

DER AKTUELLE WOCHEN-SCHMANKERLPLAN

Metzgerei
MOSER
Landsberger Schmankerl



vom 12. November bis 16. November 2018

Montag - Freitag von 11:15 - 13:30 Uhr im Hauptgeschäft Katharinenstraße
Montag - Freitag von 11:15 - 13:30 Uhr in unserer Filiale Ludwigstraße
Montag - Freitag von 11:00 - 14:30 Uhr in unserer Filiale Am Penzinger Feld

Montag:

Zuckermais am Kolben mit Butter glaciert, dazu Reis mit frischen Kräutern aromatisiert **5,20 €**
Bandnudeln mit Cremiger Lachs-Dill Soße abgeschmeckt mit Madeira **6,20 €**

Dienstag:

Kartoffel-Bubaspitzle mit gebratenem Gemüse **5,20 €**
Saftiges Gulasch vom Strohschwein „Szegediner Art“, dazu geröstete Schupfnudeln **6,80 €**

Mittwoch:

Auflauf vom Blumenkohl mit einer Variation verschiedener Käse gratiniert **5,20 €**
Putenschnitzel in einer knusprigen Panade mit pikantem Maisgemüse, dazu geröstete Kartoffelecken abgeschmeckt mit Paprika und Curry **6,90 €**

Donnerstag:

Frische Egerlinge und Champignons in Rahmsauce, dazu hausgemachte Semmelknödel **5,20 €**
Geschnetzeltes vom Strohschwein mit Waldpilzen und hausgemachten Kräuterspätzle **6,80 €**

Freitag:

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus **5,20 €**
Goldbraun gebackenes Alaska Seelachfilet mit hausgemachter Remoulade, dazu Kartoffel Salat und frische Zitronenspalten **6,60 €**

MOSER'S GENUSS-NACHRICHTEN

vom 05. November bis 10. November 2018



„Fit für Azubis“,

heißt der Wettbewerb, der jedes Jahr von der Gilde-Stiftung der Zentrag – Zentralgenossenschaft des Europäischen Fleischergewerbes EG - ausgetragen wird. Prämiert werden die besten Initiativen und Ideen rund um das Thema Ausbildung.

Wir haben in diesem Jahr daran teilgenommen, weil wir denken, dass wir mit unserem Azubi-Projekt, über das wir bereits berichtet haben, auf einem sehr guten Weg für Ausbildung im Metzgerhandwerk sind.

Und wir sind sehr stolz, berichten zu dürfen, dass wir mit dieser Meinung nicht alleine waren, sondern die Jury das genauso gesehen und uns als einen von drei Gewinnern auserkoren hat.

Was wir gewonnen haben? 2.000€ Preisgeld. Was wir damit machen? Natürlich wieder in die Ausbildung von unseren Azubis investieren!

Denn eine gute Ausbildung ist für uns ein Selbstverständnis!



Zum Wochenanfang

von Mo. 12. November - Mi. 14. November 2018

Aktuelle Angebote:

- ab Mo.: Rinder-Schäufel
bestes Tellerfleisch und für die gute Suppe 100g **1,69 €**
- ab Mo.: Feine Stuttgarter
geschnitten, allseits beliebt 100g **1,40 €**
- ab Mo.: Gekochte Mettwurst
in Bärlauchgelee 100g **1,46 €**
- ab Mo.: Pizzakäs
warm und kalt ein Genuss 100g **1,53 €**
- ab Mo.: Bockwurst
für Grill und Pfanne 100g **1,16 €**

Angebote aus unserer Feinkostküche:

- ab Mo.: Toskana-Pfanne
für die schnelle Küche 100g **1,39 €**
- ab Mo.: Rote Beete Salat
mit Apfeldressing 100g **1,04 €**
- ab Mo.: Lauchzwiebel-Frischkäse
streichart 100g **1,94 €**

Zum Wochenende

von Do. 15. November – Sa. 17. November 2018

Aktuelle Angebote:

- ab Do.: Surbraten vom Schweinehals
mild gepökelt 100g **1,39 €**
- ab Do.: Brätspätzle
für die gute Suppe 100g **1,27 €**
- ab Do.: Brätnockerl
eine bayrisch-schwäbische Spezialität 100g **1,15 €**
- ab Do.: Rotweinkochsalami
diese Woche wieder 100g **1,78 €**
- ab Do.: Wiener Würstchen
unsere Spezialität 100g **1,36 €**

Angebote aus unserer Feinkostküche:

- ab Do.: Chili con Carne
im praktischen Vorratspack 100g **1,13 €**
- ab Do.: Prinzessbohnsalat
nach Art des Hauses 100g **1,72 €**
- ab Do.: Elsässer-Frischkäse
mit Roh-Schinken und Schnittlauch 100g **1,91 €**

