



- Jetzt **Dachkonfigurator** benutzen
- Bequem von zu Hause bestellen
- **5% Rabatt** auf die gesamte Bestellung erhalten

METALLDÄCHER UND ZUBEHÖR
AUS EIGENER PRODUKTION



Einladung an alle interessierte Schützenvereine und Bürger: Schießsportwoche des SV Linden 94 von Montag, 4. bis Samstag, 9. November 2019

Linden. Anlässlich der 25-jährigen Vereinsgründung veranstaltet der SV Linden 94 von Montag, dem 4. bis Samstag, dem 9. November 2019 eine Schießsportwoche mit Bürger- und Vereinsschießen. Dabei gibt es eine getrennte Wertung zwischen Mannschaften von Schützenvereinen und Bürgermannschaften, deren Mitglieder in keinem Schützenverein organisiert sind. Bürger können außerdem auch als Einzelschützen starten (Einzelwertung). Jeder Einzelschütze kann auch als Mannschaftsschütze in einer Bürgermannschaft antreten (kombinierte Einzel- und Mannschaftswertung). Eine Bürgermannschaft besteht aus 3 Personen eines beliebigen Vereins, einer Organisation, Gruppe, Firma oder



sonstigen Vereinigungen und Zusammenschlüssen. Eine Vereinsmannschaft besteht aus 3 Mitgliedern eines Schützenvereins. Jeder Bürger bzw. Vereinschütze kann nur in einer Mannschaft starten.

Teilnahmeberechtigt: Alle Bürger und Schützenvereinsmitglieder ab 16 Jahre.
Disziplin: Geschossen wird mit dem Kleinkaliber- Gewehr stehend aufgelegt. Vereinsschützen können eigene Waffen und Munition verwenden. Für Bürger stellt der SV Linden Waffen und Munition zur Verfügung. Die Auflagen werden ebenfalls vom Verein bereitgestellt.
Schießtermine und Schießzeiten:
- Montag, 4. bis Freitag, 8. November 2019: jeweils 16 bis 19 Uhr
- Samstag, 9. November 2019: 10 bis 16 Uhr.
Letzte Anmeldung ist bis jeweils 30 Minuten vor Ende der Schießzeit möglich!
Vor Anmeldungen per Mail

an u.trier@web.de mit Wunschtermin- und Zeit sind möglich, wenn es der Zeitrahmen und die aktuelle Startliste zulassen.
Ort: Schießstand des SV Linden 94 (Richtung Schlechtsart hinter FFW und Schwimmbad, Einfahrt links)
Wertung: 3 Probeschüsse und 10 Wertungsschüsse in Zehntelwertung auf die elektronischen Anlagen
Startgeld:
- Erststart pro Schütze mit 13 Schuss = 5 Euro
- Nachkauf pro Schütze mit 10 Schuss = 3 Euro
Preise:
- Mannschaften: 1. bis 3. Platz Sachpreise (je 1 Fass Bier 30Ltr./1 Rehkeule/1 Kiste Sekt) + Urkunden
- Einzelwertung (Bürger): 1. bis 3. Platz Pokale + Urkunden
Siegerehrung: Im Rahmen der Festveranstaltung des SV Linden werden am 16. November 2019, ab 18.30 Uhr im Kulturhaus Lin-

den die jeweils 3 Erstplatzierten in den beiden Mannschafts- und der Einzelwertung geehrt und die Preise übergeben.
Der SV Linden 94 lädt alle interessierten Bürger und Vereine der Region ganz herzlich

zu diesem Schießwettbewerb ein und freut sich auf eine rege Beteiligung. Allen Startern wünschen wir schon jetzt Gut Schuss und viel Erfolg!
Vorstand
SV Linden 94

Lecker, lecker, lecker...



sr. Ein Bild, das man nicht alle Tage sieht - in trautem Einklang laben sich zum Insektenpicknick eine Hornisse, eine gemeine Wespe und eine Fliege an einer Birne im Garten von Helmut Welsch in Stelzen, der uns kürzlich diesen Schnappschuss zusandte. Auch wir sind der Meinung, das man solch eine „Dreisamkeit“ nicht alle Tage sieht und möchten das Foto deshalb durch eine Veröffentlichung unserer werten Leserschaft nicht vorenthalten.
Text: sr/Foto: Helmut Welsch

Aus der Region – für die Region.

