Unsere Oktober-Angebote mit Monatspreisgarantie

Diese Preise garantieren wir Ihnen in all unseren Filialen bis zum 30.10.2021. Solange der Vorrat reicht.

Hintereisbein
Natur oder auf Wunsch gepökelt

0,59 € je 100g
Sie sparen 1,70 €/kg *

Kasslerschälrippe
Eine goldgelb geräucherte Eintopfeinlage

0,65 € je 100g
Sie sparen 2,40 €/kg *

Schnitzelkugel Stück
Natur, als Schnitzel geschnitten 0,79€/100g

0,69 € je 100g
Sie sparen 1,30 €/kg *

Rinderbeinscheibe
Zum Schmoren oder für eine kräftige Brühe

0,72 € je 100g
Sie sparen 1,70 €/kg *

Fleisch- & Kräuterfleischsalat
Mit saftigem Fleischbrät und Gewürzgurken

0,89 € je 100g
Sie sparen 1,00 €/kg *

Hausgemachte Fleischpfannen
Küchenfertig, nach Kassler-, Gyros- oder Jägerart

0,99 € je 100g
Sie sparen 2,00 €/kg *

Lungenwurst
Ein deftiger Genuss für kalte Tage

1,05 € je 100g
Sie sparen 1,40 €/kg *

Neudorfer Fleischkäse
Nach „Bayrischer Art“ oder als Zwiebelbraten

1,29 € je 100g
Sie sparen 4,00 €/kg *

Landmettwurst
Rauchfrisch und herzhaft gewürzt mit Senfkörnern

1,39 € je 100g
Sie sparen 2,00 €/kg *

* Gegenüber unserem Normalpreis.

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.

OKTOBER 2021

Gültig vom 04.10. - 30.10.2021

Neues aus Neudorf — Seite 2
Freie Stellen & Ausbildungen bei uns — Seite 2
Weisswurst und süßer Senf — Seite 3
Unsere Oktober-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.

Sie finden uns online: www.die-neudorfer.de

Neues aus Neudorf

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

auch in diesem Jahr haben wir den besonderen Umstand, dass wir einige traditionelle Feste und Traditionen nicht erleben dürfen. In unseren Filialen gibt es dennoch ein kleines „Neudorfer Oktoberfest“ mit rustikalen Wurstprodukte wie Fleischkäse „Bayrische Art“ oder hausgemachte Fleischpfannen, die den Oktober zu einem urigen Geschmackserlebnis werden lassen.

Für den Oktober wünschen wir Ihnen eine gemütliche, heimeliche Zeit mit bunten Wiesen und Wäldern, und vor allem bleiben Sie gesund! In der Novemberausgabe erwarten Sie mehr Neudorfer Produkte und ein Ausblick auf das Weihnachtsfest 2021.

Ihr Enrico Dietsch
Geschäftsführer

Susan Dietsch
Produktionsleiterin

Jobs & Ausbildung bei uns

Unter dem Motto „**Bleibe in der Region!**“ bieten wir motivierten Jugendlichen oder erwachsenen Quereinsteigern offene Ausbildungsplätze in der Prignitz.

- **Fleischereifachverkäufer/-in**
- **Fleischergeselle(-in)**

Weitere Informationen zu den Stellenprofilen erhaltet ihr auch auf unserer Webseite unter www.die-neudorfer.de.

Wir freuen uns auf Eure Bewerbungen!

Neudorfer Fleischerei GmbH,
z.Hd. Herrn Dietsch
Koloniestr. 13, 16928 Gr. Pankow OT Neudorf

Weisswurst - und was dazu?

Vielen ist Weißwurst ein Begriff. Aber wie isst der traditionsbewusste Genießer diese Spezialität und was gibt es dazu? Fragt man echte Bayern, kommen immer die gleichen Antworten, die beiden wichtigsten möchten wir Ihnen nicht vorenthalten:

1) **Eine Weißwurst wird gegessen mit einer Brezn, süßem Senf und dazu gehört ein gutes Weißbier.**
2) **Wer es richtig machen möchte „zutzelt“ die Wurst. Das heißt, die Weißwurstmasse wird regelrecht aus der Pelle heraus gesogen. Bei dieser zweiten Regel drücken einige Bayern auch mal ein Auge zu und ziehen die Pelle vor dem Genuss einfach ab.**

Übrigens: Vielleicht trauen Sie es sich ja zu, den süßen Senf selbst zu machen? Hier ein Rezept für süßen, dunklen Senf zur Weißwurst. Dazu benötigen Sie: **50g helle Senfkörner, 50g dunkle Senfkörner, 1 Prise gemahlene Gewürznelken, 50g Zucker sowie 60ml 5%iger Weinessig.**

Zuerst mahlen Sie die Senfkörner grob zusammen. Dann 80ml Wasser aufkochen und über das Senfschrot gießen, fünf Minuten stehen lassen. Den Zucker leicht in einer Pfanne oder einem Topf karamellisieren lassen (hierzu Tipps aus dem Internet googeln), mit ein paar Tropfen Wasser ablöschen und mit den anderen Zutaten unter das Senfschrot rühren. Nun die Masse mit einem Quirl mindestens für fünf Minuten rühren - es muss eine dickliche, homogene Masse entstehen! Ist der Senf nicht süß genug, mit etwas Zucker nachsüßen und dann in ein gut verschließbares Gefäße füllen. Der Senf sollte zwei Tage ruhen, bevor er verwendet wird!