwickeln und garen – dazu passt Risotto oder Petersilienkartoffeln und eine rahmige Sauce mit Kräutern und Gewürzen!

- Klassische Variante: Kalbsschnitzel füllen und in der Pfanne braten, den Fond mit Madeira und Sahne ablöschen und mit Kräutern verfeinern
- Schmeckt Kindern: Hähnchenbrust umwickeln, eng in Backpapier einwickeln und in einem Bräter im Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen
- Feine Variante auch für Gäste: Zander oder Seeteufel umwickeln und entweder in einer heißen Pfanne braten oder in Klarsichtfolie dick einwickeln und in kochendem Wasser garziehen
- Zarte Aromen verbinden: Dünne Scheiben von der Lammkeule oder Lammkoteletts umwickeln, kurz anbraten und im Ofen gar ziehen lassen

**Metzgerei Hecht**  
92331 Lupburg  
Blossenberglweg 1  
09492 / 288



[www.metzgerei-hecht.de](http://www.metzgerei-hecht.de)  
Eichenbühl 2  
09492 / 600 829