Sauerkrautbuletten aus dem Ofen

Unser Rezept der Woche



Sauerkrautbuletten aus dem Ofen. Foto: Netto

- Zutaten für 2 Portionen:
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
 - 1 TL schwarzer Pfeffer
 - 3 gehäufte TL Maggi Rinderbrühe
 - 3 TL getrockneter Majoran
 - 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
 - 75 g Speck, gewürfelt
 - 4 gestrichene TL Maggi Rinderbrühe
 - 1 Dose Sauerkraut
 - 200 g mehlig kochende Kartoffeln
 - 2 Zwiebeln
 - 2 Knoblauchzehen
 - 300 g gemischtes Hackfleisch
 - 1 Ei
 - 2 EL Semmelbröseln

Zubereitung: Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Sauerkraut in einem Sieb gut abtropfen lassen. Kartoffeln

waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einer Schüssel Hackfleisch, Ei, Semmelbrösel, Paprikapulver, Pfeffer, Maggi Rinderbrühe, Majoran mit Zwiebeln und Knoblauch zu einem

glatten Teig verkneten und 4 Buletten formen. Je 2 EL Sauerkraut in einer Handfläche verteilen. Jeweils eine Bulette in die Mitte legen, vollständig mit Sauerkraut umhüllen und beiseite stellen.

In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Speckwürfel darin anbraten. Kartoffelwürfel und restliches Sauerkraut zugeben und kurz mitbraten.

300 ml Wasser zugießen. Maggi Rinderbrühe darin auflösen und aufkochen. In einer

kleinen Auflaufform verteilen, die Buletten darauf setzen und die Form abdecken (mit Alufolie oder einem passenden Deckel). Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 45 Min. backen. Danach weitere 20 Min. offen backen und servieren.

Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

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 04.11. bis 09.11.2019

- Kasselerkotelett, 100 g **0,75 EUR**
- Schashlik, 100 g **0,85 EUR**
- Eisbein, in Dosen 400 g nur **3,05 EUR**
- Salami, italienische Art, 100 g **1,49 EUR**

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
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 04.11. bis 09.11.2019:**
- Leberwurst, in der Schweineblase, 100g **0,89 €**
 - Schweineschnitzel, aus der Oberschale, 100g **0,75 €**
 - Pasteten, verschiedene Sorten, 100g **1,45 €**
 - Schmalzfleisch, Stck. 180g **2,00 €**
 - im Glas Stck. 370g **3,00 €**

Jeden Freitag ab 8:30 Uhr Bratwurst frisch vom Rost!

ACHTUNG Winter-Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8:00 - 17:00 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**
- Schinkeneisbein, auch gepökelt, 100 g, **0,45 €**
 - Schweinerouladen, aus der Oberschale, 100 g, **0,79 €**
 - Feine Fleischwurst, 100 g, **0,75 €**
 - Knackwurst, im Ringel, 100 g, **1,09 €**
 - Teewurst / Feine Mettwurst, 100 g, **1,19 €**

Mittwoch - Wellfleisch von 9.30 - 11.30 Uhr
Donnerstag - frische Pferdebulleten
Hirsch-, Wildschwein- u. Pferdeknackwurst im Angebot!
Öff.: Di. - Fr.: 8 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr • Angebot gültig vom 05.11. bis 09.11.19

AGRAR GmbH Streufdorf

Steinfelder Straße 2
Telefon: (03 68 75) 6 19 19

- Der Metzgermeister empfiehlt:**
Angebot vom 05.11. bis 09.11.2019
- Pökelbraten, 100 g **0,84 €**
 - Hubertuspfanne, 100 g **0,90 €**
 - Römerbraten, 100 g **0,82 €**
 - Teewurst, 100 g **0,77 €**

Immer dienstags frisches Wellfleisch in unseren Filialen, solange der Vorrat reicht!
Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen **Rostbratwurst.**



- Angebot vom 05.11. bis 09.11.
- Schwarzenbraten, 100 g **0,69 €**
 - Schweinerouladen, 100 g **0,89 €**
 - Frühstückswurst, 100 g **0,89 €**
 - Salami Milano, ..100 g **1,99 €**
- Solange der Vorrat reicht!
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 • Weikersroda
☎ 03685 / 40 55 770

Landmetzgerei & Partyservice

Gleichamberg UG (Haftungsbeschränkt) • Röhmler Str. 18
98630 Röhmler / 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 05.11. bis 09.11. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)
- Lachsbraten, 100 g **0,90 €**
 - Lyoner, 100 g **1,10 €**
 - Suppenfleisch, 100 g **0,65 €**
 - Mittwochs-Kracher (Nur in der Verkaufsstelle)
 - Steinacher, 100 g **0,65 €**
- Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Öff.: Di. - Fr.: 8.00 - 16.00 Uhr • Sa.: 7.00 - 11.00 Uhr