



die rheinische
Metzgerei

Metzgerei ESSER GmbH & Co. KG

Hauptstraße 31 · 41812 Erkelenz

www.metzgerei-esser.de

Mettrolle

pikant
gewürzt



400g-Rolle
5.99
(100g=1.50€)

saftige Stielkoteletts

geschnitten

ab
Dienstag

100g **1.29**



Kikok Pollo Fino

der besondere Grill-Tipp:
ausgelöste Oberkeulen
ohne Knochen mit Haut
zart und saftig



100g **1.69**

Kochschinken

zart & delikat –
handwerkliche
Meisterqualität



100g **2.49**

Schlemmer- Lummersteaks

besonders mager
und fertig
gewürzt

ab
Dienstag

100g **1.69**



Grillkoteletts

saftige Nacken-
koteletts,
fertig gewürzt

ab
Dienstag

100g **1.29**



Bacon-Rost- bratwurst

pikant
gewürzt
mit Bacon
und Röst-
zwiebeln



3x 100g-Paket **4.99**
(100g=1.66€)

Kartoffel- gratin mediterran

mit feinem
Rosmarin,
Thymian und
Paprika – pikant
mediterran abgestimmt
**Solange der
Vorrat reicht.**



600g-Schale **6.99**
(100g=1.17€)

Schweine- Hüftsteaks

vom rheinischen
Qualitäts-Schwein
– zart und schmack-
haft für den anspruchs-
vollen Genießer

100g **1.49**



Grillhaxe

saftig gegart –
frisch aus
dem Ofen

Stück **4.49**



Suppen- fleisch

mit
Knochen

100g **1.29**



Spanische Pfanne

Schweinefleischpfanne mit Paprika,
Zwiebeln, Oliven und Champignons
in pikanter Marinade

ab
Dienstag

100g **1.39**



Zungen- wurst

delikat im
Geschmack

100g **1.89**



junger Purmer

original Nord-Holland-
Gouda aus Kuhmilch mit
48% Fett i.Tr.

100g **1.69**

91%

der verkauften Produkte der
letzten Woche stammen
bereits aus unserer Region!



#Tierwohlweitergedacht

Die Angebote sind in unseren Fachgeschäften gültig vom **22.04. bis 27.04.2024**

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung!



Ausgezeichnet für hervorragenden Service

vom deutschen
Innovationsinstitut
für Nachhaltigkeit
und Digitalisierung

Wir sind überwältigt und stolz darauf, bekannt zu geben, dass wir vom deutschen Innovationsinstitut für Nachhaltigkeit und Digitalisierung für unseren herausragenden Service ausgezeichnet wurden! Diese Auszeichnung ist das Ergebnis einer umfangreichen wissenschaftlichen Untersuchung, die gezeigt hat, dass wir uns durch einen erstklassigen Service und eine überdurchschnittlich hohe Kundenzufriedenheit auszeichnen.

Es ist eine Ehre, Teil eines Netzwerks von Unternehmen zu sein, die sich für Nachhaltigkeit und Digitalisierung einsetzen, während wir gleichzeitig unseren Kunden erstklassige Dienstleistungen bieten. Ein großes Dankeschön an unser engagiertes Team und natürlich an unsere geschätzten Kunden.



Metzgermeister
Max Esser

