

HERBST/ WINTER  
2022/2023

Inspiration aus unserem  
Handelswarensortiment!  
- Hirsch-Rücken -

# PRODUKTKATALOG



**Borgmeier**   
Frischgeflügel



INHALT

	Das sind wir	4 - 5
	Kikok	6 - 13
	Hähnchen	14 - 23
	Hähnchen Convenience	24 - 27
	Vegetarisch	28
	Huhn	39
	Pute	30 - 34
	Ente	35
	Spezialitäten	36 - 37
	Kaninchen	38
	Lamm	39 - 40
	Wild	41 - 48
	Marinaden   Gewürze	49 - 51
	Salate	52 - 53
	Wurst	54 - 63



**Chicken-Crossies**  
aus Kikok-Fleisch  
im Knuspermantel, gebraten,  
3 kg im Beutel, TK  
Artikel-Nr. 55800068

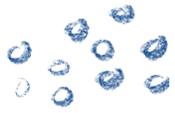
GEFLÜGELGENUSS  
MIT GUTEM GEWISSEN

Als Familienunternehmen haben wir uns auf die Schlachtung und Verarbeitung von Hähnchen spezialisiert. Wir legen hierbei großen Wert darauf, dass die Wertschöpfungskette vollständig in Deutschland liegt. Unsere Produkte überzeugen durch höchste Qualität, exquisite Frische und abwechslungsreiche Vielfalt. Zu unseren treuen Kunden zählen schwerpunktmäßig der Fachgroß- und -Einzelhandel, darüber hinaus der Lebensmitteleinzelhandel und weiterverarbeitende Betriebe.

Nachhaltiges und achtsames Handeln hinsichtlich Mensch, Tier und Umwelt ist seit Generationen fester Bestandteil unserer Philosophie – für einen Geflügelgenuss mit gutem Gewissen.



# GEMÜSE-SCHNITZEL IM KNUSPERMANTEL



**VEGETARISCH**

weitere Informationen  
auf Seite 28

## LIEBE ZUM DETAIL

Akribisch beurteilen wir jede eingehende Hähnchen-Partie unserer Vertragsmäster im Hinblick auf den Gesundheitsstatus und weitere definierter Qualitätskriterien. Und die Aufzuchtbetriebe wissen: Je besser sie in der Beurteilung abschneiden, desto höher ist der Bonus, den wir auf den Erzeugerpreis zahlen. Dies ist ein Anreiz, der unsere ohnehin schon sorgfältig und gewissenhaft arbeitenden Aufzuchtbetriebe zu noch mehr Achtsamkeit in der Tierhaltung anspricht.

Auf diesem hohen Ausgangsniveau setzen wir auf – mit hochmoderner Technik, qualifiziertem und motiviertem Personal sowie einer strengen Qualitätssicherung. **Denn letztlich ist Qualität das Ergebnis von Liebe zum Detail.** Und hier geben wir jeden Tag aufs Neue unser Bestes – bei allen Prozessen und Produkten.



## GELEBTE NACHHALTIGKEIT

Bei Borgmeier wird die **Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt** bewusst gelebt. Aus diesem Grund engagieren wir uns in der Region, behandeln unsere Mitarbeitende und Partner respektvoll und wertschätzend, leben den Tierwohlgedanken unter anderem mit unserem Kikok-Aufzuchtprogramm, das wir schon vor über 25 Jahren ins Leben gerufen haben, und arbeiten mit einem nach ISO 50001 zertifizierten Energiemanagementsystem stetig an der Steigerung unserer Ressourceneffizienz.

Wo andere Unternehmen in Quartalen denken müssen, dürfen wir in Generationen denken. Das wissen wir zu schätzen und zu nutzen. Guter Geschmack geht für uns immer mit einem guten Gewissen einher.

## TIERWOHL WIRD BEI UNS GROSSGESCHRIEBEN

Der Begriff Tierwohl ist in den letzten Jahren stärker in das gesamtgesellschaftliche Bewusstsein gerückt. Bei Borgmeier hat das Tierwohl seit jeher einen hohen Stellenwert – beleg- und nachvollziehbar.

