HAUSGEMACHTE BEILAGEN:

	Menge (Stück / kg)
☐ Spätzle (500 g)	
☐ Schupfnudeln (500 g)	
☐ Semmelknödel (2er / 4er Pack)	
☐ Kartoffelknödel (2er / 4er Pack)	
☐ Leberknödel (2er / 4er Pack)	
☐ Kräuter-Flädle (2 Stk.)	
☐ Apfel-Rotkohl (2-3 Portionen 600 g)	
☐ Kartoffelsalat (500 g)	

PLATZ FÜR SONSTIGE WÜNSCHE:

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

Ihre Spezialitäten-Metzgerei Nouvel GmbH Seit 1934

WEIHNACHTSVORBESTELLUNG

Annahmeschluss für Bestellungen: 16.12.2026

Bestellmenge nur in Stückzahl oder Gewichtsangabe möglich -
Keine Personenzahl!!!

Bitte ausfüllen und bei uns in unserem Laden abgeben -
Vielen Dank für Ihre Bestellung!

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Telefon: _____

Abholtermin (täglich ab 8:00 Uhr):
☐ 22.12.2026 ☐ 23.12.2026 ☐ 24.12.2026

Sämtliche Änderungswünsche Ihrer Bestellung nehmen wir ausschließlich unter Vorbehalt an.

Mit einer Weihnachtsbestellung kannst du dir bereits einen Gutschein für Januar sichern. Die Höhe des Gutscheins richtet sich nach deinem Bestellwert:

- ab 100 € Bestellwert erhältst du einen Gutschein über 10 €
- ab 150 € Bestellwert erhältst du einen Gutschein über 15 €
- ab 250 € Bestellwert erhältst du einen Gutschein über 25 €

Die Gutscheine können nur im Januar 2027 einmalig eingelöst werden. Dabei gilt ein Mindesteinkaufswert von 30 €. Eine Kombination mit anderen Aktionen ist nicht möglich.

Metzgerei Nouvel GmbH | Köstlinstraße 2 - 70499 Stuttgart | Telefon: 0711 8873220 | E-Mail: metzgerei@nouvel.de

FRISCHES GEFLÜGEL AUS DEUTSCHER FREILANDHALTUNG (BESTELLUNG BIS 10.12.)

	Menge (Stück / kg)
☐ Bio-Gans aus BaWü	
☐ Hähnchen (Klassisch / Maishähnchen)	
☐ Ente (männlich od. weiblich)	
☐ Entenkeule (Oldenburger)	
☐ Entenbrust(Oldenburger)	
☐ Pute (3-5 kg, 5-7 kg & 7-9 kg)	
☐ Putenoberkeule (mit / ohne Knochen)	
☐ Kaninchen ganz	
☐ Kaninchenkeule	

UNSERE KLASSIKER:

	Menge (Stück / kg)
☐ Rinderbraten aus der Keule (mager)	
☐ Rinderfilet	
☐ Rinderhüfte	
☐ Rostbraten / Rib-Eye	
☐ Rinderrouladen (gefüllt)	
☐ Rinderrouladen (ungefüllt)	
☐ Sauerbraten (fertig eingelegt)	
☐ Schweinefilet	
☐ Hähnchenbrust	
☐ Ochsenbäckle	
☐ Kalbsbäckle	

FLEISCH FÜR FONDUE:

	Menge Chinoise (Brühe)	Menge Würfel (Öl / Fett)
☐ Rinderfilet		
☐ Rinderhüfte		
☐ Schweinefilet		
☐ Putenbrust		
☐ Lammrücken		
☐ Hähnchenbrust		

WILD VON DER BÄUERLICHEN ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH-HALL

	Menge (Stück / kg)
☐ Rehbraten aus der Keule ohne Knochen	
☐ Rehbraten aus der Keule am Knochen (gelöst)	
☐ Rehrücken am Knochen (gelöst) ca. 2 kg	
☐ Rehrücken Rehlachse (ohne Knochen)	
☐ Damhirschgulasch aus der Keule	
☐ Damhirschbraten aus der Keule	
☐ Damhirschrücken	
☐ Wildschweinrücken	
☐ Wildschweinbraten	
☐ Wildschweingulasch	

UNSERE FERTIGGERICHTE ZUM ERWÄRMEN:

	Menge (immer in 500 ml Becher)
☐ Rindergulasch	
☐ Rinderbolognese	
☐ Rinderkraftbrühe	
☐ Hirschgulasch	
☐ Sauerbraten	
☐ Rindsrouladen in Soße (2 Stk.)	
☐ Geschmorte Schweinsbäckle	
☐ Bratensoße	
☐ Rinder-Jus	
☐ Wild-Jus	

WÜRSTCHEN:

	Menge (Stück / kg)
☐ Saiten	
☐ Debreziner	
☐ Frankfurter / Schinken-Wiener	
☐ Rostbratwurst	
☐ Rostbratwürstle	
☐ Schweinsbratwurst	