

SPEISEPLAN

25.01.– 29.01.2021 (KW04)



MONTAG

- € 6,50 **Schweinebraten mit Nudeln und Karottengemüse** *I,J/A,C/A,C,G,I
€ 6,00 **Gefüllte Zucchini mit Gemüse an Sahnesauce, Nudeln und Salat** *A,C,G,I/A,C/9,A,C,F,G,I/1,2,3,9,A,C,F,I,J,L

DIENSTAG

- € 6,50 **Wiesentäler Beinschinken an Bratensauce, Kartoffelbrei und Sauerkraut** *---/L/G/A,C,G,I
€ 6,00 **Nudelpfanne: Penne mit Gemüse und Käse überbacken, Salat** *A,C,G,I/1,2,3,9,A,C,F,I,J,L

MITTWOCH

- € 6,50 **Kohlroulade an Bratensauce, Butterkartoffeln und Salat** *A,F,H,J,K,L/G/1,2,3,9,A,C,F,I,J,L
€ 6,50 **Geschnetzelte Rinderleber mit Butterkartoffeln und Salat** *I,J,L/G/1,2,3,9,A,C,F,I,J,L
€ 6,00 **Apfelstrudel an Vanillesauce, zuvor eine Kartoffelsuppe** *A,C,E,F,G,I/1,9,A,C,F,G,H/G

DONNERSTAG

- € 6,50 **Putengulasch mit frischen Champignons, Spätzle, Karotten-Erbsegemüse** *I,J/9,A,C,F,G,I/A,C,G,I
€ 6,00 **Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salat** *A,C/---/1,2,3,9,A,C,F,I,J,L

FREITAG

- € 6,50 **Paniertes Schollenfilet an Remouladensauce, Reis und Salat** *---/1,C,J,L/---/1,2,3,9,A,C,F,I,J,L
€ 6,00 **Gefülltes Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung, Reis und Salat** *A,C,G/9,A,C,F,G,I/---/1,2,3,9,A,C,F,I,J,L

* 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Geschmacksverstärker 4=mit Antioxidationsmittel 5=geschweift

6=geschwärtzt 7=gewachst 8=mit Phosphat 9=mit Süßungsmittel

A=glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere C=Eier D=Fische E=Erdnüsse F=Sojabohnen G=Milch H=Schalenfrüchte

I=Sellerie J=Senf K=Sesamsamen L=Schwefeldioxid/Sulfit M=Lupinen N=Weichtiere

In unserer Küche werden Lebensmittel verarbeitet, die eine Allergie auslösen können.

Dieses Angebot gilt für unsere Filialen in: Maulburg: 0 76 22 / 16 91 · Steinen: 0 76 27 / 97 01 00
Rheinfelden: 0 76 23 / 36 00 · Brombach: 0 76 21 / 1 67 45 33 · Tumringen: 0 76 21 / 42 47 224

Vegetarisches Menü



Stressfrei einkaufen
Sie bestellen, wir liefern
www.hug-metzgerei.de

HUG AKTUELL

25.01.– 30.01.2021



Fleischkäse-Woche

★ FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN ★

AUS DER REGION

WOCHEANANGEBOT

25.01. – 30.01.2021 (KW04)

1A QUALITÄT ZU 1A PREISEN

Hackfleisch
Dauertiefpreis € 7,99

Cordon Bleu pfannenfertig von Pute oder Schwein (100g) € 1,19

Wäldersalami oder **Kirschwassersalami** (100g) € 1,89

Blacky oder **Blondy** gekochter Hinterschinken (100g) € 2,19

Fleischkäse-Woche:

✉ **Fleischkäse** ofengebacken, DLG Gold ausgezeichnet
Fleischkäse Cordon Bleu, Fleischkäsebrät oder Pizzafleischkäsebrät (100g) € 0,89

Schinken-Champignon-Eiersalat oder **Geflügelsalat** (100g) € 1,19

FERTIGGERICHTE AB DONNERSTAG

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce (Portion) € 6,50

Hirschgulasch (Portion) € 6,50

MONTAGSTÜTE

500g Pollo Fino, ausgebeinte Hähnchenkeule

1 kl. Paprikalyoner ca. 200g

1 kl. Leberwurst mit Kalbfleisch ca. 150g

6,00

HUG'S REZEPTE

Pollo fino auf Karotten-Fenchel-Gemüse

Zutaten: 1600g entbeinte Hähnchenschenkel (Pollo fino), 16 Fenchelknollen, 8 mittelgroße Karotten, 8 mittelgroße Zwiebeln, 4 TL Chilipulver, 4 TL getrockneter Thymian, 4 EL frisch gehackter Rosmarin, 12 Zehen Knoblauch, 800ml Olivenöl, 4 Zitronen

Zubereitung: Pollo fino am Vortag in Rosmarin, Thymian, Chili, gepresstem Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft im Kühlschrank marinieren.

Die marinierten Hähnchenteile eine Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Fenchel, Karotten und Zwiebeln klein schneiden und in eine mit Olivenöl ausgepinselte Auflaufform geben. Die Marinade über dem Gemüse verteilen.

Die Hähnchenteile auf der Unterseite gut salzen, auf dem Gemüse platzieren und bei 200 °C mit Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene braten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

