

Unsere Empfehlungen vom 27.01. bis 31.01.2026:

### Jagdwurst

mit dem herzhaften Geschmack

1,49 €

100 g



### Schwartennmagen

3,00 €

Stck.



im Glas



Fleischrinder aus eigener Aufzucht  
kontrollierte Qualität nur aus der Region  
Party-Service

Alle Abbildungen ähnlich/Servievorschläge. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Angebote gültig, solange der Vorrat reicht.

FLEISCHEREI



Unsere Empfehlungen vom 20.01. bis 24.01.2026:

### Fleischspieße

1,47 €

100 g



### Rote Stracke Wurst

2,43 €

100 g



Fleischerei Werner  
Rieschstraße 8  
35110 Frankenberg  
Tel. 0 64 55 - 260  
Fax 0 64 55 - 91 10 92  
[Fleischerei.Werner@t-online.de](http://Fleischerei.Werner@t-online.de)

Filiale Löhlbach:  
Frankenbergstraße 13  
Tel. 0 64 55 - 86 51



Unsere Wurst & Fleischwaren vom 20.01. bis 24.01.2026:

## Schweineschnitzel

mager und zart

1,46 €

100 g

## Mailänderschinken

salzarm gepökelt und deftig geräuchert

2,38 €

100 g

## Hausmacher Sülze

besondere Geschmacksnote durch edle Gewürze

1,08 €

100 g

## Kasseler gekocht

mager und Kamm

1,33 €

100 g

## Putensalami

extra mild  
im Geschmack

2,49 €

100 g

## Nudelsalat

aus unserer Salattheke

1,13 €

100 g



Was macht den Unterschied zu abgepackten Fleisch- und Wurstwaren aus dem Supermarkt? Schutzgase die Ihnen eine optische Frische vortäuschen, finden bei uns keine Verwendung. Regionale Produkte sind frischer und natürlicher im Geschmack. Bei uns erhalten Sie auch noch Kleinmengen und müssen keine größeren Packungseinheiten kaufen. Des Weiteren der persönliche Kontakt mit fachkundiger Beratung.

Unsere Wurst & Fleischwaren vom 27.01. bis 31.01.2026:

## Krakauer im Ring

eine runde Sache!

1,43 €

100 g

## Dicke Rippe

zum Braten

0,62 €

100 g

## Teewurst grob & fein

frisch aus unserem Naturrauch

1,39 €

100 g

## Schweinebauchfleisch

frisch, am Stück oder geschnitten

0,84 €

100 g

## Rindfleischsülze

mager

1,89 €

100 g

## Hirtensalat

aus unserer Salattheke

1,15 €

100 g

## Pizzabrotchen

Sie benötigen: 1/2 Zwiebel, 150g Salami, 150g Kasseler, 100g Emmentaler, 2 kl. Tomaten (vorgenannte Produkte alle klein würfeln), 50g Schmand, Salz, Pfeffer und Pizzagewürz. Zubereitung: Zutaten zusammen vermischen. Die Masse auf halbierte Semmeln geben und 15 Min bei 200°C knusprig backen. Fertig. Guten Appetit.