Alle Borgmeier-Vertragsaufzuchtbetriebe sind QS-zertifiziert. QS steht hierbei für Qualität und Sicherheit. Die QS-Standards liegen oberhalb der Anforderungen der EU. Die zugehörige Organisation registriert und kontrolliert alle nach den



**QS-Richtlinien** arbeitenden Betriebe durch unabhängige Auditoren mittels angekündigter und unangekündigter Vor-Ort-Überprüfungen in regelmäßigen Abständen. So wird die lückenlose Einhaltung der Vorgaben sichergestellt. Auch regelt die QS-Norm klar, wie der Weg rückverfolgt werden kann, den das Fleisch bis zum Verkauf an die Endverbraucher nimmt.

Nahezu alle unsere Aufzuchtbetriebe haben sich darüber hinaus auf unser Bestreben hin bereits der Initiative Tierwohl (ITW) angeschlossen. Die ITW definiert Aufzucht Kriterien, die nochmals höher liegen. Der maßgebliche Unterschied liegt im höheren Platzangebot für die Tiere im Stall. Die Aufzuchtbetriebe erhalten zum Ausgleich für den Mehraufwand ein entsprechendes Tierwohlentgelt. Die Einhaltung der Kriterien wird von unabhängigen Kontrolleuren regelmäßig überprüft. Verbraucher erkennen Produkte, die gemäß ITW-Kriterien hergestellt wurden, am entsprechenden **ITW-Siegel** auf dieser Verpackung. Zur Verwendung der Kennzeichnung muss auch der Handelspartner Teilnehmer an der ITW sein. Mehr Informationen erhalten Interessierte hier: [www.initiative-tierwohl.de](http://www.initiative-tierwohl.de)

Bereits vor über 25 Jahren hat Borgmeier gemeinsam mit Kooperationspartnern das **Aufzuchtprogramm Kikok** ins Leben gerufen. Wesentliche Besonderheiten dieser Aufzuchtform liegen in der Fütterung (mind. 50 % Mais im Futter), dem Einsatz langsam wachsender Rassen, dem konsequenten Verzicht auf Antibiotika während der Aufzucht und dem nochmals höheren Platzangebot im Stall. Damit bietet Borgmeier bereits seit einem Vierteljahrhundert Produkte aus besonders tierwohlorientierter Aufzucht, die gleichzeitig mit herausragendem Geschmack überzeugen.

Borgmeier liegt zentral im Einzugsgebiet der Aufzuchtbetriebe – eine Besonderheit, die ein großes Plus für die Qualität bedeutet. Denn räumliche Nähe garantiert minimale Transportzeiten zwischen Aufzuchtbetrieb und Schlachtereie. Dies fördert das Wohlbefinden der Tiere und wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus. Borgmeier führte als zweite Geflügelschlachtereie in Deutschland bereits 2007 das CAS (Controlled Atmosphere Stunning)-Betäubungsverfahren ein. In der ersten Generation noch mit nur zwei Betäubungsphasen, wird bereits seit 2015



eine fünfphasige Betäubung eingesetzt, um den Übergang in die Bewusstlosigkeit für die Tiere so schonend wie möglich zu gestalten. Darüber hinaus sorgen unsere internen Tierschutzbeauftragten in Kooperation mit den ständig anwesenden Amtstierärzten dafür, dass alle Tierschutzanforderungen stets eingehalten werden.

## AUS DER MITTE DEUTSCHLANDS

Wir lieben Qualität! Deshalb legen wir großen Wert auf hohe Standards entlang sämtlicher Stufen und Prozesse der Wertschöpfungskette. Dabei sind wir komplett „Made in Germany“ – vom **Elterntierbetrieb** über **Brütereie, Aufzuchtbetrieb, Futtermühle** bis hin zur **Schlachtung & Verarbeitung**. Im Ergebnis steht 5 x Deutschland oder kurz 5xD.

Wir glauben an den Standort Deutschland, seine hohen Standards und die sich hieraus ergebenden Vorteile für Tiere, Gesellschaft und Umwelt.

Viele dieser Vorteile sind für den Verbraucher nicht sofort ersichtlich. Und dennoch sind wir davon überzeugt, dass der mündige Konsument sie zu schätzen weiß.

