

Wir wollen „MÄH“
davon

Wenn auf der Gartenparty Lammy Killmister wieder eine flotte Saite zupft und Herr Lamby eine heiße Runde auf's Parkett legt, weiß die hungrige Gesellschaft sofort: Es ist wieder Lambada Time auf dem Grill (und in Ihrer Fleischerei Bischofs auch!)

Texeler Lammfleisch ist für seinen besonders weichen und sämigen Geschmack bekannt. Der salzige Boden und die saubere Meeresluft auf Texel geben dem Gras einen salzigen Geschmack. Das Fleisch der Lämmer ist nicht salzig, es hat aber durch die natürlichen Bedingungen eine hervorragende Qualität. Das Fleisch enthält viele Antioxidantien und Vitamin E, was dafür sorgt, dass das Fleisch schön rosa aussieht und nicht so schnell braun wird.



Grillsteak vom
Salzwiesenlamm
Perfekter Grillgenuss von
der Insel Texel mit feinem
Rosmarin-Meersalz mariniert

2,90 €/100g

Saftige Lammburger-
Patties
Fresh frozen und vakuumiert für den
Extra aromatischen Burger-Genuss

1,79 €/100g



Das Angebot ist nur gültig vom 30. Mai bis 10. Juni 2023

BISCHOFS' GRILLTÜTE

2 marinierte Nackensteaks, 2 Grillrippchen,
2 Minutenschnitzel, 3 Rostbratwürstchen,
3 Cevapcici, 4 Tequilasteaks (mariniertes
Schweinefilet rot oder grün) & 3 Krakauer

= 19 Teile für nur

15,55 €/Tüte
(kg = 7,50€)



WALDFEUCHT
Brabanter Str. 57, 52525 Waldfeucht
Telefon: 02455 / 1716

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag: Ruhetag
Dienstag - Freitag: 8⁰⁰ - 12³⁰ & 14³⁰ - 18³⁰ Uhr
Samstag: 7⁰⁰ - 13⁰⁰ Uhr

OBERBRUCH
Boos-Fremery-Str. 31, 52525 Oberbruch
Telefon: 02452 / 61682

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag: 8⁰⁰ - 12³⁰ Uhr
Dienstag - Freitag: 8⁰⁰ - 12³⁰ & 14³⁰ - 18³⁰ Uhr
Samstag: 7⁰⁰ - 13⁰⁰ Uhr

ONLINE: www.fleischerei-bischofs.de / EMAIL: fleischerei.bischofs@t-online.de

Alle Angebote gelten nur solange der Vorrat reicht. Alle Angaben ohne Gewähr. Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Bilder sind Serviervorschläge. Vervielfältigung, Nachdruck oder Publikation nur mit ausdrücklicher Genehmigung von Fleischerei Bischofs • Design: Lars Walbrecht (www.walbrecht.info)
Druck: HS Grafik + Druck GmbH & Co. KG (www.hs-grafik-druck.de)



Bischofs'
GRILLZEIT

WWW.FLEISCHEREI-BISCHOFS.DE



NEU BEI BISCHOFS

Einfach und bequem bis 17⁰⁰ Uhr
Ihre Bestellung in Textform an
0160/984 751 55 senden und die
Bestellung am nächsten Tag ab
10⁰⁰ Uhr oder zu einem späteren
Zeitpunkt abholen.

Bitte denken Sie daran Ihren
vollständigen Namen, den
gewünschten Abholzeitraum
und Waldfeucht oder Oberbruch
dazu zu schreiben.



WIR WOLLEN „MÄH“ DAVON
Saftige Lammspezialitäten von der Insel Texel



UNSER REZEPTE DER WOCHE
Spargelsalat mit Schinken und Ei



BISCHOFS' GRILLTÜTE
19 Grillspezialitäten zum Knallerpreis

gültig vom 30. Mai bis 10. Juni 2023

gültig vom 30. Mai bis 10. Juni 2023

ANGEBOTE

GÜLTIG VON 30. MAI BIS 3. JUNI 2023

ZARTE SCHWEINEFILETKÖPFE

Als Medallions oder am Stück - Tipp: mit Sauce Hollandaise und Spargelstückchen gratiniert ein Genuss

9,99 €/kg

PIKANTE TEQUILASTEAKS

Feine Schweinefiletkopfmédallions in pikant-roter oder in feiner Cafe de Paris Marinade

10,49 €/kg

FRISCHES SCHWEINEMETT

Meisterlich gewürzt (kg=5,98€)

