



# METZGEREI HOLLERBACH

natürlich. hausgemacht.

## Unsere Filialen:

**Rimpar:**  
Maidbronner Str. 2 · 093 65/88 29 25  
im REWE-Markt · 093 65/89 79 90

**Würzburg/Heuchelhof:**  
Place de Caen · 0931/6 05 90

**Leinach:**  
Dorfladen im TEGUT · 093 64/817 73 66

**Hauptwerk: Telefon 093 65/82 10-0**  
E-Mail: [info@metzgerei-hollerbach.de](mailto:info@metzgerei-hollerbach.de)  
Internet: [www.metzgerei-hollerbach.de](http://www.metzgerei-hollerbach.de)



## ANGEBOTE VOM 27.2. – 4.3.2017

Schweinelende gefüllt <sup>3, i, j</sup> oder natur	100 g	<b>0,99/1,28 €</b>
Hubertus-Pfanne Schweinegeschnetzeltes mit buntem Gemüse <sup>1, 2, 4, g</sup>	100 g	<b>0,84 €</b>
Schweineschäufeli mit Schwarte	100 g	<b>0,59 €</b>
Kalbshaxen auch als Osso-bucco	100 g	<b>0,75 €</b>
Putenragout asiatisch <sup>1, 4</sup>	100 g	<b>0,88 €</b>
Käsebeißer <sup>1, 3, g, i, j</sup> und Feuerteufel <sup>1, 3, i, j</sup>	100 g	<b>0,89 €</b>
Bärlauch- und Rosmarinschinken <sup>1, 3, 5</sup>	100 g	<b>1,39 €</b>
Salami im weißen Darm <sup>1, 3, 4, j</sup>	100 g	<b>1,29 €</b>
Grobe Hausmacher Leberwurst <sup>1, i, j</sup> ca. 160 g	Stück	<b>1,00 €</b>

## UNSER SPEISEPLAN VOM 27.2. – 3.3.2017

<b>MONTAG: Gulaschsuppe</b> mit Baguette <sup>6, a, i, j</sup>	Portion	<b>4,00 €</b>
<b>FASCHINGSDIENSTAG: kein Essen</b>		
<b>MITTWOCH: Bunte Tortellini</b> mit Käsesoße und Salat <sup>6, a, c, g, i, j</sup>	Portion	<b>5,80 €</b>
<b>DONNERSTAG: gekochtes Rindfleisch</b> mit Meerrettichsoße und breiten Nudeln <sup>3, 6, a, g</sup>	Portion	<b>5,80 €</b>
<b>FREITAG: Kaiserschmarrn</b> mit Apfelkompott <sup>2, 4, 6, a, c</sup>	Portion	<b>4,50 €</b>

## ANGEBOTE VOM 13.3. – 18.3.2017

Sauerbraten oder magerer Rinderbraten	100 g	<b>1,28 €</b>
Senner-Hütten-Cordon bleu vom Schweinerücken, mit Camembert und Schinkenspeck gefüllt <sup>1, 3, 5</sup>	100 g	<b>0,99 €</b>
Saftige Rippchen <sup>1, 3, 5</sup>	100 g	<b>0,75 €</b>
Preis-Knüller: Schweine-Kotelett	100 g	<b>0,59 €</b>
Knochenschinken <sup>1, 3, 5</sup>	100 g	<b>1,28 €</b>
Hähnchenkeulen	100 g	<b>0,39 €</b>
Bockwurst ca. 100 g <sup>1, 3, i, j</sup>	Stück	<b>0,70 €</b>
Weiß- und Rotgelegter <sup>1, 3, i, j</sup>	100 g	<b>0,89 €</b>
Fleischwurst <sup>1, 3, i, j</sup>	100 g	<b>0,75 €</b>

## UNSER SPEISEPLAN VOM 13.3. – 17.3.2017

<b>MONTAG: Fleischbällchen</b> mit Tomatensoße und Reis <sup>6, a, c, g</sup>	Portion	<b>5,00 €</b>
<b>DIENSTAG: Cordon bleu vom Schwein</b> mit Kroketten und Salat <sup>1, 3, a, c, f, g</sup>	Portion	<b>5,50 €</b>
<b>MITTWOCH: Magerer Schweinerücken</b> mit Rahmsoße, breiten Nudeln und Kaisergemüse <sup>2, a, c, g</sup>	Portion	<b>5,50 €</b>
<b>DONNERSTAG: Schweinemedailion</b> im Käse-Ei-Mantel mit Eierspätzli, Rahmsoße und Ratatouillegemüse <sup>2, a, c, g</sup>	Portion	<b>5,80 €</b>
<b>FREITAG: Linseneintopf</b> mit 1 Paar Wiener und Schwarzbrot <sup>1, 2, 3, a, c, i, j</sup>	Portion	<b>3,80 €</b>

