Unsere Mai-Angebote mit Monatspreisgarantie

Diese Preise garantieren wir Ihnen in all unseren Filialen bis zum 04.06.2022. Solange der Vorrat reicht.

Frische Rippchen
Natur, grillfertig mariniert 0,89€/100g

-20%
0,66 € je 100g
Sie sparen 1,60 €/kg *

Kamm im Stück
In Scheiben zum Kurzbraten 0,89€/100g

-20%
0,76 € je 100g
Sie sparen 1,90 €/kg *

Schweinelachs
Ein edler Braten aus dem Rücken

-20%
0,84 € je 100g
Sie sparen 2,10 €/kg *

Gourmetbratwurst
Feinschmeckerbratwurst mit Spinat, Käse und Schinken

-10%
1,16 € je 100g
Sie sparen 1,90 €/kg *

Lachsspieße
Edles Schweinefleisch in versch. Variationen

-10%
1,25 € je 100g
Sie sparen 1,40 €/kg *

Mozzarellasalat
Hausgemacht, mit Mozzarella und Cocktailtomaten

-10%
1,43 € je 100g
Sie sparen 1,60 €/kg *

Schlackwurst
Aus reinem Schweinefleisch über Buchenspänen geräuchert

-10%
1,70 € je 100g
Sie sparen 1,90 €/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.

MAI 2022

Gültig vom 02.05. - 04.06.2022

Neues aus Neudorf — Seite 2
Wichtiges zu unseren Papiertragetaschen — Seite 2
Selbstgemachte Grillmarinaden — Seite 3
Unsere Mai-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,

was für ein sonniger Start in den Frühling oder? So darf es gut und gerne weitergehen. Nur der Regen kann sich durchaus ab und an blicken lassen. Die Gartenarbeit ruft, Spaziergänge werden länger und der Wunsch auf genüssliche Grillabende wird größer.

Auch bei uns steigt das Grillfieber und unsere Produktion läuft in puncto NEUDORFER Grillspezialitäten auf Hochtouren. Unsere mehrfach prämierten Grillprodukte finden Sie ab sofort in unseren Filialen und im Onlineshop. Wir wünschen Ihnen einen tollen Mai.

Enrico Dietsch
Geschäftsführer

Susan Dietsch
Produktionsleiterin

Unsere Papiertragetaschen - achten wir auf die Umwelt

Viele von Ihnen wissen, dass wir schon lange vor dem „Plastiktütenverbot“ auf unsere Papiertüten umgestiegen sind. Nun möchten wir - gemeinsam mit Ihnen liebe Kundinnen und Kunden - einen weiteren Schritt Richtung „umwelt- und ressourcenbewusst“ gehen.

Unsere Waren an der Theke bekommen Sie weiterhin hygienisch und ordentlich verpackt überreicht. Wünschen Sie eine Papiertragetasche dazu, erlauben wir uns, ab sofort für die kleinen Tüten 30 Cent und für die großen Papiertragetaschen 40 Cent zu berechnen. Lassen Sie uns in Zukunft gemeinsam überlegen, ob Sie eine EXTRA-Umverpackung benötigen oder ob dieses Papier gespart werden kann.

Mehr und mehr in unserem Onlineshop

Unter **www.die-neudorfer.de/shop** können Sie immer mehr Neudorfer Leckereien bestellen und direkt zu Ihnen nach Hause liefern lassen. Darunter unsere Bratwürste, Neudorfer Konserven, unsere fantastischen Salamispezialitäten, Knieperkohl und eine Auswahl unserer Präsentkörbe.

Viel Spaß beim Reinschauen!

Grillmarinaden einfach und lecker selbst gemacht

Unsere Kunden wissen, dass Sie unser Neudorfer Kammkotelett in verschiedenen schmackhaften Marinaden eingelegt bekommen. Einige möchten jedoch auch selbst das Grillfleisch einlegen. Wir verraten Ihnen die Rezepte für eine Schweinefleischmarinade und eine Marinade zum Einlegen von Geflügel.

Schweinefleisch einlegen – Sie benötigen: 1 große Zwiebel, 50ml Sojasauce, 2 Knoblauchzehen, Öl, Salz/Pfeffer, Honig und Chilipulver

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und klein schneiden. Ihr Grillgut mit Salz, Pfeffer und dem Chilipulver würzen. Geben Sie nun alles in eine verschließbare Schüssel, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und alles großzügig mit Öl übergießen. Jetzt die Sojasauce und den Honig dazu, alles noch einmal vermengen und für mindestens zwei Stunde in den Kühlschrank - besser jedoch eine ganze Nacht.

Joghurt-Knoblauch-Marinade für saftiges Geflügel
Sie benötigen: 1/2 Becher Natur-Joghurt, 2 Knoblauchzehen, Paprikapulver, Salz/Pfeffer, 3 EL Öl

Den Joghurt in eine Schüssel geben, dazu den gepressten Knoblauch, das Öl, Salz/Pfeffer und das Paprikapulver und alles gut miteinander vermischen. Das Geflügel mit der Masse gleichmäßig einreiben und in einer verschlossenen Schüssel über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Grillen müssen Sie das Grillgut unter Umständen noch einmal leicht salzen. **Guten Appetit.**