2,99 €/500g

f-Meisterstück GOLD prämiert

SAFTIGER FLEISCHSALAT

Verwandeln Sie Ihr Butterbrot in eine Schlemmerschmitte (kg=10,-€)

2,50 €/250g

f-Meisterstück GOLD prämiert

AROMATISCHER BUTTERSCHINKEN

Der saftige Schinken mit feiner Fettkante und dem Aroma bester Butter

1,49 €/100g



UNSERE MITTWOCHSTÜTE

NUR GÜLTIG AM 31. MAI 2023

4 Rostbratwürste +
3 Lummerschnitzel

6,- € (kg=7,-€)

DONNERSTAGS-AKTION

NUR GÜLTIG AM 1. JUNI 2023

Marinierte
Hähnchensteaks
Für Grill und Pfanne -
fruchtig oder pikant mariniert
12,49 €/kg

EVELYN MÜLLER LIEBT DIE SPARGELZEIT



... und nicht nur die, denn wenn es ums Kochen und Genießen geht ist die Heinsbergerin nicht wählerisch: „Ich liebe es viele verschiedene Rezepte auszuprobieren. Da bin ich auch spontan und zaubere aus allem was der Kühlschrank hergibt ein tolles Essen.“ Ob ein feines 3-Gänge-Menü oder ein üppiges Mahl für Freunde, immer gibt es etwas Leckeres.

In ihrer Freizeit geht Evelyn gerne mit ihren Hunden Raluka und Neron spazieren oder verbringt die Zeit mit der Familie in der Natur. „Und ab und zu nehmen mein Sohn und ich uns auch mal Zeit für einen ausgedehnten Mutter-Sohn Tag.“



SPARGEL-SALAT

mit Schinken
und Ei

Zutaten:

250 g Kochschinken, 6 Eier, 250 g Sahne, 2 TL mittelscharfer Senf, 1,5 kg Spargel (Spargelköpfe), Salz, Zucker, Butter, 1 TL Salz, 1/2 TL Zucker, weißer Pfeffer

Am Besten am Mittag des Vortages beginnen: Angepiekste Eier kalt aufsetzen und ca. 8 bis 10 Minuten kochen (ein Spritzer Essig im Kochwasser verhindert das „Auslaufen“) > Abkühlen lassen > Spargel schälen und in Stücke schneiden > In soviel leise kochendem Salzwasser, dass der Spargel gerade bedeckt ist, mit etwas Zucker und einem Stück Butter 10 bis 20 Minuten kochen > Der Spargel darf für den Salat nicht zu weich werden > Spargel im Kochwasser bis zum Abend abkühlen lassen, zuerst bei Raumtemperatur, dann evtl. noch im Kühlschrank > In einem Sieb abtropfen lassen > Jetzt die Eier schälen und mit dem Eierschneider in Scheiben schneiden > Schinken in Würfel schneiden > Sahne, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker kurz mit dem Zauberstab verrühren > Spargelstücke, Schinkenwürfel, Eierscheiben und Sahnedressing vorsichtig vermischen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen



gültig vom 30. Mai bis 10. Juni 2023

Perfekt für unser Rezept der Woche

Bischofs Delikatess
Kochschinken
Mager und saftig
1,29 €/100g

ANGEBOTE

GÜLTIG VON 5. BIS 10. JUNI 2023

ZARTER SCHINKENBRATEN

Als Bratenstück oder saftiges Schweineschnitzel

7,99 €/kg

ZARTE RINDERHÜFTE

Als Braten oder Steaks - zart und mager, oder als...

1,89 €/100g

MARINIERTES HOLZFÄLLERSTEAK

Für Grill und Pfanne

2,39 €/100g

f-Meisterstück GOLD prämiert

BISCHOFS DICKE EMMA

Der Klassiker aus dem Ruhrpott - mit oder ohne Knoblauch

0,99 €/100g

3 WÜRZIGE CEVAPCICI

Das leckere Hackfleischröllchen für Grill und Pfanne (kg=6,-€)

1,79 €/3 Stück

DEFTIGER PRAGER SCHINKEN

Mit Rotwein gepökelt und auf Sauerkraut gegart - herzhaft lecker

1,49 €/100g



UNSERE MITTWOCHSTÜTE

NUR GÜLTIG AM 7. JUNI 2023

500g Schweinegulasch +
500g Schweinemett
6,- € (kg=6,-€)

WOCHENEND-AKTION

NUR GÜLTIG AM 9. & 10. JUNI 2023

Zarter Lammbraten
Als Braten oder Schnitzel
7,99 €/kg