

Unsere Empfehlungen vom 24.03. bis 28.03.2026:

**Fleischwurst
im Ring**
eine runde Sache!

1,39 €
100 g



**Gekochter
Schinken**
würzig, salzarm und saftig zart

1,83 €
100 g



**FLEISCHEREI
Werner**

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



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

**FLEISCHEREI
Werner**



Unsere Empfehlungen vom 17.03. bis 21.03.2026:

**Feine
Bratwurst**
für den Grill

0,99 €
100 g



**Hähnchen
Brustfilet**
natur oder gewürzt

1,21 €
100 g



Fleischerei Werner
Rieschstraße 8
35110 Frankenau
Tel. 0 64 55 - 260
Fax 0 64 55 - 91 10 92
Fleischerei.Werner@online.de

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



Unsere Wurst & Fleischwaren vom 17.03. bis 21.03.2026:

Schlemmersteak vom Kamm

mild gewürzt

1,18 €

100 g

Schweinebraten

verschieden gefüllt

1,15 €

100 g

Hacksteak

für die Pfanne oder Grill

1,11 €

100 g

Schwarzwälder Schinken

nach altem Familienrezept

2,75 €

100 g

Sportsalami

mager

2,49 €

100 g

Spaghettisalat

aus unserer Salattheke

1,13 €

100 g

Unsere Geschäftszeiten:

*In Frankenau= Mo. von 7:30 - 12:30 Uhr, Di. - Do.
von 7:30 - 12:30 Uhr und 14:00 - 18:00 Uhr, Fr. von
7:30 - 18:00 Uhr sowie Sa. von 7:30 - 12:30 Uhr.
In Löhlbach= Mo. komplett geschlossen, Di. - Sa.
von 8:00 - 12:30 Uhr und jeweils nachmittags ge-
schlossen.*

Wir freuen uns auf Ihr Kommen.



Unsere Wurst & Fleischwaren vom 24.03. bis 28.03.2026:

Schweinemettt

*herzhaft,
deftig gewürzt*

0,84 €

100 g

Nussbraten

mager und zart

1,29 €

100 g

Hausmacher Schinkenspeck

salzarm gepökelt und deftig geräuchert

2,33 €

100 g

Leberwurst

im Glas

3,00 €

Stck.

Rote Stracke Wurst

herzhaft kräftig geräuchert

2,43 €

100 g

Gartensalat

aus unserer Salattheke

1,09 €

100 g

Currypfanne

Zutaten: 1 kg Schweinegeschnetzeltes, 2 gewürfelte Zwiebeln, 1 Dose Champignons, 400 ml Sahne, 2- 3 Eßl. Curry, Öl und etwas Salz. Zubereitung: Das Öl in der Pfanne erhitzen, Geschnetzeltes langsam anbraten, Zwiebeln dazugeben und gar braten. Pilze, Sahne und Curry begeben und noch 5 Min. köcheln lassen. Dann abschmecken und evtl. noch etwas andicken. Fertig. Dazu schmeckt sehr gut Reis und grüner Salat. Guten Appetit.