

Tempel

Qualität und Genuss seit 1962!

vom Di 13.05. - Sa 17.05.2025

WIR SUCHEN

Zur Verstärkung unseres Teams benötigen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt Unterstützung durch einen

 **FLEISCHER-GESELLE**
M/W/D

 **QUER-EINSTEIGER**
M/W/D

für Hilfstätigkeiten in unserer Produktion



Bei Interesse schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an verkauf@metzgerei-tempel.de oder nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Spezialitäten Metzgerei Tempel GmbH

Leiningenstr. 11
67098 Bad Dürkheim
Tel: 0 63 22 / 28 66
Fax: 0 63 22 / 50 45

www.metzgerei-tempel.de
verkauf@metzgerei-tempel.de

Die dürfen bei keinem Grillabend fehlen

Grillsteaks

vom saftigen Schweinehals unterschiedlich mariniert



100 g. € 1,38

Serviert im Nu

Feine Spargelschnitzel

2 Portionen mit Soße Hollandaise backofenfertig in der Schale

je Schale € 7,80

Für echte Feinschmecker

Filetspieß vom Schwein

in feiner Kräutermarinade eingelegt

100 g. € 1,98

Allseits beliebt

Frische grobe Bratwurst

mit Naturgewürzen hergestellt

100 g. € 1,36

Unsere beliebtesten Klassiker frisch aus der Würstküche

Gekochter Schinkenaufschnitt

deftig gepökelt, leicht geräuchert

100 g. € 1,98

Für Feinschmecker

Gourmet Grillwürstchen

mit Kochschinken, Käse und Spinat

100 g. € 1,44

Immer frisch

Tempel's Schwartenmagen

mit Naturgewürzen

100 g. € 1,38



Die mögen alle

Fleischwurst im Ring

laufend kesselfrisch

100 g. € 1,36

Die mögen alle

Paprikalyoner

bei uns mit frischem Paprika

100 g. € 1,48

Natürlich hausgemacht

Nudelsalat „Hausmacher Art“

mit feinem Kochschinken

100 g. € 1,36

Aus unserer Käsetheke

Französischer Tortenbrie

50 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,44

Nach altem Familienrezept

Hausgemachte Leberknödel

kräftig gewürzt

100 g. € 1,34

Tempel

Qualität und Genuss seit 1962!

vom Di 20.05. - Sa 24.05.2025

Butterzartes Gulasch

Zutaten:

750 g gemischtes Gulasch,
 1 Dose Tomatenmark,
 500 g Zwiebeln, gehackt,
 2 Karotten, 450 g Kartoffeln,
 3 EL Butterschmalz,
 250 ml Rotwein, 400 ml Fleisch-
 brühe, 1-2 EL Paprikapulver,
 1 TL Cayennepfeffer, 1 Lorbeer-
 blatt, 2 EL frische Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Topf mit dem Butterschmalz anbraten. Fleisch beiseite stellen. Tomatenmark kurz anbraten, Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln in Scheiben schneiden und darin garen. Das Fleisch hinzufügen, mit Paprika und Cayennepfeffer würzen. Dann mit Rotwein und Brühe ablöschen, das Lorbeerblatt zugeben und auf geringster Stufe mindestens 1 ½ Stunden köcheln lassen. Mit den Gewürzen nachwürzen und mit der frischen Petersilie garnieren. Dazu passt perfekt ein frisches Brot.



Treue Coupon

Abgeben und genießen
 Gegen Abgabe dieses
 Treue-Coupons erhalten Sie bei
 Ihrem Einkauf ab EUR 15,-
 von Di 20.05. - Sa 24.05.2025
1 kleine Paprikalyoner
++ GRATIS ++

Lecker mediterran

„Italienische“ Schnitzel

in Kräuter-Parmesan
 Panade pfannenfertig
 zubereitet



100 g. € 1,44

Für echte Feinschmecker

Allgäuer Steaks

gefüllt mit würzigem
 Bergkäse und Rohschinken

100 g. € 1,48



Der beliebte
Klassiker

Gulasch gemischt

ganz mager geschnitten
 und butterzart

100 g. € 1,58

Einfach Lecker

Cevapcici

grillfertig
 zubereitet

100 g. € 1,54



Die Ruhe und die Zeit machen ihn in
3 Monaten zart und geschmackvoll

Hausgemachter Schinkenspeck

deftig gepökelt
 herzhaft geräuchert

100 g. € 1,98



Frisch aus dem
Wurstkessel

Tempel's Rostbratwurst

deftig und mager

100 g. € 1,38



Knüller
der Woche

Fleischkäse- aufschnitt

nach Ihren
 Wünschen sortiert

100 g. € 1,48



Der beliebte
Brottaufstrich

Frische Zwiebelmettwurst

deftig gewürzt

100 g. € 1,36



Die mögen alle

Lyoner und Gelbwurst

bei uns mit
 Naturgewürzen

100 g. € 1,44



Natürlich
hausgemacht

Wurstsalat „Hausmacher Art“

pikant gewürzt

100 g. € 1,38



Aus unserer Käsetheke

Original Allgäuer Bergkäse

50 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,98



Auch beliebt
zum Grillen

Pfälzer Saumagen

nach altem Originalrezept

100 g. € 1,46

