

Unsere Empfehlungen vom 27.01. bis 31.01.2026:

## Jagdwurst

mit dem herzhaften Geschmack

1,49 €

100 g

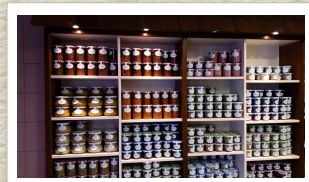


## Schwartenmagen

im Glas

3,00 €

Stck.



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



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



Unsere Empfehlungen vom 20.01. bis 24.01.2026:

## Fleischspieße

bunt bestückt

1,47 €

100 g



## Rote Stracke Wurst

herzhaft kräftig geräuchert

2,43 €

100 g



Fleischerie Werner  
Rieschstraße 8  
35110 Frankenau  
Tel. 0 64 55 - 260  
Fax 0 64 55 - 91 10 92  
Fleischerie.Werner@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 Kleinstmengen und müssen keine größeren Packungseinheiten kaufen. Desweiteren 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

### Pizzabrötchen

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.