



Fleischerei • Partyservice • Wochenmärkte



Unsere Empfehlungen vom 08.12. bis 13.12.2025:



**Wochenstart Mo. - Mi.
Mettwürstchen**

Stück ca. 100 g

3 Stück

4,90 €



**Wochenende Do. - Sa.
Schlesische Weisswurst**
mit Kalbfleisch und Naturgewürzen

100 g

1,69 €

Fleischerei Guido Bingener Marburger Str. 10 57223 Kreuztal
Tel. 02732-769827 + 769829 Fax 02732-769831 www.fleischerei-bingener.de
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8.00 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 13.00 Uhr
Wochenmärkte: Mi Weidenau, Do Kreuztal, Fr Hilchenbach + Netphen,
Sa Weidenau + Geisweid

Aus der Fleischtheke:

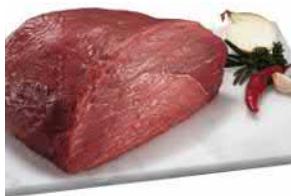


Bauernkotelett

vom Schweinerücken mit Schwarte

100 g

0,99 €



Rinderbraten

beste Stücke aus der Keule
z.B. Nuss, zart und mager

100 g

1,99 €



Frische Putenbrust

von Borgmeier

100 g

1,89 €

Schnell gemacht:

Kürbis-Putenpfanne mit Reis

Zutaten für 4 Personen: 120 g Vollkornreis, 1 Hokkaidokürbis(ca. 800 - 1000 g), 400 g Putenbrust, Öl, Salz, Pfeffer,Muskat, Chili, 300 ml Gemüsebrühe, 1 Bund frische Petersilie.

Zubereitung: Vollkornreis nach Packungsanleitung zubereiten. Hokkaido-Kürbis waschen und mundgerecht würfeln. Putenbrust in Streifen schneiden(schnetzen). Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch ca. 3 Minuten scharf anbraten. Kürbis zugeben und 3 Minuten weiterbraten. Mit den Gewürzen abschmecken und Gemüsebrühe angießen, 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Fertigen Reis unterheben und mit gehackter Petersilie servieren.

Aus der Wursttheke:



Fleischwurst

mit oder ohne Knoblauch

100 g

1,69 €



Bauernkochschinken

im ganzen gegart und leicht geräuchert
saftig-aromatisch

100 g

2,49 €



Winterkaas

mit winterlichen Gewürzen, ein Geuss
nicht nur in der Adventszeit. 50 % F.i.T.

100 g

2,69 €

Nur Montags - unsere Wochenstarttüte

Diese Woche: 2 Scheiben Kasseler, 2 Mettwürstchen, 500 g Sauerkraut,
1 geräucherte Hausmacher Blut- oder Leberwurst.
für sensationell günstige 12,99 €

Info: Unser Rind- und Lammfleisch beziehen wir ausnahmslos von Bauern aus der Region. Die Tiere werden von uns ausgewählt und in Siegen geschlachtet. Unser Schweinefleisch beziehen wir exklusiv vom Bauern Franz Wiesmann aus dem Kreis Borken. Er füttert ausschließlich gentechnikfrei mit Futter aus eigenem Anbau. Die Tiere werden dort geboren und artgerecht aufgezogen. Der Tiertransport zum Schlachthof beträgt nur 10 Minuten. Frischgeflügel beziehen wir von der Firma Borgmeier/Paderborn aus artgerechter Tierhaltung. Unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten produzieren wir zu 90 % selbst und täglich frisch.

Bingener's Wochenplan

Montag:

Hähnchenschenkel mit Leipziger Allerlei und Püree	10,95 €
Makkaroniauflauf mit Kochschinken, Brokkoli und Käse	9,95 €

Dienstag:

Schnitzel "Camembert-Preiselbeer", Herzoginkartoffeln+Salat	10,95 €
Schichtauflauf mit Kartoffeln, Frikadellen und Tomaten	9,95 €

Mittwoch:

Kohlroulade mit Specksoße und Salzkartoffeln	10,95 €
Backschinken mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	10,95 €

Donnerstag:

Rinderbraten "Rosmarin" mit Rotkohl und Semmelknödel	11,95 €
Cevapcici mit Tsaziki, Kartoffelspalten und Krautsalat	10,95 €

Freitag:

Welsfilet mit Prosecco-Kräutersauce, Reis und Salat	11,95 €
Frische Bratwurst mit Blumenkohl und Kartoffeln	10,95 €

Samstag:

Rindfleisch Gemüseeintopf mit Kartoffeln	5,95 €
--	--------

Unser Snack der Woche:

Knusperhähnchenschnitzel mit Salat und Dressing im Brötchen	3,95 €
---	--------

Der Tageseintopf:

täglich wechselnd und frisch gekocht	5,95 €
---	--------