



Wir brauchen Verstärkung!!

Wo: in Schillingsfürst

Wann: 4 Tage die Woche von 8 Uhr bis 13 Uhr nach Absprache

Was ist zu tun: Herstellen und Mithilfe bei Herstellung von leckeren Spezialitäten, Mittagessen, Salate, Nachspeisen für den Verkauf – natürlich fallen auch Reinigungsarbeiten an



Schweinemedallions

Aus der Keule, lecker mariniert,
ideal zu frischen Pfifferlingen

100 g **1,49 €**

Schweineschnitzel

Aus der Oberschale,
auch pfannenfertig paniert

100 g **1,39 €**

Bierwurst

In der Kugel, auch lecker mit Käsewürfel

100 g **1,69 €**

Fleischwurst im Ring

Mit feiner Knoblauchnote,
ideal auch für Wurstsalat

100g **1,39 €**

Wurstsalat „Schweizer Art“

Mit Brühwurst, Emmentaler und Zwiebelringen

100g **1,49 €**

Besuchen Sie uns unter www.metzgerei-trumpp.com

Schillingsfürst • Am Markt 8

MO-FR: 8.00-13.00 Uhr, Nachmittags geschlossen
SA: 8.00-12.00 Uhr

Tel. 0 98 68 / 2 21
Fax: 0 98 68 / 54 33



Rothenburg o.Tbr. • Obere Schmiedgasse 18

Tel. 0 98 61 / 34 78 • Fax: 0 98 61 / 93 80 66 4
MO-FR: 7.30-18.00 Uhr • SA: 7.30-14.00 Uhr

Unsere Empfehlungen vom 22.07.2024 - 03.08.2024

Fleischspieße Ungarische Art

Zutaten für 4 Personen: 500 g Gulasch vom Schweinenacken, 3 rote Zwiebeln, 2 bunte Paprika, Schaschlikspieße, Steakpfeffer

Zubereitung:

Gulasch trocken tupfen, Zwiebeln abziehen, in gleichgroße Stücke schneiden. Paprika putzen, entkernen, waschen und ebenfalls in gleichgroße Stücke schneiden. Fleisch eventuell etwas kleiner schneiden. Abwechselnd Zwiebel, rote Paprika und Fleischstücke auf die Spieße stecken. Spieße mit etwas Steakpfeffer würzen. Auf dem Grill ca. 15 Minuten indirekt grillen. Zum Schluss noch kurz direkt grillen, damit sie noch etwas Farbe und Röstaromen bekommen. Nach Belieben Ketchup und eingelegte Gurken dazu reichen.

Mittwochs-

ANGEBOT

24.07.2024

5 Stück Wiener ohne Haut – ideal zum Grillen



für nur

4⁵⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

**Der krisensichere
Job! Täglich
vormittags nach
Vereinbarung.
Zubereitung von
leckeren Speisen
für unser
Mittagsmenü usw.**

Mittwochs-

ANGEBOT

31.07.2024

**3 Stück Kammsteaks
mariniert, grillfertig –
mega zart**



für nur

4⁵⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

Achtung! Menü 2 gibt es nur auf Bestellung bis spätestens 10 Uhr täglich

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 22.07.2024 – 26.07.2024

Montag	1. Steakpfanne mit Broccoli und Ebly	7,90
	2. Gemüsepfanne mit Ebly	7,90
Dienstag	1. Schweinemedallions „Rustiko“ mit Kartoffelgrain und gem. Salat	8,50
	2. Blumenkohl-Kartoffel-Gratin mit Käse-Sahne-Soße und gem. Salat	8,20
Mittwoch	1. Hähnchen-Zucchini-Curry mit Nudeln	7,50
	2. Linguini (Spaghetti) mit Paprika-Zucchini-Soße	7,50
Donnerstag	1. Rippchen (Leiterle) in Biermarinade dazu Kartoffelsalat und 3erlei Salat	8,50
	2. gebackener Fetakäse dazu Kartoffelsalat und 3erlei Salat	8,50
Freitag	Rinderbraten an Pilzrahmsoße mit Klößen dazu buntes Gartengemüse	8,90

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 29.07.2024 – 02.08.2024

Montag	1. geschmorte Hähnchenschenkel an Weißwein-Zwiebel-Soße mit Reis	8,20
	1. grüne Reis-Gemüse-Pfanne	7,90
Dienstag	1. Kalbsfrikassee mit Butternudeln dazu leichtes Sommersalate	8,50
	2. Kohlrabieintopf mit Nudeln dazu leichter Sommersalat	8,20
Mittwoch	1. Maultaschenpfanne mit Champignons und Lauch	7,90
	2. Ricotta-Spinatmaultaschen mit Champignons und Lauch	7,90
Donnerstag	1. Hähnchenbrust an Gorgonzolasoße dazu grüne Nudeln und Tomatensalat	8,50
	2. Lachssteak auf grünen Nudeln mit Tomatensalat	8,90
Freitag	Schweinebraten mit Klößen dazu geschmortes Weißkraut	8,90

Besuchen Sie uns unter www.metzgerei-trumpp.com

Schillingsfürst • Am Markt 8

MO-FR: 8.00-13.00 Uhr, Nachmittags geschlossen
SA: 8.00-12.00 Uhr

Tel. 0 98 68 / 2 21
Fax: 0 98 68 / 54 33



Rothenburg o.Tbr. • Obere Schmiedgasse 18

Tel. 0 98 61 / 34 78 • Fax: 0 98 61 / 93 80 66 4
MO-FR: 7.30-18.00 Uhr • SA: 7.30-14.00 Uhr