

# Metzgerei Bingener

Fleischerei • Partyservice • Wochenmärkte



Unsere Empfehlungen vom 30.09. bis 05.10.2024:



## Wochenstart Mo.-Mi. Rostbratwurst

Stück ca. 100 g

5 Stück

5,99 €



## Wochenende Do.-Sa. Nackensteaks

lecker gewürzt

100 g

1,29 €

Fleischerei Guido Bingener Marburger Str. 10 57223 Kreuztal  
Tel. 02732-769827 + 769829 Fax 02732-769831 [www.fleischerei-bingener.de](http://www.fleischerei-bingener.de)  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8.00 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 13.00 Uhr  
Wochenmärkte: Mi Weidenau, Do Kreuztal, Fr Hilchenbach + Netphen,  
Sa Weidenau + Geisweid

# Aus der Fleischtheke:



## Schweinefilet

zart und mager

100 g

1,99 €



## Rinderbraten

beste Stücke aus der Keule

100 g

1,89 €



## Kikoksteak

aus der Hähnchenkeule,  
ohne Knochen, lecker gewürzt

100 g

1,79 €

## Herbsteintopf mit Mettwürstchen

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Rosenkohl, 500 g Kartoffeln, 300 g Möhren, 1 Stück Knollensellerie, 1 Stange Lauch, 4 Mettwürstchen, Meha Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben.

Zubereitung: Den Rosenkohl putzen und sehr große Röschen teilen. Kleinere Röschen können ganz bleiben, sollten aber am Boden kreuzweise eingeschnitten werden, damit sie besser durchgaren. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Möhren und das Lauch putzen und in Scheiben schneiden. Rosenkohl mit den Möhren, Porree rings und Kartoffeln in so viel Gemüsebrühe garen, dass das Gemüse gut bedeckt ist. Während die Suppe gart, die Mettwenden in Scheiben schneiden und ohne Fett in einer Pfanne auslassen und leicht knusprig braten. Die Wurstscheiben aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, zur Suppe geben und etwas ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

# Aus der Wursttheke:



## Siegerländer Mettwurst

mit oder ohne Kümmel  
im Ring geräuchert

100 g

1,89 €



## Preiselbeerleberwurst

fruchtig-cremig,  
mit feinen Mandelsplittern

100 g

1,99 €



## Alma Bergkäse

6 Monate gereift, aus frischer  
Vorarlberger Alpenrohmlch,  
fein-würzig, 45 % F.i.T.

100 g

2,69 €

### Nur Montags - unsere Wochenstarttüte

Diese Woche: 400 g Hackfleisch, 2 Minutensteaks,  
100 g Salamiaufschnitt, 1 kleine Zwiebelmettwurst.  
Für sensationell günstige 12,99 €

**Info: Unser Rind- und Lammfleisch beziehen wir ausnahmslos von Bauern aus der Region. Die Tiere werden von uns ausgewählt und in Siegen geschlachtet. Unser Schweinefleisch beziehen wir exklusiv vom Bauern Franz Wiesmann aus dem Kreis Borken. Er füttert ausschließlich gentechnikfrei mit Futter aus eigenem Anbau. Die Tiere werden dort geboren und artgerecht aufgezogen. Der Tiertransport zum Schlachthof beträgt nur 10 Minuten. Frischgeflügel beziehen wir von der Firma Borgmeier/Paderborn aus artgerechter Tierhaltung. Unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten produzieren wir zu 90 % selbst und täglich frisch.**

# Bingener's Wochenplan

---

## Montag:

Frische Bratwurst mit Blumenkohl und Salzkartoffeln

9,95 €

Käsetortellini in Schinkensahnesoße

8,95 €

---

## Dienstag:

Jägerschnitzel mit Bohnen und Bratkartoffeln

9,95 €

Gemüselasagne mit Zucchini, Tomaten und Auberginen

8,95 €

---

## Mittwoch:

Hähnchengeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis

10,95 €

Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln

9,95 €

---

## Donnerstag:

### Feiertag

---

## Freitag:

Paniertes Schollenfilet mit Kartoffel-Pastinakenpüree, Salat

10,95 €

Hacksteak mit Mischgemüse und Krokette

9,95 €

---

## Samstag:

Hühnersuppe mit Reis

5,50 €

---

## Unser Snack der Woche:

### Heisse Fleischwurst

Portionsstück (200 g) mit Brötchen und Senf

3,90 €

## Der Tageseintopf:

täglich wechselnd und frisch gekocht

5,50 €

---