## ANGEBOTE VOM 6.3. – 11.3.2017

Rindfleisch zum Kochen (Brust, Spund, Wade)	100 g	<b>0,85 €</b>
Leberklößchen zur Suppe <sup>1, 2, 3, 4, a, c, g, i, j</sup>	100 g	<b>0,68 €</b>
Waldpilzpfanne <sup>1, 4, g</sup>	100 g	<b>0,99 €</b>
Puten-Cordon bleu auch paniert <sup>1, 3, a, c, g</sup>	100 g	<b>0,89 €</b>
Blaue Zipfel im Wurzelsud <sup>1, 2, 3, 4, 6, i, l</sup>	2 Paar vac.	<b>3,80 €</b>
Hinterschinken gekocht <sup>1, 3, 5</sup>	100 g	<b>1,49 €</b>
Frühstücksfleisch und Hausmacher Weißer <sup>1, 3, i, j</sup>	100 g	<b>0,89 €</b>
Bacon/würziger Bauch <sup>1, 3, 5</sup>	100 g	<b>0,89 €</b>
Hackepeter	100 g	<b>0,79 €</b>

## UNSER SPEISEPLAN VOM 6.3. – 10.3.2017

<b>MONTAG: Schaschliktopf</b> mit Reis und Salat <sup>1, 3, 6</sup>	Portion	<b>5,00 €</b>
<b>DIENSTAG: Putengeschnetzeltes</b> mit Rösti und Broccoli <sup>2, a, g, i, j</sup>	Portion	<b>5,80 €</b>
<b>MITTWOCH: Kasseler Schinkenbraten</b> vom Schwein mit Sauerkraut und Püree <sup>1, 3, 5, 6, g</sup>	Portion	<b>5,50 €</b>
<b>DONNERSTAG: Rindergeschnetzeltes</b> mit Semmelknödel und Rosenkohl <sup>a, c, g, i, j</sup>	Portion	<b>5,80 €</b>
<b>FREITAG: Chili con Carne</b> mit frischem Baguettebrot <sup>2, 6, a, i, j</sup>	Portion	<b>4,80 €</b>

## ANGEBOTE VOM 20.3. – 25.3.2017

Lendenpfanne vom Schwein mit frischen Champignons <sup>1, 2, 4, g</sup>	100 g	<b>1,18 €</b>
Frische Hähnchenbrüstchen natur	100 g	<b>0,99 €</b>
Kalbsschnitzel, ideal für Saltimbocca	100 g	<b>1,89 €</b>
Hausmacher Bratwürste gebrüht <sup>3, i, j</sup>	100 g	<b>0,79 €</b>
Rinderbeinscheibe	100 g	<b>0,76 €</b>
Weißwürste <sup>3, i, j</sup> oder Wiener <sup>1, 3, i, j</sup>	100 g	<b>0,89 €</b>
Gelbwurst, auch mit Kräutern <sup>3, i, j</sup>	100 g	<b>0,88 €</b>
Grillbauch <sup>1, 3, 5</sup> – ein Genuss!	100 g	<b>0,92 €</b>
Kümmelstuttgarter und Jagdwurst <sup>1, 3, i, j</sup>	100 g	<b>0,85 €</b>
Eiersalat <sup>2, 3, 4, a, c, f, g, i, j, l</sup>	100 g	<b>0,85 €</b>
Coburger Butterkäse <sup>1, g</sup> 45% Fett i. Tr.	100 g	<b>1,28 €</b>

## UNSER SPEISEPLAN VOM 20.3. – 24.3.2017

<b>MONTAG: Spargelschinken</b> mit Kaisergemüse und Kartoffelgratin <sup>1, 3, 5, 6, g</sup>	Portion	<b>5,50 €</b>
<b>DIENSTAG: Schnitzel</b> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>2, a, c, g</sup>	Portion	<b>5,50 €</b>
<b>MITTWOCH: Rinderrouladen</b> mit Klößen und Blaukraut <sup>1, 3, 5, a, g, i, j, l</sup>	Portion	<b>5,80 €</b>
<b>DONNERSTAG: Gebackenes Seelachsfilet</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensoße <sup>6, a, c, d, g</sup>	Portion	<b>5,50 €</b>
<b>FREITAG: Pfannkuchen</b> verschieden gefüllt mit Vanillesoße <sup>4, 6, a, g</sup>	Portion	<b>5,50 €</b>

**Zusatzstoffe:** <sup>1</sup> Konservierungsstoffe; <sup>2</sup> Geschmacksverstärker; <sup>3</sup> Antioxidationsmittel; <sup>4</sup> Farbstoff; <sup>5</sup> Phosphat; <sup>6</sup> Süßungsmittel; <sup>7</sup> koffeinhaltig; <sup>8</sup> chininhaltig; <sup>9</sup> geschwärzt; <sup>10</sup> Phenylalaninquelle. **Allergene:** <sup>a</sup> Gluten; <sup>b</sup> Krebstiere; <sup>c</sup> Eier; <sup>d</sup> Fisch; <sup>e</sup> Erdnüsse; <sup>f</sup> Soja; <sup>g</sup> Milch (einschließlich Laktose); <sup>h</sup> Schalenfrüchte; <sup>i</sup> Sellerie; <sup>j</sup> Senf; <sup>k</sup> Sesam; <sup>l</sup> Schwefeldioxid und Sulfite; <sup>m</sup> Lupine; <sup>n</sup> Weichtiere.