



# Ihr eMail Newsletter

Feinkost Metzgerei Nolle  
Die Fleisch- und Wurstwaren Manufaktur  
Der Cateringservice  
Ausgabe Oktober · Gültig vom 30.09. - 02.11.2024



Für die kühler werdenden Herbsttage, genießen Sie unsere **Bayerischen Schmankerl-Angebote** für Ihr privates Oktoberfest.

Wir wünschen Ihnen einen gesunden, glücklichen und erfolgreichen Monat Oktober. Ihre Nolle Verkaufs- und Serviceteams.



**Münchner Bierbrat'l**, aus der zarten Schweinebrust mit Schwarte, fertig gewürzt zum Braten. Wir empfehlen den Bierbrat'l bei 180°C ca. 100 Min. im Ofen zu garen. Als Beilage empfehlen wir unsere Semmelknödel und den hausgemachten Krautsalat.

**100g 1,39**  
statt 1,59



**Schweinebraten vom Hals** oder von der **Schulter**, roh.  
**100g 1,49** statt 1,69

**Kartoffelsalat** mit Radieschen und Gurke oder **Kartoffelsalat** mit eingelegten Gurken und Ei. **100g 1,39** statt 1,49

**Angemachter Weichkäse** nach **Obatzter Art**.  
Geschmackvoll und pikant aus der eigenen Herstellung:  
**100g 1,99** statt 2,09

**Fleischkäse** roh oder gebacken: **Pizzakäse, Römerbraten, feiner Fleischkäse, Zwiebfleischkäse** und **bayrischer Leberkäse**, zum warm- und kalt Genießen.  
**100g 1,79** statt 1,99



**Hausgemachte und kesselfrische Weißwürstchen**  
**100g 1,69** statt 1,89 und **Weißwurst im Ring**. **100g 1,69** statt 1,89



**Feiner Fleischkäse, ofengebacken, unser feinwürziger Klassiker**, **100g 1,79** statt 1,99



**Krautsalat**, tagesfrisch hergestellt. **100g 1,39** statt 1,59

**Fertig gekochtes Sauerkraut**. **100g 0,89** statt 0,99

**Semmelknödel** oder **Kartoffelklöße**.  
**100g 0,79** statt 0,89



Sehr verehrte Kunden, auch in diesem Jahr sammeln wir wieder mit der Kinderzukunft Weihnachtspäckchen für Kinder in Not. *Vielleicht haben Sie noch gut erhaltene Kleidungsstücke und Spielsachen, mit denen Sie Kindern eine besondere Freude bereiten können. Bitte beschriften Sie die Päckchen mit dem Hinweis: "Alter und Geschlecht des Kindes"* Herzlichen Dank!

## Unsere Geschäftsstellen und Öffnungszeiten auf einen Blick:

### Hauptgeschäft:

Lessingstraße 2 · 63263 Neu-Isenburg Telefon: 06102 22351 · Geöffnet: Montag von 9<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> · Dienstag bis Freitag von 9<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup> · Samstag von 8<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup>  
E-Mail: catering@nolle-online.de

[www.nolle-online.de](http://www.nolle-online.de)

[www.nolle-online.de/mobile](http://www.nolle-online.de/mobile) (Handy & Smartphone)

Impressum: Feinkost & Metzgerei · Catering & Partyservice · Direct Merchants · Alfons & Peter Nolle GmbH · Lessingstraße 2 · 63263 Neu-Isenburg · Alle Angebote sind unverbindlich · Für Druck-, Tipp- und Text- bzw. Informationsfehler wird keine Haftung übernommen · Änderungen vorbehalten · Copyright: © 2024 Nolle Werbegestaltung  
Bildnachweise: [www.nolle-online.de/impressum.html](http://www.nolle-online.de/impressum.html)

### Nolle - Der Cateringservice

Lessingstr. 2 · 63263 Neu-Isenburg  
Telefon: 06102 6840 telefax: 06102 25187  
eMail: catering@nolle-online.de

### Nolle's in Niederrad:

Bruchfeldstr. 33 · 60528 Frankfurt - Niederrad · Telefon: 069 96740542 · Geöffnet: Montag - Freitag von 7<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup> · und Samstag von 7<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup>

### Nolle's in Spredlingen:

Frankfurter Str. 46 - 48 · 63303 Dreieich · Telefon: 06103 62008 · Geöffnet: Montag - Freitag von 7<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup> · Samstag von 7<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup>

## Nolle · DER CATERINGSERVICE Veranstaltung · Organisation

Sehr geehrter Kunde,

von Zeit zu Zeit gibt es im geschäftlichen Leben sowie im familiären Kreis Anlass zu besonderer Freude. Die Gästebewirtung bei Konferenzen, Geschäftsessen, Prä-sentationen, Empfängen jeglicher Art und Geburtstagsfesten im kleineren Kreis oder im großen Rahmen kann ein Grund zum Feiern oder zum Ausrichten einer Veranstaltung sein.  
Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen.

Lessingstraße 2 · 63263 Neu-Isenburg  
Tel.: 06102 6840 · 06102 25187  
eMail: catering@nolle-online.de



Qualität  
Handwerk  
Passion

Die Auswahl unserer Rohstoffe ist von Beginn an in besten Händen. Durch die Kunst des Handwerks und unserer Hingabe für eigen hergestellte Feinkost-Produkte entstehen unvergleichliche mit Leidenschaft produzierte Lebensmittel die sie mit jedem Stück genießen. Ihre Wertschätzung für unsere handwerklich hergestellten Erzeugnisse ist unsere Passion.