# GESCHMACK ERLEBEN



## KIKOK-HÄHNCHEN GANZ

1020\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen gebunden**  
HKLA, frisch



**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos





## KIKOK-HÄHNCHEN FILET HALB

1520\*\*\*\*  
**Kikok-Hähnchen-Filet halbiert**  
HKL.A, frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



## KIKOK-HÄHNCHEN FILET HALB MIT HAUT

1510\*\*\*\*  
**Kikok-Hähnchen-Filet halbiert mit Haut**  
HKL.A, frisch

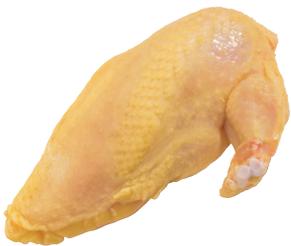
**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



## KIKOK-HÄHNCHEN FILET SUPREME

1510\*\*\*\*  
**Kikok-Hähnchen-Filet „Supreme“**  
Krt., frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



## KIKOK-HÄHNCHEN BRUST MIT HAUT UND KNOCHEN

12200000  
**Kikok-Hähnchen-Brust mit Haut mit Knochen**  
Krt., HKL.A, frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



Standard: verpackt in E1



## KIKOK-HÄHNCHEN SCHENKEL OHNE RÜCKEN

1210\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Schenkel ohne Rücken**  
HKL.A, frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



## VERANTWORTUNG PRÄGT UNSER HANDELN



**TIERWOHL DURCH MEHR  
PLATZ UND LANGSAMERES  
WACHSTUM**



**FÜTTERUNG MIT  
MINDESTENS 50 %  
MAISANTEIL**



**OHNE GENTECHNIK**



**KEINE ANTIBIOTIKA  
WÄHREND DER AUZUCHT**



**EINZIGARTIGER  
HÄHNCHENGENUSS**



**KURZE TRANSPORTWEGE**

## KIKOK-HÄHNCHEN UNTERSCHENKEL

1350\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Unterschenkel**  
HKL.A, frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



## KIKOK-HÄHNCHEN OBERSCHENKEL

1310\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Oberschenkel  
mit Haut mit Knochen**  
frisch

1340\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Oberschenkel  
ohne Haut ohne Knochen**  
frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



# KIKOK-HÄHNCHEN

## „POLLO FINO“

1330\*\*\*\*  
**Kikok-Hähnchen „Pollo Fino“**  
frisch

Oberkeule ohne  
Knochen mit Haut

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



# KIKOK-HÄHNCHEN

## GRILLSTEAK

1230\*\*\*\*  
**Kikok-Hähnchen-Schenkel mit Haut ohne Knochen „Steak“**  
Krt., frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



# KIKOK-HÄHNCHEN

## FLÜGEL OHNE SPITZE

1810\*\*\*\*  
**Kikok-Hähnchen-Flügel ohne Spitze**  
Krt., HKL.A, frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



# KIKOK-HÄHNCHEN

## GULASCH

12173400  
**Kikok-Hähnchen-Gulasch**  
Krt., frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos

aus der  
Oberkeule



Mindestmenge  
10 kg



## KIKOK-HÄHNCHEN STEAK „TOMATE“

51142001

**Kikok-Hähnchen-Steak „Tomate“ Atmos**  
10 Stück/ Schale, frisch



## KIKOK-HÄHNCHEN FLÜGEL MARINIERT\*

5184\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Flügel mariniert**  
SB-Atmos, 5-6 Stück, ca. 500 g/ Schale

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Atmos, SB-Atmos



## HÄHNCHEN-WIENER AUS KIKOK-FLEISCH

55800041

**Kikok-Hähnchen-Wiener**  
4 Bündel/ Pack



4 x ca. 50 g  
gebündelt mit einer  
Banderole



# KIKOK-GEFLÜGEL BRATWURSTSCHNECKE

---

55800043  
**Kikok-Geflügel-Bratwurstschnecke**  
4 Stück/ Schale, 4 Schalen/ Krt.



# KIKOK-HÄHNCHEN BRATWURST

---

55800047  
**Kikok-Hähnchen-Bratwurst**  
5 x 90 g, gebrüht/ Pck.  
10 Päckchen/ Krt.



# KIKOK-HÄHNCHEN SPINAT-KÄSE-BRATWURST

---

55800064  
**Kikok-Hähnchen  
Spinat-Käse-Bratwurst**  
4 x 95g, vak.  
4 Beutel/ Pck.



# KIKOK-GEFLÜGEL BRATWURST GROB

---

55800050  
**Kikok-Geflügel-Bratwurst grob**  
gebrüht, 4 x 80g, vak., 12 Päckchen/ Krt.





