



*Wir beliefern Sie*

*mit unserem Partyservice*



Kommen Sie vorbei oder rufen Sie an – wir beraten Sie gern.

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit!*

**Fleischerei Streu GmbH & Co. KG**

**Telefon 03764 3283 · Telefon Filiale 03764 3073**

**Fax 03764 171631**

**Moritz-Ostwalt-Straße 33**

**08393 Meerane**

## *Unser Angebot an kalten Platten*

- 99 Hausschlachtene Platte <sup>1; 4; I</sup>  
101 Bratenplatte <sup>1; C; I; H; K</sup>  
102 Salamiplatte <sup>4; G; H; K</sup>  
104 Käseplatte <sup>G</sup>  
105 Fischplatte <sup>D</sup>  
107 Hackepeter-Igel oder -Bällchen  
95 „Saure Platte“ <sup>3; 4; 6</sup>  
(saures Gemüse angerichtet)  
96 Gemüseplatte „zum Knabbern“  
mit frischem zarten Gemüse  
Obstschale ab 10 Personen  
453 Bauernsalat mit Salzlakenkäse <sup>G</sup>  
94 Sülzfisch ca. 700 g <sup>1</sup>



## *Für besondere Gelegenheiten*

**Kaltes Buffet**  
mit oder ohne Warmanteil

- 66 Belegte Brötchen <sup>1; A; C; G; H; I; J; K</sup>  
67 Kleine Schnittchen <sup>1; A; C; G; H; I; J; K</sup>  
90 Butterrosen <sup>G</sup>  
83 Zwiebelbaguette <sup>A</sup>  
89 Brotkorb <sup>A; H; K</sup>  
Präsentkorb  
Geschenkidee – Wertgutschein von Streus  
Wurststrauß <sup>1; G</sup>  
998 Servicestunde



## Unser Angebot an „Heißen Sachen“



ab 6 Portionen

500 Soljanka <sup>1; 2; 3; 4; C; H; I; J; K</sup> oder aktuelle  
Suppenangebote (500 g = 1 Portion)

505 Kesselgulasch <sup>I; J</sup>

232 Würzfleisch <sup>1; G</sup> (pro Portion 150 g)

106 Platte nach Art des Hauses (auch kalt)  
(Schnitzel <sup>A; C</sup> und Beefsteak <sup>A</sup>, Broilerkeulen)

108 Grillplatte, z. B. kleine Rosterschnecken<sup>(2)</sup>,  
Putenspieße <sup>4; 5</sup>, kleine Schaschliks, eingelegte  
Steaks <sup>J</sup>, Beefsteaks <sup>A</sup>, Schweinemedallions,  
gefüllte Champignons <sup>A</sup> roh, Preis nach Gewicht



oder fertig gebraten:

695 Rinderzunge <sup>1</sup> oder Kalbsrollbraten  
mit Kartoffeln und Erbsen oder  
Gemüse der Saison <sup>G</sup>

696 Gespickte Rindslende (200 g Rohgewicht)  
in Scheiben tranchiert, auf Mischpilzen <sup>G</sup>  
angerichtet, mit Petersilienkartoffeln

697 Braumeistersteak <sup>1; A; C</sup>, Champignons <sup>G</sup>  
und Bratkartoffeln mit Schinkenwürfeln<sup>(1)</sup>

700 Schnitzel <sup>A; C</sup> mit Bratkartoffeln mit Schinkenwürfeln<sup>1</sup>  
oder Kartoffelsalat <sup>C</sup>

699 Gänsekeulen oder Entenkeulen  
mit Rotkraut und grünen Klößen <sup>A</sup>

710 Mutzbraten mit Sauerkraut <sup>J</sup>,  
Zwiebelbaguette <sup>A</sup> und Soße

711 Gyros<sup>4; J</sup> oder Geschnetzeltes<sup>4; 8; 5; 10; J</sup> nach Wahl vom Schwein oder Pute, mit Reis

712 Spritzbraten<sup>1</sup> oder Kassler<sup>1</sup> mit Sauerkraut<sup>1</sup> und Kartoffelsalat<sup>C</sup> (mild gepökelter Schälbraten auf zartem Sellerie-, Kohlrabi- und Möhrengemüse angerichtet)

