



# Markt



ein guter Markt



RUHRTALSTRASSE 52-60 | 45239 ESSEN | TEL. 00000-0000000 | MO - SA 7.00 - 21.00 UHR



## ERÖFFNUNG DO, 20.08. AB 8.00 UHR

Erfolgreiter Straße 1  
00000 Musterstadt

00.00

Top-Preis

**Hackfleisch**  
Rind- und Schweinefleisch ge-  
mischt,  
vielseitig verwendbar, 100 g



00.00

Top-Preis

**Fleischwurst**  
im Ring  
1 kg



00.00

Top-Preis

**Frische**  
**Schweinefiletköpfe**  
das Beste vom Schwein,  
1 kg



00.00

Top-Preis

**Bananen**  
1 kg



## FRISCH IN DEN TAG

Pic tem. Itiis aut officti  
busdamEt exere venimet  
et, conet velesquis siti

00.00

Top-Preis

**Mövenpick**  
Caffè Crema  
ganze Bohnen,  
1 kg Beutel



KWXX | XX.XX. - XX.XX.XXXX |

EDEKA Handelsgesellschaft Rhein-Ruhr mbH, Chemnitz Str. 24, 47441 Moers. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen, solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Artikel ohne Deko. \*UVP = Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers.

Wir ♥ Lebensmittel.

# Fleisch + Wurst

Herz



haft

Hochwertige & prämierte Fleischwaren - Kontrollierte Qualität aus der Region und der ganzen Welt



0.00

Frische Stielkoteletts  
das schnelle Pfannengericht, 1 kg



0.00

Frische Lummerkoteletts  
zart und mager, 1 kg



0.00

Schweinenackensteaks  
verschieden mariniert, je 1 kg



0.00

Frischer Schweinebauch  
am Stück, mit kleinem Knochenanteil, 1 kg



0.00

Roastbeef auch als Rumpsteak  
geschnitten, gereifte Spitzenqualität,  
deutsches Jungbullenfleisch, je 1 kg



00.00

Top-Preis

Frische Braten  
mit Rückenstück,  
Handelsklasse A,  
100 g

0.00

Frische Hähnchenbrust  
mit Haut und Knochen,  
Handelsklasse A, 1 kg



leichter Genuss

0.00

Frische Hähnchenbrust  
mit Haut und Knochen,  
Handelsklasse A, 1 kg



0.00

Frische Suppenhühner  
für eine kräftige Suppe, Handelsklasse A, 1 kg



00.00

Top-Preis

Frische Hähnchenunterkeulen  
Handelsklasse A, 1 kg





Unsere qualifizierten Mitarbeiter/innen an unserer Frischetheke beraten Sie gerne - Sprechen Sie uns an



### Brotzeit - leckere Kombinationen

#### Salami-Sandwich

##### Zutaten (4 Stück)

- 10 Tomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Mini-Römersalat (etwa 60 g)
- 2 Tomaten
- 4 Mini-Focaccia-Brote (à 110 g, oder Toastbrütchen)
- 200 Gramm fettarme Mayonnaise (oder Salatcreme)
- 120 Gramm Salami (in Scheiben)



##### Zubereitungsschritte

Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Salat putzen, abspülen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Tomaten abspülen, trocken reiben und den Stielansatz heraus schneiden. Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Die Focaccia-Brote aufschneiden und tosten. Beide Hälften mit der Mayonnaise bestreichen und eine Hälfte mit Salat, Tomatenscheiben, Salami und Zwiebelringen belegen, die andere Hälfte darauf setzen. Sofort servieren. Wir wünschen einen gemeinsamen guten Appetit.

Frische Sülze  
herzhaft im Ge-  
schmack, 100 g

00.00

Top-Preis

**00.00**  
Top-Preis

**RASTING**  
Kalbsleberwurst  
im Golddarm oder  
Grobe Leberwurst  
Probsteier Art,  
je 100 g



**00.00**  
Top-Preis

**RASTING**  
FrischwurstAufschnitt  
mehrfach sortiert,  
je 100 g



**0.00**

Original  
Schwarzwälder Schinken  
100 g



**00.00**  
Top-Preis

**RASTING**  
Dauerwurst-Aufschnitt  
vielfach sortiert,  
je 100 g



**00.00**  
Top-Preis

**RASTING**  
Hinterkochschinken  
saftig und mager,  
100 g



**00.00**  
Top-Preis

**RASTING**  
Delikatess  
Saftschinken  
heißgeräuchert, 100 g

