

Seit über 80 Jahren in 3. Generation



Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung

Unsere Jobs sind sicher, egal was kommt.

BEWERBEN SIE SICH JETZT!

Telefon 035 96/50 21 32

Bischofswerdaer Str. 297, OT Oberottendorf, 01844 Neustadt i. Sa.
www.fleischerei-caspar.de

Unsere Angebote

vom 03.05. - 29.05.2021

WOCHE VOM 03.05 - 08.05.2021

Schweinefilet, frisch	1,25 €/100 g
Kochschinken, zart und saftig	1,54 €/100 g

Tipp der Woche

- Rinderbratwurst
- Färsenhüftsteak, mariniert

WOCHE VOM 10.05. - 15.05.2021

Schweinezungen, mild gepökelt	0,76 €/100 g
Schweinskacker, frisch geräuchert	1,10 €/100 g
Rindskacker	1,25 €/100 g

Tipp zum Vatertag

- Saftiges Grillkotelett
- Hopfenbratwurst

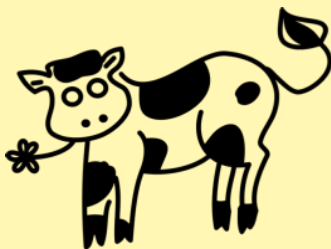


Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

WOCHE VOM 17.05. - 22.05.2021

Schweineschnitzel
Bierschinken, portioniert
Jagdwurst, portioniert

0,92 €/100 g
1,31 €/100 g
1,08 €/100 g



Tipps der Woche

- Kalbsbratwurst
- Kalbssteaks, eingelegt

WOCHE VOM 24.05. - 29.05.2021

Rindergulasch
Schweinegulasch
Streichmettwurst

0,89 €/100 g
0,69 €/100 g
1,05 €/100 g

Tipps der Woche

- Grillfackeln
- Zigeunerbratwurst

Rezept für Gulasch, gemischt

Zutaten für 4 Personen:

500 g Schweinefleisch gewürfelt
400 g Rindfleisch gewürfelt
2 Zwiebeln weiß
2 Tomaten
4 Paprika klein
4 EL Tomatenmark dreifach konzentriert
nach Geschmack Salz und Pfeffer
500 ml Wasser



Zubereitung:

Fleisch portionsweise anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schale ruhen lassen. Gewürfelte Zwiebeln, Paprika und Tomatenstücke nacheinander in einem Bratentopf anbraten und Tomatenmark zugeben. Mit Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Fleisch wieder zugeben und ca. 60 - 90 Minuten fertig garen.