



*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

Moritz-Ostwalt-Straße 33
08393 Meerane

Unser Angebot an kalten Platten

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



Für besondere Gelegenheiten

Kaltes Buffet
mit oder ohne Warmanteil

- 66 Belegte Brötchen ^{1; A; C; G; H; I; J; K}
- 67 Kleine Schnittchen ^{1; A; C; G; H; I; J; K}
- 90 Butterrosen ^G
- 83 Zwiebelbaguette ^A
- 89 Brotkorb ^{A; H; K}
- Präsentkorb
Geschenkkarte – Wertgutschein von Streus
Wurststrauß ^{1; G}
- 998 Servicestunde



Unser Angebot an „Heißen Sachen“



ab 6 Portionen

500 Soljanka ^{1; 2; 3; 4; C; H; I; J; K} oder aktuelle
Suppenangebote (500 g = 1 Portion)

505 Kesselgulasch ^{I; J}

232 Würzfleisch ^{1; G} (pro Portion 150 g)

106 Platte nach Art des Hauses (auch kalt)
(Schnitzel ^{A; C} und Beefsteak ^A, Broilerkeulen)

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



oder fertig gebraten:

695 Rinderzunge ¹ oder Kalbsrollbraten
mit Kartoffeln und Erbsen oder
Gemüse der Saison ^G

696 Gespickte Rindslende (200 g Rohgewicht)
in Scheiben tranchiert, auf Mischpilzen ^G
angerichtet, mit Petersilienkartoffeln

697 Braumeistersteak ^{1; A; C}, Champignons ^G
und Bratkartoffeln mit Schinkenwürfeln⁽¹⁾

700 Schnitzel ^{A; C} mit Bratkartoffeln mit Schinkenwürfeln¹
oder Kartoffelsalat ^C

699 Gänsekeulen oder Entenkeulen
mit Rotkraut und grünen Klößen ^A

710 Mutzbraten mit Sauerkraut ^J,
Zwiebelbaguette ^A und Soße

711 Gyros^{4; J} oder Geschnetzeltes^{4; 8; 5; 10; J} nach Wahl vom Schwein oder Pute, mit Reis

712 Spritzbraten¹ oder Kassler¹ mit Sauerkraut¹ und Kartoffelsalat^C (mild gepökelter Schälbraten auf zartem Sellerie-, Kohlrabi- und Möhrengemüse angerichtet)

725 Gemüsebratling^{I; C}

dazu empfehlen wir Tsatsiki oder Avocadocreme

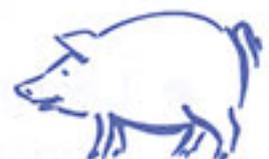
Spanferkel^{4; 8; 10; 11; 12; J}

● 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^J und Zwiebelbaguette^A

691 Spanferkelrollbraten (250 g Rohgewicht p. P.) mit Sauerkraut^J und Zwiebelbaguette^A

Die Größe des Ferkels ist vom Lieferanten abhängig.



Pfanne und Gratin

850 Lendenpfanne (mit Pilzen)^G
(ab 6 Portionen, alternativ Pute möglich)

689 Gemüsegratin^{A; G} o. Kartoffelgratin^{A; G}
(ab 6 Portionen)

Diverse Beilagen

745 Tsatsiki ^G

746 Avocadocreme

860 Reis, Kartoffeln oder Spätzle ^{A; G}

860 Sauerkraut ^J

860 Rotkraut ^J

860 Mischpilze ^G

860 Champignons ^G

860 Bratkartoffeln
mit Schinkenwürfeln ¹



860 Kartoffelsalat ^C
mit frischem Gemüse

860 Kaisergemüse ^G

860 Grüne Klöße ^A

860 Nudelsalat ^A

860 Eiersalat ^{C; J}

860 Geflügelsalat ^C

860 Bohnensalat ^{3; I}

860 Fleischsalat ^{A; C}

860 Weißkrautsalat ^{3; 4}

860 Vitaminsalat ^{3; 4}

860 Rindfleischsalat ^{4; 8}

860 Matjessalat ³



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



E-Mail info@fleischerei-streu.de