Ausgabe Februar 2023

www.neumarkt-fleischerei.de

Neumarkt Fleischerei

So schmeckt der Fläming

Die Fitness-Salami

Servervorschlag

Dank ihres hohen Rindfleischanteils von 96 % ist unsere Fitness-Salami deutlich cholesterinärmer und damit gesünder als andere.

„Eine echt leckere Wurst, die man sich auch bei bewusster Ernährung hin und wieder gönnen darf."

Yvonne Brademann, Feel Good Gesundheitsstudio aus Luckenwalde

Über Buchenholz geräuchert und naturbelassen gewürzt

Wochenangebote

Herzhaft lecker

01.02 – 07.02		08.02 – 14.02	
8,99 € 1 kg	Schnitzelfleisch	**8,99 €** 1 kg	Kasslerkotelett
1,50 € 100 g	Jagdwurst	**1,50 €** 100 g	Paprikalyoner
15.02. – 21.02		**22.02 – 28.02**	
8,99 € 1 kg	Schweinegulasch	**8,99 €** 1 kg	Hackepeter
1,50 € 100 g	Bierschinken	**1,20 €** 100 g	Rostbratwurst

Weitere Angebote kommen kurzfristig und gelten immer nur, solange der Vorrat reicht.

Servervorschlag

Mittwochs-Sparpaket 5 €

ca. 500 g Topfwurst +
ca. 300 g Sauerkraut

Neumarkt Fleischerei Weinberge 80 · 14913 Jüterbog

03372 4436100 · info@neumarkt-fleischerei.de

Filialen

Jüterbog – Wasserturm · Weinberge 80 · 03372 4436107
Jüterbog – Neumarkt · Hauptstraße 50 · 03372 4425100
Jüterbog – Zentrum · Große Straße 58 · 03372 404310
Jessen – Lidl · R.-Luxemburg-Straße 70 · 03537 203533
Treuenbrietzen · Großstraße 89 · 033748 200 933
Seyda · Seydaer Markt 17 · 035387 42142
Elster · Markt 13 · 035383 20706
Holzdorf – Norma · An der B187 · 035389 82214
Verkaufsmobil · 0163 20 900 69

Layout & Design: www.DICREATE.de · Foto: www.foto-straubel.de · Herstellung & Vertellung: www.werbeagentur-maerz.de

Ausgabe Februar 2023

www.neumarkt-fleischerei.de

Neumarkt Fleischerei

Weitere Rezepte mit Fleischbrühen

Unsere Rindfleischbrühe: die kräftige Schonkost

Tolle Grundlage für z. B. Ochsenbäckchen

Reich an Proteinen, Vitaminen und Mineralien hilft sie beim Skelettaufbau und stärkt die Abwehrkräfte.

1. Zwiebeln halbieren und ungeschält in einem Topf ohne Fett anrösten
2. Suppengemüse waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden
3. Beinscheiben, Suppenfleisch & Markknochen in den Topf zu den Zwiebeln geben, das Gemüse hinzufügen und mit Wasser auffüllen
4. Petersilie, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Pimentkörner, Liebstöckel, Thymian und Salz dazugeben, aufkochen lassen und bei kleiner Hitze für rund 90 Minuten köcheln lassen. Schaum immer wieder abschöpfen
5. Abschließend Fleisch und Knochen aus der Suppe nehmen, die Rinderbrühe durch ein feines Sieb abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen

Hier abschneiden und mit in die Filiale bringen

Mitmachen und gewinnen

Jetzt 10-mal 20 € Gutscheine gewinnen

Raten Sie mit und gewinnen einen von zehn 20 € Gutscheinen für Ihren nächsten Einkauf.

Name

Telefonnummer oder E-Mail

Gewinnfrage: Was verkaufen wir am meisten?
(Gewinnspielzettel ausfüllen und 1 Anwort ankreuzen)

- ○ Bockwurst
- ○ Leberwurst
- ○ Frischmilch
- ○ Topfwurst
- ○ Hackepeter
- ○ Roulade

Die Teilnahmebedingungen zum Gewinnspiel finden Sie hier: www.neumarkt-fleischerei.de/gewinnspiel