



# De beste kwaliteit van de op één na beste slager!

## GEHAKT BALLEN

Zalig gekruide ballen omwikkeld met paneermeel; ca. 12 tot 15 min. zachtjes braden in ruim boter 3 stuks **3,75**

## LAMS RUG KOTELETTEN

Heerlijk mals vlees met een klein botje, eventueel gemarineerd; fel kort rosé bakken!! 100 gram **2,25**

## BLACK ANGUS RIBLAPPEN

Graan gevoerd; super smaakvol, lekker doorregen, bijzonder lekker; ca. 1½ uur stoven 500 gram **8,50**

## VARKENS FILET LAPJES

Mooie magere malse lapjes, gemarineerd met een olie pesto marinade; ca 5 tot 6 min. bakken 100 gram **1,40**

## KIP PANNETJES

Magere gemarineerde kipfilet, met kruiden crème kaas in een ovenschaaltje; ca 30 min. op 170°C 100 gram **1,30**

## KALKOENSTOOF LAPJES

Voor de liefhebbers, blijven verrassend lekker! Ook heerlijk voor ragout; ca. 90 min. stoven 500 gram **4,75**

## SPECIALE WINTERSE TIPS:

**BOEREN WINTER GEHAKT** 500 gram **4,98**  
Met groente, zalig gekruid, licht gezouten

**BLACK ANGUS RUNDER WORSTJES** 100 gram **1,50**  
lekker doorregen, worden niet droog!!

Hessenweg 183 | 3731 JH De Bilt | tel: 030-2203813  
info@slagerijvanloo.nl | www.slagerijvanloo.nl

Ma t/m do: 07.00 - 18.00 | Vrijdag: 07.00 - 20.00 | Zaterdag: 07.00 - 16.00

Kijk voor meer aanbiedingen in de winkel. Deze aanbiedingen zijn geldig van maandag 7 januari t/m zaterdag 12 januari. Zetfouten voorbehouden.