

seit fast 100 Jahren

Laschke
traditionelle Fleischerei

Bahnhofstr. 25 • 48619 Heek • 02568/96283 • www.laschke.net

Eine Auswahl unseres Angebots für Weihnachten 2023

Für gute Fleischqualität sorgen Landwirt Thomas Schulze-Schleithoff, Ahle Landwirte Hermann und Marcel Barenbrügge, Legden-Wehr Rindfleisch von der Freiland-Färse aus Wessum, Kersting aus Wüllen, Kamphues aus Wessum, Steinkuhl aus Ochtrup, Hölscher aus Asbeck, Robert aus Vreden und unser Geflügel kommt vom Geflügelhof Frohoff-Hülsmann, Neukirchen

Aufschnitt, eigene Herstellung

handgemachte Festtagspasteten
Kochschinken, eigene Herstellung
Rosmarinkochschinken
Boullionbackschinken
gemischter Bratenaufschnitt
orig. westf. Knochenschinkeng.g.A., spitzen Qualität!
luftgetrocknete Mettwurst

vom Schwein z.B.

Raclettefleisch
Schweinefilet, extra FRISCHE Ware
Schweinefiletspieße, mit Bauch umwickelt
Schnitzel aus dem Schinken
Dry Aged münsterländer Koteletts
Zwiebelbraten, Laschkes Original

Special Cuts für den Grill

vom Rind, bestes gereiftes Färsenfleisch, aus regionaler Freilandhaltung z.B.

Dry Aged T-Bone und Porterhouse
Rouladen
Rinderbraten, gereift
Tafelspitz - Picanha – mit schmackhafter Fettkante
Steakhüfte, für beste Steaks
Rinderfilet, mager und bestens gereift
Brust und flache Rippe für die Suppe
Beinscheibe oder Hochrippe

vom Kalb z.B.

Schnitzel aus der Keule
Haxe für Osso Bucco
Braten, zart und lecker
Kalbsragout

Würstchen, kesselfrisch

Hecker Rostbratwürstchen
Wiener Würstchen
Krakauer Würstchen
Bockwürstchen

schlesische Spezialitäten, nach Lothar Laschkes originalen Familienrezepten

schlesische Weißwürstchen
Wellwurst
Wurstfülle
Presswurst

vom Lamm

Keule
Rücken
Steaks

vom Wild

Rehkeule
Wild-Edelgulasch
Wildschweinkeule
Wildschweinerücken ohne Knochen

Geflügel

Hähnchenkeule, ohne Rücken, vom Freiland
Hähnchenbrustfilet, mager, für Raclette
dicke Suppenhühner

Kalte Köstlichkeiten, hausgemacht

Laschkes original Kartoffelsalat
Rotkohlsalat mit karamelisierten Walnüssen
Fleischsalat, hauseigenes Rezept
Knoblauchdip, hauseigenes Rezept

**Wir beraten Sie gern! Bestellen Sie möglichst bis zum 16.12.2023.
Schlesische Weißwurst im Geschäft ab Donnerstag, den 21.12.2023.**

seit fast 100 Jahren

Laschke
traditionelle Fleischerei

Bahnhofstr. 25 • 48619 Heek • 02568/96283 • www.laschke.net

Ideen für Ihr Festtagsmenü

Ausgewählte Rezepte und hochwertige Zutaten eingemacht in Gläsern, Ihr Vorteil, einfache Lagerung, lange haltbar!

Bitte tragen Sie hier Ihre
gewünschte Anzahl ein

Rindfleischsuppe mit Einlage	im 700g Glas € 7,99	_____
Rindfleisch in Zwiebelsoße	im 700g Glas € 10,90	_____
Zwiebelsoße pur, die gute hausgemachte	400g Glas € 3,50	_____
Rinderbraten in Soße	im 700g Glas € 9,99	_____
Rinderrouladen, 2 Stück in Soße	im 700g Glas € 12,99	_____
Kalbsgeschnetzeltes in Sherryrahmsoße	im 500g Glas € 10,99	_____
Hirschgulasch, zart geschmort	im 500g Glas € 10,99	_____
Bolognese mit Hackfleisch, hausgemacht	im 700g Glas € 7,99	_____

... und viele andere Spezialitäten im Glas

Ihr Weihnachtsmenü, ofenfrisch & lecker zubereitet auf Ihren Tisch!

Bestellen Sie Ihr Menü bis Samstag, 16.12. Abholung erst am Freitag, 22.12. ab 14.30 Uhr oder Samstag, 23.12.

1 Gänsekeule (Sous-Vide) mit Weihnachtssoße	1 Stck € 15,90	_____
Gratinkartoffeln in Aluschale zum Selberbacken	500g € 3,99	_____
Rotkohl nach Hausfrauenart, hausgemacht im altbewährten praktischen Vakuumbbeutel	100g € 0,79	_____
Sauerkraut nach Hausfrauenart, hausgemacht, im altbewährten praktischen Vakuumbbeutel	100g € 0,79	_____
Herrencreme a la Clementine	200g € 3,99	_____

Name: _____ Vorname: _____

Straße/ Ort: _____

Tel. (für Rückfragen): _____ Abholdatum: _____

Notizen: _____

Bestellen Sie bitte auch das Festtagsmenü bis zum 19.12.2023

Öffnungszeiten:

Weihnachten

Mo		8.00 - 13.00
Di - Do		8.00 - 13.00
		14.30 - 18.00
Fr	22.12.	8.00 - 18.00
Sa	23.12.	6.00 - 13.00
So	24.12.	geschlossen

Silvester

Mo	8.00 - 13.00
Di - Fr	8.00 - 13.00
	14.30 - 18.00
Sa	8.00 - 13.00