

Einkaufsmarkt Fritzsche

Montag bis Mittwoch - Knüller

Hackepeter

in bekannt guter Qualität

100g

**25%
BILLIGER**

-.44

Pro Bäckerbrötchen

(außer Dienstagsbrötchen)

Gratis

erhalten Sie 1 Probierbecher
Rama unwiderstehlich gratis!

Angebot solange Vorrat reicht

Einkaufsmarkt Fritzsche



...und so geht richtig billig!!!

Unsere Preisbrecher:

Schaschlyk

frisch für Sie gesteckt, in bekannt guter
Qualität, Stück

Für Grill & Pfanne

-.99

Freiberger Pils

Kasten 20x 0,5l
+ 3,10 Pfand (-,90/l)

**SUPER
BILLIG**

Sie sparen 14%
8.99

Kerrygold Irische Butter

besonders streichart
250g (-,50/100g)

Billiger

Sie sparen 26%

1.25

Wassermelonen

Erfrischung - pur, süß und saftig aus
Italien, HKL 1, 1kg

Billiger

Sie sparen 50%

-.39

Canei weiß & rosé

lieblich, süffiger Perlwein
aus Italien

0,7l Flasche

~~2,99~~

1.99

32%
billiger

Eierlikör

14% vol.

0,7l Flasche (4,27/l)

~~3,79~~

2.99

21%
billiger

Kitekat Sparpack

Katzenfutter in verschiedenen
Sorten

Packung 12x 100g
+ 4 Beutel gratis

2.99

33%
billiger

Langnese Magnum

Eisspezialität, Magnum After
Dinner, Magnum classic

je Packung

~~2,79~~

1.79

35%
billiger

Danone Activia

verschieden leckere Sorten
hilft der Verdauung und
schmeckt super

4x 125g Packung (2,98/kg)

~~1,99~~

1.49

25%
billiger

Dt. Radieschen

frisch & knackig

Bund

~~-,49~~

-,29

40%
billiger

Fa Duschgel

verschiedene Sorten
250ml Flasche (3,56/l)

Sie sparen 40%

Billiger

-,89

~~1,49~~

Würziger Kuchen

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

• 200g Kartoffeln • 100g Butter • 1/2 TL Salz • ca. 150g Mehl

Belag:

• 3 Paprikaschoten • 2 Zwiebeln • 2 Knoblauchzehen • 1 Stange
Staudensellerie • 4 EL Öl • 500g gemischtes Hackfleisch • Salz
• Pfeffer • 1 EL Paprikapulver • 200ml Sahne • 100g Crème fraîche
• 3 Eier • 1 TL Thymianblättchen

Zubereitung:

1. Teig: Kartoffeln waschen und 30 Min. gar dämpfen. Schälen,
durch Kartoffelpresse drücken. Mit Butter, Salz und Mehl zu
einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Springform
füllen, Rand formen. Etwa 30 Min. kalt stellen.
2. Paprikaschoten waschen. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie
schälen, alles würfeln. Gemüse in 2 EL heißem Öl anschwitzen,
aus der Pfanne nehmen. Im restlichen Öl Hackfleisch krümelig
anbraten. Gemüse und Paprikapulver untermengen.
Abschmecken.
3. Sahne mit Crème fraîche, Eiern und Thymian glatrühren, mit
Hackfleisch-Gemüse vermengen. Abschmecken. Gleichmäßig
auf Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde bei 180
Grad backen.

Guten Appetit!

Unsere wöchentlichen Angebote finden Sie auch im Internet unter

www.keili-online.de.gg

Schweinerollbraten

ungefüllt

1kg

~~5,99~~

3.99

33%
billiger

Appetiter

in bekannter Qualität

100g

~~-,99~~

-,69

30%
billiger

Pfälzer Leberwurst

herzhaft, deftig

100g

~~-,89~~

-,69

20%
billiger

Fix Gurken

nach Großmutter's Rezept

500ml Sparbecher

~~-,79~~

X.XX

25%
billiger

Burländer

Großblockkäse
48% Fett i.Tr., im Stück

100g

~~-,99~~

-,88

20%
billiger

Trauben kernlos

Qualitätsmarke "Rio Grande"
Sp./HKL 1

1kg

~~3,99~~

1.99

50%
billiger