

Speiseplan vom 09.10.17 bis 13.10.17

Montag:

Krautwickerl mit Bratkartoffeln

Dienstag:

Gebackene Leber mit Äpfel, Zwiebel und Püree

Mittwoch:

Riesen Cordon bleu mit Pommes

Donnerstag:

¼ Ente mit Knödel und Blaukraut

Freitag:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce oder Obst

Salatteller im Oktober

Feine Auswahl an Blattsalaten
mit Kürbisnockerl, Hähnchenbrust
und Kürbiskernen
(auch zum Mitnehmen)

Wochenangebote vom 09.10.17 bis 14.10.17

Gyrospfanne

Fertig eingelegt

€/100g

0,90

Knacker

Frisch vom Kessel

€/100g

0,99

Gelbwurst

Mit und ohne Petersilie

€/100g

0,99

Fleischwurstsalat

Mit Meerrettich

€/100g

0,89

Montagsschnäppchen

**500g Hackfleisch mit
250g Nudeln für 3,-€**

Aus unserer Theke

Auswahl an frischen Wildbraten

Metzgerei Hecht
92331 Lupburg
Blossenbergweg 1
09492 / 288



www.metzgerei-hecht.de

Eichenbühl 2
09492 / 600 829

Aktuelles

13.10. bis 16.10. Kirchweih in Lupburg

Allerwelts-Kirwa [die]; bayernweit zentraler Kirwa-Termin am dritten Sonntag im Oktober; wurde 1868 von der bayerischen Regierung aus "Furcht um die Arbeitsmoral und die guten Sitten" festgelegt und zugleich alle anderen Kirwan verboten;

Kirwamoidl [das]; unverheiratete junge Frau, die von einem Kirwabursch auserwählt wurde, um ein auf die Dauer der Kirwa zeitlich befristetes nicht näher bestimmtes zwischenmenschliches Verhältnis einzugehen.

Kirwabursch [der]; unverheiratetes, junges, netter, lustiges, freudiges Unikat der Gattung XY, das vor der Kirwa als aufgeregter Gockel versucht, ein unverheiratetes Mädl zu finden und im Erfolgsfall der stolzeste Kirwabursch ist; tanzt mit seinem Kirwamoidl an der Kirwa in Lederhosen gezwenget und mit Hut und Blumastreisl dran mit anderen Kirwapaaren den Kirwabaum aus.

Kirwabär (der); verkleideter Kirwabursch (meist einer der trinkfreudigeren), der immer am Kirwamontag schon ab den frühen Morgenstunden durch das Dorf getrieben wird. [...] Die Treiber verscheuchen die Kinder und beschmieren sie und andere Passanten mit Ruß. Das K-treiben wird unterbrochen von verschiedenen Einkehren bei den Wirten und bei spendierfreudigen Familien.

(Quelle: <http://kirwa.net/>)

Viel Spaß beim Feiern wünscht Ihre Metzgerei Hecht mit Team!

Tipp der Woche

Jetzt wieder frische Enten und Hähnchen!

Eine Ente zu garen braucht sehr viel Zeit – der TV-Koch Alexander Herrmann verrät, wie er eine ganze Ente vorgart und somit die Fertigstellung auf eine gute halbe Stunde verkürzt:

Die Ente (1,2 – 1,4kg) unter fließend kaltem Wasser kurz abbrausen, trockentupfen und den Bürzel abschneiden. Anschließend mit Salz von innen und außen würzen. Nun mehrfach in Klarsichtfolie (!) von allen Seiten straff einwickeln. Auf einem Backgitter auf der mittleren Schiene des Backofens eingewickelt bei **70 °C Umluft 11 Stunden lang garen**.

Die Ente aus dem Ofen nehmen, die Folie vorsichtig abziehen und den Braten dann entweder direkt weiterverarbeiten oder im Kühlschrank (max. 2-3 Tage) bzw. im Tiefkühlfach (max. 3-4 Wochen) lagern.

Den Backofen auf **220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen** und die zimmerwarme Ente auf ein Backgitter in die Mitte des Backofens geben. Direkt darunter ein Backblech schieben, um das austretende Fett aufzufangen. Wichtig: Alle 10 Minuten das entstandene Fett aus dem Blech abgießen.

Nach 25 bis 30 Minuten ist die Ente perfekt knusprig und rösch. Aus dem Ofen nehmen, 3 bis 4 Minuten ruhen lassen und anschließend servieren. (Quelle: <http://www.stern.de/>)

Bitte Geflügel für Kirchweih rechtzeitig vorbestellen!

Metzgerei Hecht
92331 Lupburg
Blossenberglweg 1
09492 / 288



www.metzgerei-hecht.de

Eichenbühl 2
09492 / 600 829