# KIKOK-BRATHÄHNCHEN-GEWÜRZSALZ

55800013  
Gläser im Display-Karton  
14 x 110 g

97006009  
2 kg/ Beutel

97006001  
Hähnchengewürz Borgmeier I  
15 kg Sack

97006006  
Hähnchengewürz Borgmeier II  
25 kg Sack „Hausmischung“



# CORDON BLEU PANIERT UND GEBRATEN AUS KIKOK-FLEISCH



55800063  
Hähnchen-Cordon  
Zutat: aus Kikok-Fleisch  
gefüllt mit Putenbrust-Kochschinken  
und Käse  
3 kg Beutel, TK

# MINISCHNITZEL PANIERT UND GEGART AUS KIKOK-FLEISCH

55800003  
Hähnchen-Minischnitzel  
Zutat: aus Kikok-Fleisch  
2,5 kg Beutel, TK



# HÄHNCHEN-BOLOGNESE MEDITERRAN

55500014  
Hähnchen-Bolognese mediteran  
aus Kikok-Fleisch  
350 ml/ Glas



# DELIKATESSE- HÜHNERFRIKASSEE

55800061  
Delikatess Hühnerfrikassee  
aus Kikok-Fleisch  
400 ml, 12 Stück im Krt.



- Kikok-Fleischanteil von 38 %
- Nur beste Zutaten, wie frisches Gemüse, Kräuter und Gewürze!
- Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

# DELIKATESSE- HÜHNERSUPPE

55800059  
Delikatess Hühnersuppe  
aus Kikok-Fleisch  
400 ml, 12 Stück im Krt.



- Kikok-Fleischanteil von 11 %
- Nur beste Zutaten, wie frisches Gemüse, Kräuter und Gewürze!
- Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

# KIKOK-LYONER

55800029  
**Kikok-Geflügel-Lyoner**  
6 x 250 g

55800031  
**Kikok-Geflügel-Lyoner**  
1,5 kg, 90er-Darm



# KIKOK-LEBERWURST GROB UND FEIN

55800026  
**Kikok-Geflügel-Leberwurst grob**  
6 x 125 g

55800025  
**Kikok-Geflügel-Leberwurst grob**  
10 x 50 g



55800022  
**Kikok-Geflügel-Leberwurst fein**  
6 x 125 g

55800021  
**Kikok-Geflügel-Leberwurst fein**  
10 x 50 g



**Kikok-Fleischwurst  
im Ring, 3 x 400 g**

Artikel-Nr. 55800054

# KIKOK-JAGDWURST

55800038  
**Kikok-Geflügel-Jagdwurst**  
6 x 250 g

55800039  
**Kikok-Geflügel-Jagdwurst**  
1,5 kg, 90er-Darm



# KIKOK-BIERSCHINKEN

55800035  
**Kikok-Geflügel-Bierschinken**  
6 x 250 g

55800036  
**Kikok-Geflügel-Bierschinken**  
1,5 kg, 90er-Darm



## HÄHNCHEN GANZ

**Erhältlich in den Kalibern:**

900 g, 950 g, 1000 g, 1050 g, 1100 g, 1150 g, 1200 g,  
1300 g, 1400 g, 1500 g, 1800 g, 2000 g

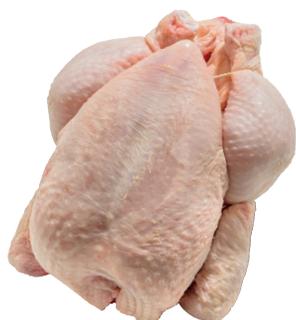
**Erhältlich in den Variationen:**

**900-1200 g:**

lose, gebunden, gesteckt, gewürzt, gesteckt & gewürzt,  
Tray, gewürzt auf Tray

**1300-1800 g:**

lose, gebunden, Tray



## HÄHNCHEN OBERSCHENKEL

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

lose 10 kg, lose 5 kg, SB-Atmos

**Sondervarianten:**

ohne Rücken, mit Rückenstück, mit Haut ohne Knochen



## HÄHNCHEN SCHENKEL OHNE RÜCKEN

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert, 170-200 g, 260-290 g,  
200-230 g, 240-260 g, 300 g+

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg  
Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos

**Sondervariante:**

Hähnchen-Schenkel mit Haut ohne Knochen



## HÄHNCHEN SCHENKEL MIT RÜCKEN

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert, 190-230 g, 240-260 g, 300 g, 320-360 g,  
370 g+, 390-420 g

