

ZARTE FLEISCHGERICHTE IN HOCHWERTIGEN SOBEN

Frisch gekocht

und im Standbeutel verpackt

für Mittwoch, 01.02.23

Fruchtiges Putencurry,

mit exotischen Früchten und feiner Currysauce

Portion **8.90**

Krustenbraten

mit viel dunkler Starkbiersoße

Portion **8.90**

Vorbestellung bis Montag, 30.01.23

Abholung oder Lieferung

am Mittwoch, 01.02.23 ab 14 Uhr

Zum Sofortverzehr, 5 Tage im Kühlschrank haltbar, oder einfach einfrieren und immer eine leckere Mahlzeit auf Vorrat!



Vorteile:

- frisch gekocht
- schonend verpackt
- zum Sofortverzehr
- 7 Tage im Kühlschrank haltbar
- ideal auch zum einfrieren

FÜR SIE VORGEKOCHT!

Frisch gekocht

und im Standbeutel verpackt

für Mittwoch, 08.02.23

Gefüllte Rinderouladen

nach Hausfrauenart mit viel dunkler Rotweinsauce

Portion **8.90**

Geschmorte

Schweinebäckchen

in Dunkelbiersoße

Portion **8.90**

Vorbestellung bitte bis Montag, 06.01.23

Abholung oder Lieferung

am Mittwoch, 08.02.23 ab 14 Uhr

Sie kochen nur noch Ihre Lieblingsbeilage dazu und haben somit hochwertige Fleischgerichte mit ausreichend Sauce

**Eigene
handwerkliche
Schlachtung**

BAUR
Metzgerei & Service

Unsere Empfehlungen vom 27.01. - 09.02.2023



Wer Druckfehler findet, darf sie behalten!

BEWUSSTER FLEISCHKONSUM

Zunächst einmal: Um bewusst Fleisch zu konsumieren, müssen Sie nicht automatisch auf Ihr Wurstbrot verzichten. Es kommt aber darauf an, was und wo Sie einkaufen. Der Dschungel an industriell hergestellten Angeboten im Supermarkt ist riesig – doch Qualität und Transparenz sind dort nicht immer gegeben.

Fleischkonsum hat Auswirkungen auf unsere Umwelt. Sowohl Tierhaltung als auch die Produktion verbraucht Ressourcen, wie etwa Wasser und Energie, und setzt CO2 frei. Für uns steht ein **bewusster Fleischkonsum** an erster Stelle – sprich, man sollte zu Qualitätsfleisch greifen, wo man weiß WER es produziert hat und WOHER es kommt. Es zählt Qualität vor Quantität.



Nachhaltige Einblicke

FLEISCHGENUSS IN MÄßEN: EIN HOCH AUF QUALITÄT, GESUNDHEIT UND UMWELT

Ist Fleisch gesund oder kann es gar krank machen? Sind Vegetarier besser für die Umwelt oder ist die fleischlose Ernährung doch nur ein Modetrend?

Kaum ein Thema wird aktuell so kontrovers diskutiert wie die Reduktion oder sogar der Verzicht auf Fleisch. Selbst die Wissenschaft liefert unterschiedliche Theorien und verwirrt damit den Verbraucher.

Kein Wunder, dass sich im Rahmen der großen Fleischdiskussion ein ganz neuer Trend entwickelt hat: der eingeschränkte Fleischkonsum.

Bei dieser nachhaltigen Ernährungsweise kommt Fleisch seltener auf den Tisch. Statt Billigfleisch greifen die Konsumenten zu qualitativ **hochwertigen Erzeugnissen**. Das Ergebnis:

ein gesunder Fleischkonsum ohne schlechtes Gewissen. Umweltschützer und gesundheitsbewusste Menschen freuen sich darüber.

Denn eingeschränkter Konsum von hochwertigem Fleisch vom Metzger Ihres Vertrauens bringt klare Vorteile für die Gesundheit und Umwelt. Zugleich ist es die ethisch bessere Wahl.

Jetzt einfach bestellen und abholen, oder liefern lassen.
www.metzgerei-baur.de

Hauptstraße 13/1 - 73249 Wernau - Tel. 07153/38677
Öffnungszeiten:
Mo-Fr : 7:00-18:00 Uhr - Sa: 7:00-12.30 Uhr

