



Wir brauchen Verstärkung!!

Wo?? in Schillingsfürst

Wann?? 4 Tage pro Woche von 8:00 Uhr bis
13:00 Uhr nach Absprache

Was ist zu tun??

Mittagessen, Salate, Nachspeisen für Verkauf
Natürlich fallen auch Reinigungsarbeiten an
Vorbereitung



Holzfällersteaks

Aus der Schweinehülfe,
knusprig mit Schwarte,
ideale für den Grill

100g **1,39 €**

Leckere Gyrosspieße

Mit Zucchini blauen Zwiebeln, grillfertig

100g **1,49 €**

Die kleine Grillbratwurst „Beschwipster Apfel“

100g **1,49 €**

Leckere würzige Schinkelyoner

Mit gekochten Schinkenwürfeln und Pistazien

100g **1,49 €**

Leichter Nudelsalat

Mit Gabelspaghetti, buntem Gemüse und
leichtem Dressing von Joghurtmayonaise

100g **1,59 €**

Besuchen Sie uns unter www.metzgerei-trumpp.com

Schillingsfürst • Am Markt 8 Tel. 0 98 68 / 2 21
Fax: 0 98 68 / 54 33
MO-FR: 8.00-13.00 Uhr, Nachmittags geschlossen
SA: 8.00-12.00 Uhr



Rothenburg o.Tbr. • Obere Schmiedgasse 18
Tel. 0 98 61 / 34 78 • Fax: 0 98 61 / 93 80 66 4
MO-FR: 7.30-18.00 Uhr • SA: 7.30-14.00 Uhr

Unsere Empfehlungen vom 13.05.2024 - 25.05.2024

Schweizer Wurstsalat mit Käse, Gurke und Rettich

Zutaten für 4 Personen: 200 g Fleischwurst, 100 g Gewürzgurken (Glas), 1 rote Zwiebel, 50 g Rettich, 100 g Bergkäse, 2 El Essig, 1 TL Olivenöl, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker

Zubereitung:

Pelle der Fleischwurst entfernen, Fleischwurst in Würfel oder Stifte schneiden. Gewürzgurken abtropfen lassen, klein schneiden. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden. Rettich schälen, grob raspeln. Käse in Stifte schneiden. In einer Schüssel vorbereitete Zutaten vermengen. Für die Salatsauce Essig, 1 TL Wasser, Öl und Senf glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Salatsauce unter die Zutaten heben und alles gut durchziehen lassen.

Mittwochs-

ANGEBOT

15.05.2024

4 Stück
Schweinerückensteaks,
lecker mariniert, zum
Grillen

für nur

4⁵⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

**Unser Automat ist
gefüllt mit leckeren
Fleisch- und
Wurstspezialitäten
zum grillen
24/7 geöffnet**

Mittwochs-

ANGEBOT

22.05.2024

3 Paar Wienerle, fürs
schnelle Mittagessen z. B.
mit Kartoffelsalat

für nur

4⁵⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

Achtung! Menü 2 gibt es nur auf Bestellung bis spätestens 10 Uhr täglich

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 13.05.2024 – 17.05.2024

Montag	1. Schweinefleischtopf „Hubertus“ mit Knöpfle	7,90
	2. Knöpfle mit Spinat-Frischkäsesoße	7,50
Dienstag	1. Schweinemedallions in Frischkäse-Kräuter-Soße, gratinierte Kartoffeln und gemischter Salat	8,50
	2. Spargel-Kartoffel-Auflauf dazu Radieschen-Joghurt und gemischter Salat	8,50
Mittwoch	1. heiße Wienerle auf Linsengemüse dazu Spätzle	7,90
	2. buntes Linsengemüse mit Spätzle	7,90
Donnerstag	1. geschmorte Rinderwade nach Ossobuco Art an Tomatensoße mit kleinem Semmelknödel	8,90
	2. Spinatknödel mit Parmesan gratiniert dazu Tomatensoße	8,20
Freitag	gekochte Rinderbrust an Meerrettichsoße, Schnittlauchkartoffeln und Preiselbeeren	8,90

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 20.05.2024 – 24.05.2024

Montag	Feiertag	
Dienstag	1. Chili con carne mi Reis	7,90
	2. Tomaten-Risotto mit Zucchiniwürfeln	7,90
Mittwoch	1. geschmelzte Maultaschen auf Quetschkartoffeln	7,50
	2. Kohlrabi-Pilz-Frikassee mit Quetschkartoffeln	7,50
Donnerstag	1. Kalbsrahmgulasch mit Nudeln dazu bunter Frühlingssalat	8,90
	2. Tagliatelle mit grünem Spargel und Spinatsoße	8,50
Freitag	Kalbsbraten mit Klößen dazu Karotten-Kohlrabi-Gemüse	9,50

Besuchen Sie uns unter www.metzgerei-trumpp.com

Schillingsfürst • Am Markt 8

MO-FR: 8.00-13.00 Uhr, Nachmittags geschlossen
SA: 8.00-12.00 Uhr

Tel. 0 98 68 / 2 21
Fax: 0 98 68 / 54 33



Rothenburg o.Tbr. • Obere Schmiedgasse 18

Tel. 0 98 61 / 34 78 • Fax: 0 98 61 / 93 80 66 4
MO-FR: 7.30-18.00 Uhr • SA: 7.30-14.00 Uhr