• Jetzt Dachkonfigurator benutzen

• Bequem von zu Hause bestellen

• 5% Rabatt auf die gesamte Bestellung erhalten

METALLDÄCHER UND ZUBEHÖR
AUS EIGENER PRODUKTION

Ihr Produzent...!

dachbleche24.de®

Fortsetzung von Seite 1

nur das verborgene, geheimnisvolle Leben der Pilze bis sie sich sichtbar aus dem Erdreich schieben, sondern auch die Artenvielfalt. Hinweistexte zur Beschreibung der abgebildeten Pilze, Verhalten im Umgang mit Pilzen, Bedeutung der Pilze für die Ökologie, Arten- und Naturschutz bereichern das Angebot. Fotosonderausstellung „Faszination Natur“ präsentiert Naturfotograf, Sachbuchautor und Vorstandsmitglied der Gesellschaft für Wildtier- und Jagdforschung, Jens Dahlems aus Themar, zu den Öffnungszeiten der Pilzausstellung. Er gibt praktische Hinweise und Informationen zum Lebensraum Wald, Ökologie, Natur- und Artenschutz und zur Jagd- und Wildtierforschung im Landkreis.

Zahlreiche ehrenamtliche Helfer, Freunde und Mitglieder der Thüringer Arbeitsgemeinschaft Mykologie e. V. und des Verbands Naturpark Thüringer Wald e. V. unterstützen diese Veranstaltung. Für das leibliche Wohl sorgen erfahrene Pilzköche! Freuen Sie sich auf ein erlebnisreiches Oktoberwochenende für die gesamte Familie rund um das Thema „Heimische Pilze“.

Weitere Informationen:

- Das Giftinformationszentrum der Länder Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen (GGIZ) in 99089 Erfurt, Nordhäuser Str. 74, Tel. 0361/730730, E-Mail: info@ggiz-erfurt.de,
- Pilzsachverständiger im Landkreis Hildburghausen Peter Hofmann, Steudacher Weg 41, 98673 Eisfeld, Tel. 03686/618600,
- Pilzsachverständiger im Landkreis Hildburghausen Mario Wolf, Dr. Hönn Str. 22, 98630 Römhild, Tel. 036948/21778, Handy: 0170/7140885,
- Pilzsachverständiger im Landkreis Sonneberg Michael Vogel, Döhlau 16, 96528 Frankenblick, Tel. 036766/22999, Handy: 0174/9582530.

dachbleche24 investiert in Eishäuser Niederlassung

Anzeige: Eishausen: Für das in Eishausen ansässige Unternehmen dachbleche24 wurde in der KW 39 in Fürstenwalde (Brandenburg) ein neuer Lkw ausgeliefert. Fahrer Torsten Schwab ist begeistert von seiner schwarzen Schönheit. Das Unternehmen wächst beständig und ist aktuell auf der Suche nach weiteren Kollegen für den Standort in unserer Heimat. Informationen finden unsere Leser natürlich jederzeit auf unserem online-Portal sowie auf der dachbleche24 Website unter Stellenangebote. Nähere Informationen können interessierte Bewerberinnen und Bewerber gern auch direkt vom Betriebsleiter Falk Mittenzwei in Erfahrung bringen. Auf dem Foto sehen Sie v.l.n.r.: Norman Torge (dachbleche24 Wriezen), Jürgen Herzfeld (HFB Fahrzeugbau), Alexander Sieg (MAN), Torsten Schwab (dachbleche24 Eishausen), Michael Wagner (dachbleche24) und Ramon Jäger (MAN). Foto: Jörg Korb (Korb Nutzfahrzeuge)

Aus der Region – für die Region.

Kalbsrahmbraten mit Kroketten und Blaukraut

Unser Rezept der Woche

Kalbsrahmbraten mit Kroketten und Blaukraut. Foto: Netto

Zutaten für 4 Personen:
Kalbsrahmbraten
800 g Kalbsbraten (Keule oder Schulter)
2 EL Pflanzenöl
100 g Möhren
100 g Sellerie
100 g Lauche
1 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
100 ml roter Portwein
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
2 Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Beilagen
1 Pck. McCain Krokett
1Glas Kühne Rotkohl

Zubereitung:
Das Öl in einem großen Bräter erhitzen. Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und langsam von beiden Seiten anbraten.

Möhren und Sellerie waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Das Gemüse zum Fleisch geben und mit dem Tomatenmark anbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren und Rosmarin zugeben. Den Bräter verschließen und den Braten im Backofen bei 165°C circa 60 Minuten garen.

Die Kräuter aus der Sauce nehmen, die Sahne angießen, circa 5 Minuten sämig einkochen lassen und abschmecken. Den Braten aufschneiden und auf der Sauce anrichten.

Als Beilagen empfehlen sich Kroketten (nach Packungsanleitung zubereiten) und Kühne Blaukraut aus dem Glas (erwärmen).

Guten Appetit.

