

METZGEREI VERMEE



PARTYSERVICE



Metzgerei



Imbiss



Bahnhofstraße 34
56626 Andernach
Tel.: 02632 / 42 86 7



Menüplan „Oktober 2020“
vom 01.10.2020
bis zum 31.10.2020

Do. 01.10.	Kohlrouladen mit Salzkartoffeln Putenschnitzel - Zigeuner Art mit Pommes	5,90 € 7,95 €	Fr. 16.10.	Kartoffelrahmsuppe mit Brötchen 1 paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat	4,90 € 7,50 €
Fr. 02.10.	Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 1 paniertes Fischfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat	5,90 € 7,50 €	Mo. 19.10.	Schnitzel Wiener Art mit Pommes Tafelmenü vom Küchenchef	6,95 €
Mo. 05.10.	Zigeuner-Schnitzel mit Pommes Vegetarische Nudelpfanne	6,95 € 5,90 €	Di. 20.10.	Döppekooche mit Apfelmus Tafelmenü vom Küchenchef	5,90 €
Di. 06.10.	Döppekooche mit Apfelmus Hähnchen im Knuspermantel in Curryrahm mit Reis und Salat	5,90 € 7,95 €	Mi. 21.10.	Gegrillte Schweine-Haxen mit Sauerkraut und Kartoffeln	7,95 €
Mi. 07.10.	Nudel-Auflauf Bolognese Art Gegrillte Schweine-Haxe mit Sauerkraut und Püree	5,90 € 7,95 €	Do. 22.10.	Königsberger Klopse mit Kartoffeln und rote Beete-Salat Tafelmenü vom Küchenchef	7,95 €
Do. 08.10.	Lasagne Rinder-Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen	5,90 € 7,95 €	Fr. 23.10.	Currywurst mit Pommes Tafelmenü vom Küchenchef	4,90 €
Fr. 09.10.	Hühnersuppe mit Einlage und Brötchen Seelachsfilet in Weißwein- Rahmsoße mit Reis und Salat	4,90 € 7,95 €	Mo 26.10.	Jäger-Schnitzel mit Pommes Tafelmenü vom Küchenchef	6,95 €
Mo. 12.10.	Spinat-Nudelauf Pilzrahmschnitzel mit Pommes	5,90 € 6,95 €	Di. 27.10.	Döppekooche mit Apfelmus Tafelmenü vom Küchenchef	5,90 €
Di. 13.10.	Döppekooche mit Apfelmus Hähnchen-Medaillons in Champignon Rahmsoße mit Reis und Salat	5,90 € 7,95 €	Mi. 28.10.	Lasagne Tafelmenü vom Küchenchef	5,90 €
Mi. 14.10.	Nudelauf Bolognese Gegrillte Schweine-Haxe mit Sauerkraut und Püree	5,90 € 7,95 €	Do. 29.10.	Tafelmenü vom Küchenchef	
Do. 15.10.	Kohlrouladen mit Salzkartoffeln Rinder-Schmorbraten mit Blumenkohl und Kartoffeln	5,90 € 7,95 €	Fr. 30.10.	Tafelmenü vom Küchenchef	

Änderungen vorbehalten.

Eine Liste mit Zusatzstoffen
und Allergenen können Sie
im Laden einsehen!

Täglich | Montag bis Freitag | aus unserem Imbiss | von 11:00 bis 14:00 Uhr

Bratwurst
Currywurst
Pommes

Schnitzel
Frikadellen
Fleischkäse

Belegte Brötchen
Cola / Limo
Wasser

www.metzgerei-vermee.de

info@metzgerei-vermee.de





Bahnhofstraße 34
56626 Andernach
Tel.: 02632 / 42 86 7



Unser Angebot
vom 01.10.2020
bis zum 31.10.2020

Kaufen Sie beim Metzger Ihres Vertrauens

Woche 05.10 bis 10.10.

Hackfleisch gemischt vom Rind und Schwein	1 kg	6,95 €
Schweine Geschnetzeltes	1 kg	7,95 €
Fleischwurst im Ring	100 g	0,99 €
Frischwurst Aufschnitt	100 g	1,29 €

Woche 12.10. bis 17.10.

Schweine Mett	1 kg	6,95 €
Schweine-Spießbraten	1 kg	7,95 €
Schinkenfleischwurst	100 g	1,10 €
Roher Schinken verschiedene Sorten	100 g	1,99 €

Woche 19.10. bis 31.10.

Ausverkauf
Alles muss weg ;-)

Ab 20,- € Einkaufswert
10% Rabatt

Unser Dankeschön
Räumungspakete zum
Einstandspreis, solange der
Vorrat reicht.

Unserer Umwelt zuliebe! Helfen Sie mit!

Auf Wunsch befüllen wir Ihre sauberen mitgebrachten Behältnisse.

Liebe Kunden,

Nach über 31 Jahren freuen wir uns ab 31.10.2020 auf unseren wohlverdienten Ruhestand.

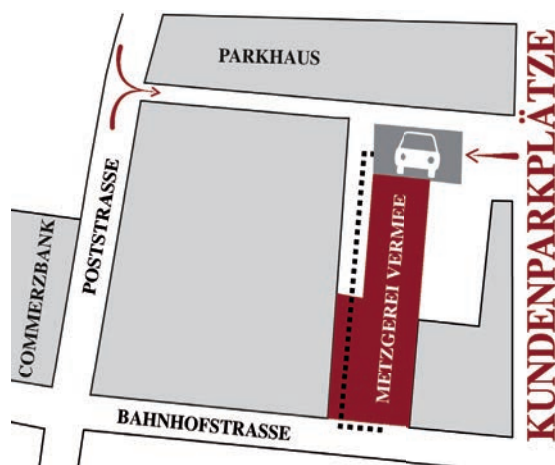
Wir sagen Danke an alle unsere Geschäftspartner, Lieferanten, langjährigen und zuverlässigen Mitarbeiter, und vor allem an Sie, liebe Kunden, für die vielen Jahre der Treue und des entgegengebrachten Vertrauens.

Ab 01.11.2020 übernimmt die Metzgerei Schmitz aus Bad Neuenahr - Ahrweiler unseren Betrieb. Bereits in 4. Generation mit eigener Schlachtung und Produktion, verwöhnt die Metzgerei Schmitz aus Bad Neuenahr-Ahrweiler ihre Kunden nach höchstem Qualitätsanspruch. Umso mehr freut es uns, einen so kompetenten Nachfolger gefunden zu haben.

Auf die nächsten erfolgreichen 30 Jahre. :)

Ihre Familie Vermeer

Anfahrtskizze



Eine Liste mit Zusatzstoffen und Allergenen können Sie im Laden einsehen!

Artgerechte Tierhaltung / Nachhaltige Erzeugung!

Unser Fleisch stammt ausschließlich von Rindern und Schweinen, die mit hochwertigem Futter aus der Region versorgt werden. Die Tiere erhalten viel Zeit für ihr natürliches Wachstum und sind von Beginn auf an Ihrem Geburtsort zuhause. Kurze Wege gehören zu einem nachhaltigen

Umgang mit den Tieren und der Umwelt. Artgerechte Tierhaltung ist die Grundvoraussetzung für gutes Fleisch mit bestem Geschmack und ausgezeichnetem Genuss. Dies ist uns - als ein Teil der Lebensmittelkette - und als Ihr Fachbetrieb für Fleisch- und Wurstwaren besonders wichtig.