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

lose 10 kg, lose 5 kg, gewürzt, SB-Atmos



# HÄHNCHEN

## UNTERSCHENKEL

---

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



# HÄHNCHEN

## FILET DOPPELT

---

**Erhältlich in den Kalibern:**

mittlere ca. 320-500 g, groß ca. 500-800 g

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



ohne Haut  
ohne Knochen

# HÄHNCHEN

## FILET HALB OHNE INNENFILET

---

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert, 90-110 g, 110-130 g, 130-150 g, 150-170 g, 170-190 g, 190-220 g, 220-260 g, 260-300 g, 300 g +

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos

**Sondervarianten:**

Hähnchen-Filet halb Handschnitt, Hähnchen-Filet halb mit Haut, Hähnchen-Filet-Scheiben, Hähnchen-Filet-Streifen, Hähnchen-Filet Stroganoff, Hähnchen-Filet halb mit Innenfilet



# HÄHNCHEN

## FILET SUPREME

---

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert, 180-220 g, 220-260 g

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



Standard: verpackt in E1

## HÄHNCHEN INNENFILET

**Erhältlich in den Kalibern:**

Stückgewicht: 35 - 55 g

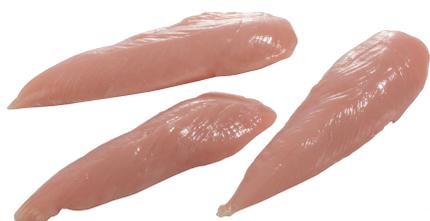
**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos

**Sondervarianten:**

Hähnchen-Innenfilet-Stücke z. B. 7-12 g



## HÄHNCHEN BRUST MIT HAUT UND KNOCHEN

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert, 400-450 g, 380-480 g, 480-520 g, 520-580 g,  
600-640, 580-640 g, 640-700 g, 700 g+, 950 g+

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

lose 10 kg, lose 5 kg, Atmos, SB-Atmos



## HÄHNCHEN FLÜGEL OHNE SPITZE

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

lose 10 kg, lose 5 kg, gewürzt, Atmos, SB-Atmos

**Sondervarianten:**

geteilt ohne Spitze, Mittelflügel ohne Spitze, Oberflügel



## HÄHNCHEN INNEREIEN LEBER, MAGEN, HERZEN

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

5 kg Beutel, 2,5 kg Beutel, 1 kg Beutel, SB-Atmos



Standard: verpackt in E1

# HÄHNCHEN

## EDELFILET

### Erhältlich in den Kalibern:

ca. 105 g, ca. 125 g, ca. 140 g

### Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



Oberseite vom  
halben Filet

# HÄHNCHEN

## GRILLFILET

### Erhältlich in den Kalibern:

unkalibriert, ca. 140 g, ca. 160 g, ca. 180 g

### Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



Unterseite vom  
halben Filet

# HÄHNCHEN

## GULASCHWÜRFEL

### Hähnchen-Oberschenkel-Gulasch

### Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:

lose 10 kg, lose 5 kg

Mindestmenge  
10 kg



aus der  
Oberkeule

# HÄHNCHEN

## BRUST-FILETSCHIEBEN

aus dem halben Filet quer geschnitten

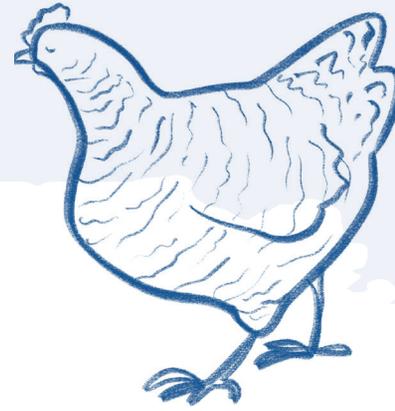
Stärke: ca. 7-9 mm, Länge: ca. 4-9 cm

### Hähnchen-Filet-Scheibe

### Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:

lose 10 kg, lose 5 kg, vak., SB-Atmos

Mindestmenge  
10 kg



## HÄHNCHEN BRUST-FILETSTREIFEN

aus dem halben Filet quer geschnitten  
Stärke: ca. 7-9 mm, Länge: ca. 4-9 cm

### Hähnchen-Filet-Streifen

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
lose 10 kg, lose 5 kg, vak., SB-Atmos



## HÄHNCHEN BRUST-INNENFILETSTÜCKE

### Hähnchen-Innenfilet-Stücke

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
lose 10 kg, lose 5 kg, vak., SB-Atmos



