

# Einkaufsmarkt Fritzsche

## Montag bis Mittwoch - Knüller

### Schnitzel

fix & fertig gebraten, heiß oder kalt  
- immer ein Genuß

Stück

# -.99

### Nudelsalat

nach Hausfrauenart

100g

# -.49

Angebot solange Vorrat reicht

# Einkaufsmarkt Fritzsche



## ...und so geht richtig billig!!!

Unsere Preisbrecher:

### Buitoni

italienische Teigwaren, vers. Sorten  
500g Packung (1,38/kg)

**46%  
BILLIGER**  
~~1,29~~

# -.69

### Hasseröder Pils

Kasten 20x 0,5l  
+ 3,10 Pfand (-,88/l)

**SUPER  
BILLIG**  
~~10,99~~

Sie sparen 20%

# 8.79

### Schweinegulasch

zarte handgeschnittene Stücke  
1kg

**Billiger**  
~~5,99~~

# 3.99

Sie sparen 32%

### Bananen

Goldgelb  
1kg

**42%  
BILLIGER**  
~~1,19~~

# -.69

## Sternburg

Pils/Export  
Kasten 20x 0,5l  
+ 3,10 Pfand

~~6,99~~

# 5.99

13% billiger

## Rio Grande Säfte

verschiedene Sorten

1,0l Flasche pfandfrei ~~1,29~~

# -0.88

32% billiger

## Alpia Schokolade

verschiedene Sorten

100g Tafel ~~0,69~~

# -0.39

53% billiger

## Hähnchenschenkel

tiefgekühlt, einzeln entnehmbar

1kg Beutel ~~2,49~~

# 1.77

29% billiger

Qualitätsgemüse aus Sachsen

## Deutscher Blumenkohl

aus Sachsen, HKL 1

Stück ~~1,49~~

# -0.88

40% billiger

Qualitätsgemüse aus Sachsen

## Deutsche Kohlrabi

aus Sachsen, HKL 1

Stück ~~0,59~~

# -0.39

33% billiger

## Knüller der Woche

# Deutsche Erdbeeren

unwiderstehlich lecker  
500g (2,98/kg)



# 1.49

## Pfirsich-Schmand-Kuchen

### Zutaten:

- 125g Butter • 250g Mehl • 125g Zucker • 1 Prise Salz • 4 Eier
  - 6 frische Pfirsiche oder 3 Dosen 425 ml • 250 g Schmand
  - abger. Schale 1/2 unbehandelten Zitrone • 1 Päckchen Vanille
- Soße für 1/2 l Milch zum Kochen

### Zubereitung:

- (1) Butter in Stückchen, Mehl, 75 g Zucker, Salz, 1 Ei und 1 - 2 Ei kaltes Wasser glatt verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
- (2) Pfirsiche enthäuten, halbieren und entsteinen. Schmand, 50 g Zucker, Zitronenschale, 3 Eier und Soßenpulver verrühren. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm) ausrollen. In eine gefettete Form (28 cm) legen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- (3) Boden mit Pfirsichen belegen. Den Schmandguss darüber gießen. Die Form auf das Gitterrost des Backofens stellen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten (E-Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

### Extra - Tipp:

Zum Häuten der Pfirsiche die Früchte mit kochendem Wasser überbrühen und anschließend kalt abschmecken. Dann mit einem kleinen Messer die Haut abziehen.

# Guten Appetit!

Unsere wöchentlichen Angebote finden Sie auch im Internet unter

[www.keili-online.de.gg](http://www.keili-online.de.gg)

## Schweinefleisch

aus der zarten Schweinenuss,  
ideal für alles Kurzgebratenes

1kg ~~5,99~~

# 4.99

29% billiger

## Jagdwurst

in bekannt bester Qualität

100g ~~0,59~~

# -0.39

33% billiger

## „Nackte Grillkönige“

Roster ohne Darm, aus Oederan

Stück ~~0,69~~

# -0.50

28% billiger

aus unserer Salattheke!

## Weißkrautsalat

pikant gewürzt

100g ~~0,59~~

# -0.49

17% billiger

aus unserer Käsetheke!

## Gouda

lieblich, nussig  
45% Fett i.Tr., im Stück

100g ~~0,89~~

# -0.59

33% billiger

## Müller Schlemmer Joghurt

Der Becher mit der „Ecke“,  
verschiedene Sorten

150g (1,93/kg) ~~1,29~~

# -0.29

40% billiger