

# WALZ

DIE METZGEREI



## Wochen-Highlights

vom Di 14.05. - Sa 18.05.2024

### Koteletts mit Honig-Zwiebeln

#### Zutaten für 2 Portionen:

2 Koteletts, 1 große Zwiebel,  
2 EL Margarine, 3 EL Honig,  
Salz und Pfeffer, Paprikapulver

#### Zubereitung:

Die Koteletts mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in einer Pfanne braten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Die Zwiebel halbieren und in Ringe schneiden. Die Margarine in die Pfanne geben und zerlaufen lassen. Die Zwiebelringe dazugeben und etwas weich werden lassen, den Honig einrühren.

Die Koteletts zu den Honig-Zwiebeln geben und servieren.

Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln und Salat.



### Frisches Fleisch

### Frische Wurst

#### Grillsteak

vom saftigen Schweinehals  
grillfertig gewürzt 100 g € 1,28

#### Frischer Nusschinken

passt perfekt  
zum Spargel 100 g € 1,78

#### Kotelett

natur oder  
grillfertig gewürzt 100 g € 1,14

#### Frischer Aufschnitt

mit Schinken, Rauchfleisch  
und Salami 100 g € 1,48

#### Filetspieß

vom Schwein  
grillfertig zubereitet 100 g € 1,78

#### Käse Grillwürstchen

mit deftigem  
Emmentaler 100 g € 1,28

#### Rinderbraten

zart abgehangen 100 g € 1,77

#### Schwartenmagen

rot und weiß 100 g € 1,14

### Salat und Käse

### Wir empfehlen

#### Feiner Fleischsalat

bei uns laufend  
frisch 100 g € 1,22

#### Frische Brätknödel

und Brätspätzle  
kräftig gewürzt 100 g € 1,34

#### Französischer Tortenbrie

50 % Fett i. Tr. 100 g € 1,34

Treue Coupon

#### Abgeben und genießen

Gegen Abgabe dieses  
Treue-Coupons erhalten Sie  
bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,-  
von Di 14.05. - Sa 18.05.2024

1 kleine Lyoner

++ GRATIS ++