## HÄHNCHEN BRUST-FILET-GESCHNETZELTES

aus dem halben Filet geschnitten  
Stärke: 4-6 mm, Länge 3-7 cm

### Hähnchen-Brust-Filet-Geschnetzeltes

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
lose 10 kg, lose 5 kg



## HÄHNCHEN BRUST-FILET-GESCHNETZELTES „STROGANOFF“

aus dem Grillfilet geschnitten

### Hähnchen-Brust-Filet-Geschnetzeltes „Stroganoff“

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
lose 10 kg, lose 5 kg



# BIG POLLI

## XXL-FLEISCHHÄHNCHEN

3024\*\*\*\*

Hähnchen „Big Polli“ 4 Stück

3024\*\*\*\*

Hähnchen „Big Polli“ 2 Stück

3024\*\*\*\*

Hähnchen „Big Polli“ auf Tray



Das Big-Polli-Hähnchen von Borgmeier mit besonderer Fleischfülle ist genau das Richtige für den großen Genuss – da wird die ganze Familie satt!

Aromatisch und knusprig statt trocken und fad! Damit das Hähnchen beim Garen sein ganz besonderes Aroma entfalten kann, steckt in jedem Big-Polli-Hähnchen ein Garthermometer\*. Sobald dieses herauspringt, kann der XXL-Genuss beginnen. Das einmalige Aroma des Big-Polli-Hähnchens entfaltet sich besonders gut, wenn es im Backofen gegart bzw. gegrillt wird. Das Hähnchen mit einer Mischung aus

Salz, weißem Pfeffer und Rosenpaprika würzen. Dann im vorgeheizten Ofen bei etwa 180 °C bis 200 °C je nach Größe etwa 100 bis 115 Minuten schön knusprig-braun werden lassen. Bitte beachten Sie, dass die Garzeit vom Gewicht des Hähnchens abhängt. Als Faustregel gilt eine Garzeit von 10 Minuten je 200 g. Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Grill oder Oberhitze zuschalten – so gelingt die knusprige Haut garantiert.

\*Sobald eine Kerntemperatur von ca. 80 °C erreicht ist, springt der rote Knopf heraus.

# HÄHNCHEN

## FILET HALB TEILSTÜCKE

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

80 g IQF tiefgefroren

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

140 g IQF tiefgefroren

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

100 g IQF tiefgefroren

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

160 g IQF tiefgefroren

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

120 g IQF tiefgefroren

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

180 g IQF tiefgefroren

\*IQF = einzeln entnehmbar



**IQF-Produkt**

1. TAG

# BORGMEIER-REZEPTE

VERWERTUNG DES GANZEN HÄHNCHENS



## HÄHNCHEN MIT OFENGEMÜSE

### ZUTATEN

- 1 Borgmeier-Hähnchen
- 600 g Kartoffeln (mittelgroß, festkochend)
- 4 Spitzpaprika
- 40 g Butterschmalz
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Schalotten
- 1 Beutel Pfefferminztee (Inhalt des Teebeutels)
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Pfeffer
- Meersalz (grob)



**01**  
Das Borgmeier-Hähnchen von innen mit grobem Salz und Pfeffer einreiben. 2 Schalotten und Knoblauch hineingeben. Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Backofen mit einem Blech auf der untersten Schiene auf 160 °C (Umluft 150 °C) vorheizen.

**02**  
Butterschmalz zerlassen, vom Herd nehmen. Paprikapulver, Oregano und den Minztee unterrühren. Hähnchen mit der Hälfte des Gewürzschmalzes und etwas Salz einreiben. Auf das Blech im Ofen setzen und 20 Minuten braten.

**03**  
Kartoffeln schälen und längs in 1 1/2 cm breite Spalten schneiden. Restliche Schalotten in Spalten schneiden. Paprika waschen, trocken tupfen und mit etwas Gewürzschmalz bestreichen. Kartoffeln und Schalotten mit dem restlichen Gewürzschmalz mischen.

**04**  
Alles nach 20 Minuten um das Borgmeier-Hähnchen herum auf das Blech geben und mit etwas grobem Salz würzen. Die Ofentemperatur auf 190 °C (Umluft 180 °C) erhöhen, alles weitere 45 Minuten garen. Borgmeier-Hähnchen mit dem Gemüse auf einer Platte servieren.







