



**Unser Angebot vom
10.09.2024 bis 11.09.2024**

Schaschlik pfannenfertig	100g	1,49 €
Gekochte Ripple	100g	1,35 €
Lyoner	100g	1,45 €
Schwäbischer Wurstsalat	100g	1,35 €

Dienstagsspartüte

2 Fleischkäse Cordon bleu und
1 kleine Gelbwurst

Stück 5,10 €

**Wie wäre es mal wieder
mit einem leckeren
Wurstsalat.**

**Schwäbischer Wurstsalat
Schweizer Wurstsalat**

**Oder einfach nach ihrem
eigenen Rezept**

**Die passenden
Wurstsorten gibt es
natürlich bei uns!**



Marienstraße 37
73479 Ellwangen

Telefon: 07961 / 2296
Fax: 07961 / 564755



www.Metzgerei-Wagner.net

12.09.2024 bis 14.09.2024

Schweineschnitzel, auch paniert	100g	1,39 €
Grillschinken	100g	1,99 €
Fleischwurst im Ring	100g	1,39 €
Gouda	100g	1,40 €

Unsere Öffnungszeiten

Montag	geschlossen
Dienstag bis Freitag	7:30 - 18:00 Uhr
Samstag	6:45 - 12:30 Uhr
Sonntag	Ruhetag



Schwedische Erbsensuppe mit Ingwer

Zutaten :

250 g gelbe Schälerbsen, 250 g Kasseler, 2 Karotten, 150 g Knollensellerie, 1 Zwiebel, 1 cm Ingwer, 1 El Kreuzkümmel, 2 EL Öl, 1 Lorbeerblatt, 800 ml Gemüsebrühe, 75 g gelbe Linsen, ½ Bund Dill, Salz, Pfeffer, 1 EL Senf, 2 EL Zitronensaft, 100 g Schmand

Zubereitung:

Erbsen und 750 ml kaltes Wasser in eine große Schüssel geben und über Nacht einweichen.

Kasseler in kleine Würfel schneiden. Karotten und Sellerie schälen und klein würfeln. Zwiebel und Ingwer schälen. Zwiebel fein würfeln, Ingwer hacken Kreuzkümmel mit einem Mörser zerstoßen.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Kasseler darin rundherum kräftig braten. Fleisch herausnehmen. Gemüse, Zwiebel und Ingwer in das heiße Bratfett geben und andünsten. Erbsen samt Einweichwasser und Lorbeerblatt zufügen. Ca 750 ml Gemüsebrühe angießen, aufkochen und 1 Stunde köcheln.

Linsen in die Suppe geben und weitere 25 Minuten köcheln lassen, bis die Erbsen und Linsen weich sind. Dill fein schneiden.

Erbsensuppe mit Salz, Pfeffer, Senf und Zitronensaft abschmecken. In tiefen Tellern anrichten, Kasselerwürfel darüberstreuen und mit einem Klecks Schmand und Dill garnieren.

Gutes Gelingen!

Wir kochen jeden Tag frisch für sie ein Mittagessen, auch zum Mitnehmen!

Ab 11:30 Uhr bei uns im Laden

Saftiges Halssteak mit cremigem

Rosenkohl und Kartoffelgratin

8,50 €

Dienstag

Knusprig gebackene Kartoffeltaschen

Veg: mit Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Cevapcici mit würzigem Tomatenreis,

Tsatsiki und Krautsalat

8,50 €

Mittwoch

Veg: Gnocchi in feiner Spinat- Sahen Soße und Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Donnerstag

Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsoße, Spätzle und Salat

8,50 €

Veg: Herzhafte Käsespätzle mit Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Freitag

Lasagne mit Salat

8,50 €

Veg: Gemüselasagne mit Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Schnittzer, Fleischkuchle, Grillbauch, Hähnchenschlegel und Fleischkäse

Immer frisch zubereitet!

Wir haben wieder viele leckere Grillspezialitäten für Sie vorbereitet!

- Gyrosspieße
- Lendenspieße
- Hähnchenspieße
- Rinderspieße
- Cevapcici
- Burgerpatties
- Halssteak
- Rückensteak
- Rindersteak
- Putensteak
- Grillwürste
- Oberländer
- Rote Würste
- Käseknacker
- Texaswürstchen
- Uvm

Probieren Sie auch unser hausgemachtes Zaziki und unsere leckere Grillsoße „Burger Art“