

Aromatag



5. Dezember 2007
Mittwoch: 10.00 - 16.00 Uhr

mit Aromaexpertin Monika Ussner



....ätherische Öle von PRIMAVERA®
begleiten Sie durch den Winter!

- Mit gestärktem Immunsystem in die kalte Jahreszeit
- Erstellung Ihres persönlichen Duftprofils
- Neuheiten zur Weihnachtszeit

PLUS ... 10% Rabatt auf alle Primavera®-Produkte

PLUS ... ein Geschenk zu jedem Einkauf

Auf Ihren Besuch freut sich das Team der
MARIEN-APOTHEKE
Gramatneusiedl



Apothekendienste während der Weihnachtsfeiertage:

	24. Dez 07	27. Dez 07	28. Dez 07	29. Dez 07	31. Dez 07	ab 2. Jan 08
	8.00 - 12.00	8.00 - 12.00	8.00 - 12.00	8.00 - 12.00	8.00 - 12.00	normale
		14.00 - 18.00	14.00 - 18.00			Öffnungsz.

Das Team der MARIEN-APOTHEKE wünscht Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr!



**VB
GK**

**VERSICHERUNGSBÜRO
GÜNTHER KLAPA**

2440 Gramatneusiedl, Hauptplatz 9
Tel.: 02234 / 74 683; Mobil. 0664 / 381 19 72 ; Fax 02234 / 74 684

STAATLICH GEFÖRDERTE PRÄMIENPENSION!

Jetzt bei Neuabschlüssen die staatliche Prämie für's ganze Jahr 2007 sichern! Zusätzlich erhält jeder ab einer monatlichen Prämie von € 50,- ein Vignette!

Für das Jahr 2008 können Sie sich über eine Förderungszubuchung von 9,5% freuen! Gerne erstellen wir Ihnen Kostenlos und unverbindlich ein Anbot und beraten Sie selbstverständlich auch in allen anderen Versicherungsangelegenheiten!

Wir wünschen allen Lesern ein fröhliches Weihnachtsfest
sowie Glück und Gesundheit fürs neue Jahr

So kocht(e) Gramat

Palatschinken

Man nennt sie auch Pfannkuchen oder Crêpes. Ob süß oder „sauer“, die Variationsmöglichkeiten bei der Fülle sind nahezu unbegrenzt. Die klassische Marienthaler Palatschinke ist mit Powidl, Marillenmarmelade oder Topfencreme gefüllt, für Naschkatzen gibt's die Gundelpalatschinken mit Nussfülle, Schokoguss und Schlagobers, Crêpes Suzette werden mit Vanilleeis gefüllt und mit Orangenlikör flambiert, und und und Liebhaber handfester Speisen belegen ihre Pfannkuchen mit Schinken, Gurkerl und Spiegelei, Kalbsgulasch oder Sugo Bolognese. Wie gesagt, von Apfelmus bis warmen Ziegenkäse ist alles möglich.

Sind welche übriggeblieben werden sie geschnitten als Frittaten in der Rindssuppe verspeist.

1/2 lt Milch (ev. mit Mineralwasser verdünnt), ca 30 dag Mehl, 3 Eier, eine Priserl Salz

Die Zutaten werden zu einem dünnflüssigen Teig verquirlt, den man etwas rasten lassen soll und in einer beschichteten Pfanne beidseitig in etwas Butter oder Bratfett hellbraun gebacken.

Guten Appetit.



EMKO

Kebab & Pizzahaus
02234-79557

Wenn Ihnen Qualität wichtig ist, dann sind Sie bei uns richtig!

Hauptplatz 3 - 2440 Gramatneusiedl

Öffnungszeiten: Dienstag - Sonntag 11.00 - 23.00 Uhr - Montag Ruhetag

Zustellung Gratis

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!!!

Kebapliefereung ab 3 Stück im Ortsgebiet Zustellung gratis, Mindestbestellwert: 8 €, darunter 1,50 € Zustellgebühr