

Frisch aus unseren Bedienungstheken



Schinken-Schnitzel
zartes Schweinefleisch,
fachgerecht zugeschnitten

1 kg

4.29



Le jamby Hinterschinken
gekocht

statt: ~~1.49~~

100 g

-.99



Metten Delikatess-Hähnchenfilet
in Aspic, versch. Sorten,
Fettgehalt 3 % +/- 2 %

statt: ~~1.39~~

100 g

1.19



**Schinken-Braten
oder Schinken-Gulasch**
kerniges
Schweinefleisch,
sorgfältig
zugeschnitten

1 kg

3.99



Rinder-Gulasch
bestes Jungbullenfleisch,
aus dem
Vorderviertel

1 kg

6.99



**Deutsches
Corned Beef**
herzhaft, würzig
im Geschmack

statt: ~~1.39~~

100 g

1.19



**Rügenwalder
Pommersche Gutsleberwurst**
fein, grob, mit Schnittlauch,
Apfel/Zwiebel oder
Geflügelleberwurst

statt: ~~1.59~~

100 g

1.29



Kasseler-Rippenspeer
mild gepökelt,
goldgelb geräuchert

1 kg

4.29



Schweine-Leber
aus frischer
Schlachtung

1 kg

-.99



Spanischer Serrano-Schinken „Gran Reserva“
luftgetrocknet, mit Meersalz gesalzen. Nicht jeder spanische Schinken darf sich Serrano-Schinken nennen. Die Mindest-Reifezeit muss 9 Monate betragen. Dieser Schinken reift mindestens 15 Monate.

statt: ~~2.59~~

100 g

1.99

aus unserer Frischgeflügel-Bedienungstheke:



Frische Hähnchen-Innereien
HKL A, Hähnchenleber,
-mägen oder -herzen

100 g

-.22



Puten-Oberschenkel
HKL A, saftiges Geflügelfleisch
zum Schmoren,
aus dem
Oldenburger
Land

1 kg

3.49



Hähnchen-Brustfilet
HKL A, das Zarteste vom Hähnchen

1 kg

5.29