Nicht nur vieles mehr. Besser

FÜR EINE KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

Digitale Theke

Rinder-Beinscheiben

aus eigener Schlachtung, zum Braten, wie auch zum kochen

je 100g **1.49**
1kg/14,90 €

Rinder-Siedfleisch

aus der Brust und Überzwerch

je 100g **1.39**
1kg/13,90 €



Rinder-Tafelspitz

besonders mageres Siedfleisch

je 100g **2.29** 1kg/22,90 €

WURST IST NICHT GLEICH WURST

Digitale Theke

Bierschinken

auch als Portionswurst

je 100g **1.79**
1kg/17,90 €

Gelbwurst

auch als Portionswurst

je 100g **1.49**
1kg/14,90 €

Gerauchte Schinkenwurst

auch als Portionswurst

je 100g **1.69**
1kg/16,90 €

Kalbfleisch-leberwurst

auch als Portionswurst

je 100g **1.69**
1kg/16,90 €

FÜR JEDE SITUATION GRIFFBEREIT

Digitale Theke

Schweinehals

aus eigener Schlachtung 1kg

Schweinerücken

am Stück oder in Scheiben 1kg

Schweineschnitzel

aus der Oberschale 1kg

Gulasch gemischt

von Rind und Schwein 1kg

Geschnetzeltes

mager, handgeschnitten 1kg

Hackfleisch gemischt

von Rind und Schwein 1kg

alles zusammen 6 kg nur: **69,90 €**



AUS UNSERER HAUSEIG. BUCHENRAUCHKAMMER

Digitale Theke

Schweinebauch

auch gewürfelt

je 100g **1.49**
1kg/14,90 €

Hausgeräuchertes

am Stück oder fein geschnitten

je 100g **1.85**
1kg/18,50 €

Schinkenspeck

mager aus der Keule

je 100g **1.95**
1kg/19,50 €

ALLES KÄSE

Digitale Theke

Cambozola

Blauschimmel-Weichkäse
70% F.i.Tr.

150g Stück
2.99 €

President Camembert

50% F.i.Tr.

200g Stück
3.69 €



Unser Speiseplan vom 30.01. - 03.02.2023

Menü 1

7.90

Menü 2

9.90

MO
30.01.

Krautwickel

mit Salzkartoffeln und Gemüse
1,C,L,M

Puten-Cordon bleu

mit Gemüseris und gemischtem Salat
1,A,C,G,L,M

DI
31.01.

Rinderleber gebacken

mit Kartoffelpüree und Salat
1,2,3,4,6,A,G,L,M

Panierter Schweinerücken

mit Kroketten und Salat
1,2,3,4,6,A,C,G

MI
01.02.

Südtiroler Spinatspätzle

mit gemischtem Salat
1,2,3,4,6,A,C,G,L,M

Gemischter Braten

mit Spätzle und Salat
1,A,C,G,L,M

DO
02.02.

Leber- und Griebenwurst

mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
1,3,4,6,L,M

Putenroulade

mit pikanter Füllung,
dazu Kroketten, Zigeunersauce, und Salat
1,G,L,M

FR
03.02.

Gemüsepfanne

mit Hähnchenstreifen
1,C,L,M

Paprikaschnitzel

mit Kartoffelrösti und Salat
1,A,G,L,M

STELLEN SIE IHR MENÜ SELBST ZUSAMMEN!

Neben unseren 2-täglich wechselnden Mittagmenüs haben Sie immer die Möglichkeit aus einer Vielzahl von Spezialitäten aus unserer heißen Theke Ihr Menü selbst zusammenzustellen, hier eine kleine Auswahl davon:

- Panierte Schweineschnitzel
- Frikadelle mit oder ohne Käse
- Hähnchenkeule
- grober Fleischkäse
- feiner Fleischkäse
- Zwiebfleischkäse
- Pizzafleischkäse
- Käsefleischkäse
- gegrillter Schweinebauch
- Kasseler Hals
- Oma's Bester Krustenbraten
- Cordon Bleu vom Schwein
- Gefüllter Fleischkäse
- Putenschnitzel paniert

Beilage nach Wahl: 3,00 €
Beilagensalat: 3,00 €



Unser Speiseplan vom 06.02. - 10.02.2023

Menü 1

7.90

Menü 2

9.90

MO
06.02.

Maultaschensteak

mit Schinken und Käse überbacken, dazu Sauce
Hollandaise und Salat 1,2,3,4,6,G

Wildbraten

mit Knöpfle und Salat
1,A,C,G,L,M

DI
07.02.

Pikante Cevapcici

mit Zwiebeln und Ajvar, mit Pommes Frites und
Krautsalat 1,2,3,4,6,A,B,L,M

Gyros mit Tzatziki

Pommes Frites und Krautsalat
1,2,3,4,6,A,C,G,L,M

MI
08.02.

Schinkennudeln

mit gemischtem Salat
1,3,4,6,A,C,L,M

Kalbs-Sahnegulasch

mit Kartoffelknödel und Gemüse
1,A,G

DO
09.02.

Allgäuer Käsespätzle

mit Röstzwiebeln, dazu gemischtem Salat
1,2,3,4,6,A,G,L,M

Putenoberkeule

mit Kroketten und Broccoli
1,G

FR
10.02.

Gefüllter Fleischkäse

mit Kartoffelgratin und Schwedensalat
1,2,3,4,6,A,C,L,M

Schlemmersteak „Försterin“

mit Nudeln und Salat
1,A,C,G,L,M

Zusatzstoffe: 1. Geschmacksverstärker, 2. Nitritpökelsalz, 3. Konservierungsstoff, 4. Phosphat, 5. Farbstoff, 6. Antioxidationsmittel
Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse, H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, O Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, R Weichtiere, wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Tel. 07153/38677 - Fax 07153/38977 - info@metzgerei-baur.de

Unsere aktuellen Angebote finden Sie auch in der Digitalen Theke unter www.metzgerei-baur.de

Regionale, digitale Frische-Theke:

www.metzgerei-baur.de

