

# 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 **Geschnitzelte 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-Erbsengemüse** \*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 = geschwefelt  
6 = geschwärzt 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 / 16 74 53 · Tümmingen: 0 76 21 / 42 47 224

Vegetarisches Menü

KW 04 / Irrtümer und Druckfehler vorbehalten



Stressfrei einkaufen  
Sie bestellen, wir liefern  
[www.hug-metzgerei.de](http://www.hug-metzgerei.de)

**HUG AKTUELL**  
25.01.-30.01.2021



**Fleischkäse-Woche**

★ FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN ★

AUS DER REGION

# WOCHENANGEBOT

25.01. – 30.01.2021 (KW04)

Hackfleisch  
Dauertiefpreis € 7,99

## 1A QUALITÄT ZU 1A PREISEN

**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.

