



Genuss aus Tradition

Buttstädter Straße 26  
99510 Apolda



+49 36 44 / 51 89 - 0



verwaltung@thuefleiwa.de



www.thuefleiwa.de

## Fleischteile Schulung

Die Oberschale und Unterschale sind Fleischteile der Schweinekeule. Die Oberschale ist ein mageres, zartes Fleisch. Die Unterschale ist grobfaseriger und der Fettanteil höher. Mit Schwarte als Krustenbraten bekannt. Beide Fleischstücke sind vielseitig einsetzbar, sie eignen sich bei niedriger Kerntemperatur (rosa 65°) zum Schmoren und sind ideal für Schnitzel, Spieße, Gulasch und Geschnetzeltes.

Oberschale



Unterschale



# Wochenangebot

19.02.2025 bis 25.02.2025

## S.-Rouladen

1 kg statt 15,85€ nur 12,65€

## S.-Schnitzel geschnitten

1 kg statt 14,35€ nur 11,45€

## S.-Schnitzelfleisch

1 kg statt 13,85€ nur 11,05€

## Bockwurst

1 kg statt 12,85€ nur 10,25€

## Bockwurst mit Brötchen

statt 3,50€ nur 2,80€

## Wir empfehlen!

## Apoldaer Grillwürstchen

10er

nur 11,49€

Solange der Vorrat reicht!