



### Schweineschnitzel aus der Oberschale

Natur oder pfannenfertig paniert

100 g **1,39 €**

### Gulasch gemischt

Vom Rind und Schwein,  
ideal für leckere herbstliche Schmorgerichte

100 g **1,19 €**

### Fränkische Bratwurst

„Herbst Style“ mit Maronen und Estragon  
einfach lecker

100 g **1,69 €**

### Gelbwurst

Auch mit Petersilie, ein leichter Genuss,  
besonders von den Kindern geliebt

100g **1,39 €**

### Fleischsalat

Mit Brühwurst, Gewürzgurke und  
leichter Salatmayonaise

100g **1,39 €**

Besuchen Sie uns unter [www.metzgerei-trumpp.com](http://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 11.11.2024 - 23.11.2024**

## Makkaroni mit Speck und Cheddarsauce

**ZZutaten für 4 Personen:**

50 g Mehl, 50 g Butter, 80 g gewürfelter Speck, 400 ml Milch, 400 g Makkaroni, 100 g Gouda, 200 g Cheddar, 20 g Senf, Salz und Pfeffer

Mehl mit Butter vermengen. Die Speckwürfel in einer Pfanne kross auslassen. Milch angießen und aufkochen. Mehlbutter einrühren. Alles 10 Minuten unter Rühren köcheln. Makkaroni nach Packungsangaben in Salzwasser in ca. 7 Minuten bissfest garen. Inzwischen Gouda und Cheddar reiben, mit Senf vermengen und in die Sauce rühren. Salzen und pfeffern. Nudeln abgießen und mit etwas Kochwasser unter die Sauce heben. Pasta nach belieben mit gerösteten Pinienkernen oder frittierten Kräutern anrichten.

**Mittwochs-**

**ANGEBOT**

13.11.2024

**500 g Hackfleisch  
gemischt vom Rind und  
Schwein**

**für nur**

4<sup>50</sup>

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen  
Mengen

**Ab sofort gibt's  
wieder MARGAS-  
KREN –  
Tafelmeerrettich –  
aus  
Neustadt/Aisch**

**Mittwochs-**

**ANGEBOT**

20.11.2024

**500 g Gulasch vom  
Schweinpflanzenfertig,  
mariniert**

**für nur**

4<sup>50</sup>

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 11.11.2024 – 15.11.2024

<b>Montag</b>	noch geschlossen	
<b>Dienstag</b>	noch geschlossen	
<b>Mittwoch</b>	1. Schaschliktopf mit Reis	8,20
	2. Karotten in Senfsoße mit Semmelknödel	7,90
<b>Donnerstag</b>	1. Hähnchenbrust „Picatta Milanese“ an Tomatennudeln dazu Salat Italia	8,90
	2. Fischfilet auf grünen Tomatennudeln dazu Salat Italia	9,50
<b>Freitag</b>	Zwiebelrostbraten nach schwäbischer Art mit Klößen und Rahmwirsing	9,50

### Wir kochen für Sie Speiseplan vom 18.11.2024 – 22.11.2024

<b>Montag</b>	1. fränkische Bratwurst auf Rahmkraut und Kartoffelstampf	8,50
	1. gratinierte Brezenknödel auf Rahmkraut	7,90
<b>Dienstag</b>	1. Schweineschnitzel „Hüttenzauber“ an Käsesoße mit Spätzle und 3erlei Salat	8,90
	2. Spätzlepfanne mit Rosenkohl und Apfelrettich-Dip	8,20
<b>Mittwoch</b>	1. Hirtenmacaroni Bolognese	7,90
	2. Macaroni mit Mandelbolognese	7,90
<b>Donnerstag</b>	1. Hähnchenbrust in Tomatensoße mit Spinatknödel und gemischten Salat	8,90
	2. Spinatknödel in Tomatensoße mit Parmesan überbacken dazu gem. Salat	8,50
<b>Freitag</b>	Rinderrouladen mit Klößen dazu Paprika-Zwiebel-Gemüse	9,50

Besuchen Sie uns unter [www.metzgerei-trumpp.com](http://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