FLEISCHEREI
98646 Reurieth
Bahnhofstraße 201
Wir garantieren bei unseren Fleisch- und Wurstwaren die Herstellung aus heimischer Produktion.
Verkauf ♦ Partyservice ♦ Imbiss
Das Angebot ist gültig vom 07.10. bis 12.10.2019
Sauerbraten, 100 g 0,89 EUR
Schweinerippchen, 100 g 0,49 EUR
Hausmachersülze, 100 g 0,69 EUR
Fleischwurst, 100 g 0,99 EUR
Für Druckfehler keine Haftung!
UNSER FLEISCHPAKET:
Fleischpaket vom Weiderind 10 kg bestehend aus:
2 kg Rinderknochen, 2 kg Kochrind oder Beinscheibe, 2 kg Rindergulasch, 2 kg Schmorbraten, 2 kg Rouladen
für nur 80,00 EUR
Um Vorbestellung wird gebeten!!!
Donnerstags finden Sie unseren Stand auf dem Markt in Hildburghausen.
Agrargenossenschaft „Werratal“ e.G.
Telefon: (0 36 85) 70 96 97
www.agrar-pfersdorf-reurieth.de
AGW
Öffn.: Mo. 8.00-12.30 Uhr • Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr • Sa. 8.00-11.00 Uhr
Für Ihre Familien- oder Betriebsfeiern stehen Ihnen unsere Gaststätte und Saal zur Verfügung.

Gompertshäuser Fleisch-, Wurst- & Wildspezialitäten
Aus der Region - für die Region
Leitenhäuser Str. 1 • 98663 Gompertshausen • ☎ 036875 / 69296
Jeden Montag ab 14 Uhr frisches Wellfleisch!
Unser Angebot vom 07.10. bis 12.10.2019*:
Rinderrouladen, 100g 1,15 €
Leberwurst, Stck. 180g 2,00 €
im Glas Stck. 370g 3,00 €
Rotwurst, in der Schweinekrause, 100g 0,85 €
Kasseler Kamm, ohne Knochen, 100g 0,89 €
*Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht.
Jeden Freitag ab 8:30 Uhr Bratwurst frisch vom Rost!
Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 8:00 - 18:00 Uhr
Mittwoch: 8:00 - 12:30 Uhr • Samstag: 8:00 - 11:00 Uhr

FLEISCHEREI STEINER
Genuß aus dem Thüringer Land
Inh. Mirko Steiner: Am Frohnberg 11 (Gewerbegebiet) • 98646 Adelhausen
Telefon: (0 36 85) 40 52 63 • Fax: (0 36 85) 40 52 64
WWW.FLEISCHEREI-STEINER.DE
Verkauf • Partyservice • Frühstück • Stehimbiss
Rippchen, flach, ohne Knorpel, 100 g, 0,65 €
Kasselerkotelett, ohne Knochen, 100 g, 0,89 €
Jagdwurstdose, 400 g Stck., 3,30 €
Knoblauchknacker, 100 g, 1,29 €
Hausmacher Sülze, 100 g, 0,85 €
Mittwoch - Wellfleisch von 9.30 - 11.30 Uhr
Donnerstag - frische Pferdebuletten
Hirsch-, Wildschwein- u. Pferdeknackwurst im Angebot!
Öff.: Di. - Fr.: 8 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr • Angebot gültig vom 08.10. bis 12.10.19

AGRAR GmbH Streufdorf
Steinfelder Straße 2
Telefon: (03 68 75) 6 19 19
Der Metzgermeister empfiehlt:
Angebot vom 08.10. bis 12.10.2019
• Kotelett, 100 g 0,57 €
• Rinderbrust, 100 g 0,43 €
• gebr. Bratwürste, eingeschweißt, 100 g 1,25 €
• Heckrindknacker, 100 g 1,42 €
• Heckrindfleisch, aus der Hutelandschaft
Ab 8.10.19 wieder frisches Wellfleisch in unseren Filialen, solange der Vorrat reicht!
Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen Rostbratwurst.

Fleischerei M. Sauerbrey
Partyservice
Angebot vom 08.10. bis 12.10.
Schweineschmalz, 100 g 0,49 €
Rinderbraten, 100 g 0,79 €
Gehacktes, 100 g 0,59 €
Lende, gefüllt, geräuchert, 100 g 0,99 €
Solange der Vorrat reicht!
Verkäuferin in Teilzeit ab sofort gesucht.
Bewerbung an Fleischerei Sauerbrei - Weitersroda
Öffnungszeiten:
Di. & Mi. 8.00 - 12.30 Uhr, 14.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag 8.00 - 18.00 Uhr
Freitag 8.00 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 11.00 Uhr
Schloßstr. 1 • Weitersroda
☎ 03685 / 40 55 770

Landmetzgerei & Partyservice
Gleichamberg UG (Haftungsbeschränkt) • Römhilder Str. 18
98630 Römhild / OT Gleichamberg • Tel.: 03 68 75 / 58 39 22 • Fax: 58 39 23
Qualität direkt vom Erzeuger
• kontrollierte Produktion •
ANGEBOT DER WOCHE
(Angebot gültig vom 08.10. bis 12.10. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)
Schweinekopf, mit Backe, 100 g 0,25 €
Kochmettwurst, 100 g 1,15 €
Schulterbraten, 100 g 0,59 €
Mittwochs-Kracher (Nur in der Verkaufsstelle)
Weißwurst, bayerische, 100 g 0,89 €
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Öff.: Di. - Fr.: 8.00 - 16.00 Uhr • Sa.: 7.00 - 11.00 Uhr