

# Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



**Unser  
Wochenknüller**


**Montag, 13.04. - Mittwoch, 15.04.2026**

 **frische Bratwurst**  
**frische Bärlauchbratwurst**

aus Schweinefleisch **0,99 €/100g**  
Haltungsform 3

Unser Angebot für **09.04.2026 – 15.04.2026:**

## Fleisch- und Wurstspezialitäten

Qualivo Rinderleiter, zum Kochen	1,47 €/100g	
Schweine-Cordon-Bleu, mit Schinken und Käse gefüllt	1,26 €/100g	
Schweine-Geschnetzeltes „Winzer-Art“	1,24 €/100g	
Hackbraten, zum Backen, natur oder mit Paprika und Käse	1,17 €/100g	
<b>SB</b> Qualivo Bockwurst <b>SB</b> 4er Pack / 400g	5,40 €/Pack	
Fleischkäse-Aufschnitt, Pizza-, Zwiebel-, Käse-, feiner und grober Fleischkäse	1,35 €/100g	
Schinkentaler, (Kochschinken) am Stück oder geschnitten	1,09 €/100g	
Hausmacher Leberwurst, im Ring	0,94 €/100g	

**Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf**

**Newsletter Anmeldung unter: [frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de](mailto:frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de)**

## Öffnungszeiten Werksverkauf:

Mo - Mi 9.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Do - Fr 8.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Sa 8.00 - 12.00 Uhr



Tel: 07703 / 832-171

# Wochenangebot

## für unseren Werksverkauf



## Schinkenröllchen in pikanter Sahnesoße

Für 4 Portionen

### Zutaten:

- 8 Scheiben gekochter Schinken (*Schinkentaler*)
- 2 El Butter
- 2 El Tomatenmark
- 1 Zehe/n Knoblauch, gewürfelt
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Paprikapulver
- 200 g Käse (*Emmentaler, gerieben*)

### Zubereitung:

Butter zerlassen. Tomatenmark zugeben und so mit dem Schneebesen verrühren, dass das Fett ganz aufgenommen wird. Dann die Sahne und Milch einrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauch würzen.

Die gekochten Schinkenscheiben aufrollen und in eine Auflaufform legen. Mit Soße begießen und geriebenem Emmentaler bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 5-10 Minuten überbacken.

Dazu serviert man Reis oder Baguette.

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Quelle: [Chefkoch](#)

**Wir wünschen Guten Appetit!**

## Öffnungszeiten Werksverkauf:

Mo - Mi 9.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Do - Fr 8.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Sa 8.00 - 12.00 Uhr



Tel: 07703 / 832-171