

Einkaufsmarkt Fritzsche

Montag bis Mittwoch - Knüller

Jagdwurst

in bekannt guter Qualität

100g

-,39

G&G Teigwaren

Makkaroni, Spaghetti
Makkaroni Chips, Spirelli

500g

-.35

Angebot solange Vorrat reicht

Einkaufsmarkt Fritzsche



Top Preise zum Schuluanfang

Unsere Preisbrecher:

Kinderschokolade oder Joghurette

3+1 Tafel gratis, ideal zum Schulanfang
4er Packung

**25%
BILLIGER**

2.69

Radeberger Pils

ehemals königlich sächs. Hoflieferant
Kasten 20x 0,5l + 3,10 Pfand (1,00/l)

**SUPER
BILLIG**

Sie sparen 15%

9.99

Söhnlein Brillant

Jahrgangssekt, auch als halbtrocken
0,7l Flasche (3,17/l)

**32%
BILLIGER**

2.22

Schweinezunge

fix und fertig gegart
Stück (ca. 210g)

**26%
BILLIGER**

1.99

Top-Angebote aus unserer Getränkeabteilung

Sternquell Pils/Export

Kasten 20x 0,5l
+ 3,10 Pfand

14% billiger

~~6,99~~

5.99

Granini

probieren Sie die „neuen Sorten“
samtig & fein
Probierpreis

38% billiger

~~1,99~~

-,99

1,0l Flasche, pfandfrei

Duschdas

verschiedene Sorten

23% billiger

~~1,29~~

-,99

250ml Flasche

Kitekat Katzenfutter

verschiedene Sorten

35% billiger

~~-,75~~

-,49

400g Dose (1,22/kg)

Erasco Eintöpfe

Das „Gute“ daran, ist das „Gute“ darin
verschiedene Sorten

38% billiger

~~2,39~~

1.49

800ml Dose (1,86/l)

Ehrmann Almighurt

verschiedene Sorten

33% billiger

~~-,49~~

-,33

150g Becher (-,22/100g)

gefüllter Schweinebraten

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Stangen Porree • 2 Äpfel • 3 EL Butter • Salz und Pfeffer • 1 kg Schweinerücken ohne Knochen • 2 EL gehackter Rosmarin • 2 EL Öl • 400 ml Gemüsebrühe • 20 g Walnuskerne

Zubereitung:

- (1) Den Porree abbrausen, putzen und in Ringe schneiden. Die Äpfel abbrausen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Butter erhitzen. Porreeringe und Apfelwürfel darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- (2) Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Braten abbrausen, abtupfen, längs eine Tasche einschneiden. Füllung in die Tasche geben. Fleisch mit Küchengarn umwickeln. Salz, Pfeffer, Rosmarin und Öl verrühren. Fleisch damit bestreichen. Braten auf die Fettpfanne des Ofens setzen. Ca. 75 Min. braten. Nach ca. 30 Min. die Brühe zugießen.
- (3) Walnüsse grob hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten. Braten aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Bratensatz evtl. mit etwas Wasser lösen, mit Nüssen aufkochen. Nach Belieben mit etwas Soßenbinder binden. Zum Braten servieren. Dazu passen Röstkartoffeln mit Kirschtomaten.

Guten Appetit!

Knüller der Woche

Gefüllte Paprika

nach Hausfrauenart
küchenfertig zubereitet
Stück

-,88

Unsere wöchentlichen Angebote finden Sie auch im Internet unter

www.keili-online.de.gg

Beinscheibe

vom Rind

20% billiger

1kg

~~4,99~~

3.99

Wiener Würstchen

in bekannt guter Qualität

22% billiger

100g

~~-,89~~

-,69

aus unserer Salattheke!

Piratensalat

zartes Heringsfilet mit Gemüse und Dillspitzen
passt super zu „neuen Kartoffeln“

23% billiger

100g

~~1,29~~

-,99

aus unserer Käsetheke!

Allgäuer Emmentaler

Großblockkäse
48% Fett i.Tr., im Stück

40% billiger

100g

~~-,99~~

-,59

Unser Tipp für's Wochenende

Schälbraten und leckeres Blumenkohlgemüse

Schälbraten

das magere Stück vom Schwein

28% billiger

1kg

~~6,99~~

4.99

Blumenkohl

Qualität aus Sachsen, HKL 1

33% billiger

Stück

~~1,49~~

-,99