725 Gemüsebratling<sup>I; C</sup>

dazu empfehlen wir Tsatsiki oder Avocadocreme

### *Spanferkel*<sup>4; 8; 10; 11; 12; J</sup>

● Spanferkel zum Selbstbraten (vorgegart) kg (Rohgewicht)

709 fertig gebratenes Spanferkel im Ganzen p. P. ab 7 kg Rohgewicht (für ca. 14 Personen, à 500 g) inkl. Sauerkraut<sup>J</sup> und Zwiebelbaguette<sup>A</sup>

691 Spanferkelrollbraten (250 g Rohgewicht p. P.) mit Sauerkraut<sup>J</sup> und Zwiebelbaguette<sup>A</sup>

Die Größe des Ferkels ist vom Lieferanten abhängig.



### *Pfanne und Gratin*

850 Lendenpfanne (mit Pilzen)<sup>G</sup>  
(ab 6 Portionen, alternativ Pute möglich)

689 Gemüsegratin<sup>A; G</sup> o. Kartoffelgratin<sup>A; G</sup>  
(ab 6 Portionen)

## Diverse Beilagen

745 Tsatsiki <sup>G</sup>

746 Avocadocreme

860 Reis, Kartoffeln oder Spätzle <sup>A; G</sup>

860 Sauerkraut <sup>J</sup>

860 Rotkraut <sup>J</sup>

860 Mischpilze <sup>G</sup>

860 Champignons <sup>G</sup>

860 Bratkartoffeln  
mit Schinkenwürfeln <sup>1</sup>



860 Kartoffelsalat <sup>C</sup>  
mit frischem Gemüse

860 Kaisergemüse <sup>G</sup>

860 Grüne Klöße <sup>A</sup>

860 Nudelsalat <sup>A</sup>

860 Eiersalat <sup>C; J</sup>

860 Geflügelsalat <sup>C</sup>

860 Bohnensalat <sup>3; I</sup>

860 Fleischsalat <sup>A; C</sup>

860 Weißkrautsalat <sup>3; 4</sup>

860 Vitaminsalat <sup>3; 4</sup>

860 Rindfleischsalat <sup>4; 8</sup>

860 Matjessalat <sup>3</sup>



Wir benutzen nur naturbelassenes Steinsalz ohne Rieselhilfe und Trennmittel.

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**

- 1 Nitritpökelsalz
- 2 Phosphat
- 3 Ascorbinsäure
- 4 Dextrose
- 5 Kaliumsorbat
- 6 Kaliummetabisulfit
- 8 Xanthan
- 10 Zuckerkulör
- 11 Tocopherol
- 12 Mononatriumglutamat

**Allergene:**

- A Glutenthaltige Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen

## *Lieferbedingungen*

- Kalte Platten liefern wir Montag bis Samstag bis 18.00 Uhr.
- Warme Speisen liefern wir Donnerstag bis Samstag bis 19.00 Uhr.
- Die Lieferzeit kann sich um ca. 30 Minuten verschieben.
- Leergut bitte sauber im Hauptgeschäft Moritz-Ostwalt-Straße 33 zurückgeben
- Änderungen vorbehalten



# Sächsische Qualität

Essen Sie mit dem Gewissen zu wissen,  
dass Sie wissen, was Sie essen?

Dann können Sie unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten  
sowie den Imbiss- und Partyservice bedenkenlos genießen!

Unsere Erzeugnisse werden aus den Produkten  
der eigenen Aufzucht und Mast des AU Lauenhain hergestellt.

## Das bedeutet für Sie:

- gesund gewachsene Schweine aus Sachsen
- gefüttert mit heimischem Getreide, ohne Billigfuttermittel
- ohne Tiermehl, ohne Hormone
- kurze Transportwege
- schonende, tiergerechte Schlachtung im Schlachthof Crimmitschau
- fachmännische, traditionelle Weiterverarbeitung zu Wurst und Schinken in der

## Fleischerei Streu GmbH & Co. KG

Das alles wird vom  
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
Zwickau und Altenburg kontrolliert.

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

Rufen Sie uns an!



**Fleischerei Streu GmbH & Co. KG**

**Telefon 03764 3283**

**Telefon Filiale 03764 3073**

**Fax 03764 171631**

**E-Mail [info@fleischerei-streu.de](mailto:info@fleischerei-streu.de)**

