

## 4 Unsere März-Angebote mit Monatspreisgarantie

Diese Preise garantieren wir Ihnen in all unseren Filialen bis zum 04.04.2020. Solange der Vorrat reicht.

### Schweinehack

Laufend frisch für Sie hergestellt

**0,54 € je 100g**  
Sie sparen 2,50 €/kg \*

### Kasslerkamm Stk.

Goldgelb geräuchert, in Scheiben 0,79€/100g

**0,65 € je 100g**  
Sie sparen 3,40 €/kg \*

### Schweinelachs Stk.

Aus edles Rückenstück, in Scheiben 0,89€/100g

**0,75 € je 100g**  
Sie sparen 2,40 €/kg \*

### Schweinebauch Stk.

Bauch in Scheiben 0,89€/100g

**0,75 € je 100g**  
Sie sparen 2,10 €/kg \*

### Kohlwurst

Unsere Spezialität mit Senfkörnern und Majoran

**0,99 € je 100g**  
Sie sparen 2,00 €/kg \*

### Leberwurst fein / grob

Mit feinem Lebergeschmack und herzhafter Würznote

**1,09 € je 100g**  
Sie sparen 3,00 €/kg \*

### Schlackwurst

Aus reinem Schweinefleisch, über Buchenspäne geräuchert

**1,49 € je 100g**  
Sie sparen 3,00 €/kg \*

### Geflügelsalat - hausgemacht

Saftig gegartes Geflügel, fein gewürfelt, mit Mandarinen

**1,59 € je 100g**  
Sie sparen 4,00 €/kg \*

### Knieperkohl „klassisch“ 500g-Glas

oder Knieperkohl „lieblich“ 5,90€ / 500g-Glas

**4,20 € je Glas**  
Sie sparen 0,70 € \*

\* Gegenüber unserem Normalpreis.



# MÄRZ 2020

Gültig vom 02.03. - 04.04.2020

Neues aus Neudorf

Seite 2

Unser Label „küchenfertig & hausgemacht“

Seite 2

Rezept: Deftiger Wirsingintopf

Seite 3

Unsere März-Angebote mit Monatspreisgarantie

Seite 4

### 3 TAGE, 1 KNÜLLER - DONNERSTAG BIS SAMSTAG

Jeden Donnerstag, Freitag und Samstag erwartet Sie ein besonderes Fleisch- oder Wurstangebot. Lassen Sie sich überraschen - in allen Filialen und nur an diesen drei Tagen in der Woche.



#### HERAUSGEBER:

Neudorfer Fleischerei GmbH,  
Koloniestr. 13, 16928 Groß Pankow OT Neudorf,  
Tel.: 03395 311870  
E-Mail: info@neudorfer-fleischerei.de



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds  
INVESTITION IN IHRE ZUKUNFT

Die Mitarbeiterschulungen werden durch das Ministerium für Arbeit, Soziales, Frauen und Familie aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds und des Landes Brandenburg gefördert.

Sie finden uns online: [www.die-neudorfer.de](http://www.die-neudorfer.de)

## 2 Neues aus Neudorf

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

wir wissen zwar nicht, wie das Wetter im März wird und ob wir noch Schnee oder doch eher Sonnenschein bekommen: Was wir aber wissen ist, dass Anfang April Ostern vor der Tür steht. Bald geht zum Osterfest in unseren Filialen sprichwörtlich wieder die „Post ab“. Ob Bestellungen vor Ort oder über unseren Onlineshop – schmackhafte Leckereien warten auf Sie. Schließlich ist am 12. April schon Ostersonntag.

An dieser Stelle möchten wir das Wort ergreifen und DANKE sagen. Am 20. Februar konnten wir unsere Wittenberger Filiale in der Dr.-Külz-Straße nach längerem Umbau wiedereröffnen. Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, möchten wir für die Geduld über die Umbauzeit und das große Interesse bei der Wiedereröffnung danken.

Unseren Mitarbeiterinnen, die in der ganzen Umbauphase vor Ort die Stellung gehalten haben, noch ein größeres Dankeschön. Wir als Geschäftsleitung wissen sehr zu schätzen, was Sie alle tagtäglich in den Filialen leisten.

Bis dahin wünschen wir Ihnen tolle Tage und hoffentlich zweistellige Temperaturen – bleiben Sie gesund und fröhlich!

  
Ihr Enrico Dietsch  
Geschäftsführer

  
Susan Dietsch  
Produktionsleiterin

### Produkte mit dem Label „küchenfertig & hausgemacht“

Wenn Sie ausgewählte Produkte mit dem Aufkleber „küchenfertig und hausgemacht“ sehen, greifen Sie ruhig zu. Soljanka, Sauerkraut oder Knieperkohl (während der Saison) werden in Neudorf frisch für Sie produziert. Sie müssen zu Hause nur noch den Herd einschalten und alles auf Temperatur bringen. 0% Arbeit bei 100% Geschmack. Probieren Sie es aus, lassen Sie es sich schmecken. Darüber hinaus warten viele hausgemachte Frischkäse- und Salatspezialitäten, vom Eier- über Gyros- bis hin zum Rindfleischsalat, auf Sie.



## Ein einfaches Rezept zum Nachkochen

3



### Deftiger Wirsing Eintopf mit Hackfleisch oder Kassler

**Zutaten für 4 Portionen:** 500g Neudorfer-Kassler, 1 große Zwiebel, 2 EL Öl, 1 kleiner Wirsingkopf, 5 mittelgroße Kartoffeln, 4 mittelgroße Möhren, 1 ½ Liter Gemüsebrühe, 1 Bund Petersilie, Salz und Pfeffer

Die Zwiebel wird geschält und in feine Streifen geschnitten. Die Möhren und Kartoffeln erst waschen, dann schälen und würfeln. Im Anschluss putzen Sie den Wirsingkopf, vierteln ihn, um den Strunk zu entfernen und hacken die Blätter grob. Vom Kasseler, falls vorhanden, die Knochen wegschneiden und beiseitelegen. Das Fleisch würfeln.

In einem großen Topf erhitzen Sie das Öl und braten den Kassler (und die Knochen) scharf an. Nun geben Sie die Zwiebeln hinzu und schwitzen es - zusammen mit dem Fleisch - an. Möhren, Kartoffeln und Wirsing zum Kassler geben, mit der Brühe aufgießen und mit Salz und Pfeffer ganz nach Belieben würzen. Den Wirsing Eintopf zum Kochen bringen und ohne Rühren zugedeckt auf kleiner Flamme für ca. 15 - 20 Minuten köcheln lassen.

Nun entnehmen Sie die Knochen und schmecken den Eintopf mit Salz und Pfeffer noch einmal ab. Die Petersilie waschen, fein hacken und vor dem Servieren unterheben.

**Tipp:** Wer keinen kräftigen Kasslergeschmack im Eintopf mag, kann auch Hackfleisch (gerne auch zusammen mit Schinkenwürfeln) als Einlage wählen. **Guten Appetit!**