



WENISCH
FLEISCH WURST GENUSS

GENUSS-EMPFEHLUNG

von Dienstag, 13.04. bis einschl. Samstag, 17.04.2021



€/100g
0,69

Schweinelende
1 kg-Stücke



2 Pack-
ungen kaufen
3 Packungen
mitnehmen!

Putensteaks mariniert
im praktischen 2er-Pack



€/100g
0,89

Leberkäs-Aufschnitt
geräucherter Leberkäs

Am Mittwoch, 14.04.2021 - nach dem Original-Rezept!



**Original
WOLF-LEBERKAS -**
- Rezeptur 1880 -



€/100g
0,89

Schinken-Lauch-Salat
besonders lecker!



€/100g
0,89

Spargelcremesuppe
nur für kurze Zeit!

WIR VERDOPPELN IHREN EINKAUF!

Beim Kauf von einem Paar

Regensburger

erhalten Sie noch ein weiteres Paar von uns geschenkt!





WENISCH
FLEISCH · WURST · GENUSS

UNSER GENUSS-IMBISS

FRISCH GEKOCHT, ABWECHSLUNGSREICH & PREISWERT

Unsere Wochenkarte von Montag, 12.04. bis Samstag, 24.04.2021

APR
12

Pichelsteiner Eintopf

mit Beilagensalat

€ 6,50

APR
13

Rahmbraten

vom Schwein mit Nudeln

€ 6,90

APR
14

Gefüllte Paprikaschote

mit Kartoffelpüree

€ 6,50

APR
15

Ochsen-Pastramisandwich

mit Cole-Slaw, Dijon-Senf-Frischkäse,
Rucola

€ 4,90

Erhältlich in der Genusszentrale & im Gäubodenpark

Böfflamot

vom Ochsen
mit Blaukraut und Knödel

€ 8,50

APR
16

Seehecht paniert

mit Kartoffelsalat und Remoulade

€ 6,10

APR
17

Gemischtes Gulasch

mit Nudeln

€ 6,50

Erhältlich in der Genusszentrale & im Gäubodenpark

APR
19

Spaghetti Bolognese

mit Beilagensalat

€ 5,90

APR
20

Surbraten

vom Schwein mit Kartoffelpüree

€ 6,90

APR
21

Schweinelende

in Pfefferrahmsoße mit Spätzle

€ 6,90

APR
22

Ochsenrouladen

mit Serviettenknödel und Blaukraut

€ 8,90

APR
23

Milchreis

mit Apfel-Zimt-Kompott

€ 5,20

APR
24

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

mit Beilagensalat

€ 5,90

Erhältlich in der Genusszentrale & im Gäubodenpark

Vorbestellen? - Rufen Sie uns einfach an:

SR-Äußere Passauer Str. 10: Tel. 09421 / 846262

SR-Roseggerstr.: Tel. 09421 / 42562

SR-Gäubodenpark: Tel. 09421 / 9622042

Straßkirchen, Straubinger Str., Tel. 09424 / 8937

www.wenisch-metzgerei.de



€/St.

3,90

**Brotzeit ist
de schenste Zeit:**

Wir starten in die Saison!

**Wir empfehlen
unsere hausgemachten
Schüsselsulzen**