# RENNFAHRER-HÜHNERSUPPE

## ZUTATEN

- 1 Borgmeier-Hähnchenfleisch vom Vortag (ca 300 g)
- 1,5 Liter Wasser
- 3 EL Hähnchenbrühe (je nach Geschmack auch etwas mehr)
- 500 g Gemüse, z. B. Möhren, Lauch, Sellerie, Zwiebel, Pastinake, Petersilienwurzel, Brokkoli oder Blumenkohl - oder das, was da ist
- 1 Tomate
- 50 g Croutons
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

**01**  
Die Reste des Borgmeier-Hähnchens vom Vortag vom Knochen lösen, in mundgerechte Stücke schneiden und zur Seite stellen.

**02**  
Im Anschluss daran auch das Suppengemüse abwaschen, schälen und in grobe Würfel schneiden.

**03**  
Ausreichend Wasser in einen Topf geben und sobald es anfängt, sprudelnd zu kochen, salzen, würzen und die Gemüsewürfel zugeben.

**04**  
Nun die Suppe etwa 30 Minuten bei geringer Hitze leicht köcheln lassen, bis das Gemüse gegart ist. Nun die vorbereiteten Hähnchenstücke dazugeben und alles noch einmal abschmecken.

**05**  
Croutons in der Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anrösten.

**06**  
Die Suppe in eine Schüssel oder auf Teller füllen, nach Belieben mit frischer Petersilie, Croutons oder etwas Liebstöckel garnieren und heiß genießen.



## HÄHNCHEN MINIFACKEL „GELB“

53743\*\*\*

**Hähnchen-Filetteilstück-Spieß mit Curry-Marinade**  
ca. 1 kg je Schale

53742\*\*\*

**Hähnchen-Filetteilstück-Spieß mit Curry-Marinade**  
5 Stück à ca. 50 g je Schale



## HÄHNCHEN MINIFACKEL „ROT“

53743\*\*\*

**Hähnchen-Filetteilstück-Spieß rot - würzig - lecker**  
ca. 1 kg je Schale

53743\*\*\*

**Hähnchen-Filetteilstück-Spieß rot - würzig - lecker**  
5 Stück à ca. 50 g je Schale



## HÄHNCHEN INVOLTINI

53723\*\*\*

**Hähnchen-Involtini**  
1,5 kg je Schale

53722\*\*\*

**Hähnchen-Involtini**  
12 Stück je Schale

### Zubereitungsvorschlag:

Für die Zubereitung der Hähnchen-Involtini geben Sie die Rollen einfach mit etwas Sonnenblumenöl in eine feuerfeste Form und garen Sie die Rollen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (160 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 40 Minuten.

**Variation:** In einer Backofenschale 1 Glas Tomaten-Basilikum-Pesto verteilen und die Involtini daraufsetzen. Mit Streukäse überstreuen und ab in den Backofen.

## HÄHNCHEN KNUSPERFILET GEGART

55100021

**Hähnchen-Knusperfilet**  
3 kg im Krt., TK

### Zubereitungsvorschlag:

Hähnchen-Knusperfilet in der Pfanne für ca. 10 Minuten braten oder im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (160 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 20 Minuten backen.

### Zubereitungsvariationen:

- Hähnchen-Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Gouda
- Hähnchen-Schnitzel „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella
- Hähnchen-Schnitzel „Spargel“ mit Spargel und Hollandaise
- Hähnchen-Schnitzel „Jäger“ mit Champignons und Kräutern
- Hähnchen-Schnitzel „Mexiko“ mit Kidneybohnen und Cheddar



Leckere Röllchen aus zartem Innenfilet mit Schafskäse gefüllt und italienisch gewürzt



Gegartes Hähnchen-Filet, wie gewachsen, 140-190 g mit einer Knusper-Panade

# HÄHNCHEN

## FILET „KRÄUTERBUTTER-ART“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Filet „Kräuterbutter-Art“**

ca. 1,3 kg je Schale

53642\*\*\*

**Hähnchen-Filet „Kräuterbutter-Art“**

2 Stück à ca. 150 g je Schale



Hähnchen-Brustfilet  
zugeschnitten, mit  
einer Kräuterbutter-  
Marinade

# HÄHNCHEN

## SPIESS „TOMATE“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Spieß „Tomate“**

ca. 1 kg je Schale



Hähnchen-Brustfilet  
zugeschnitten, pikant  
mariniert, feines  
Tomatenaroma

# HÄHNCHEN

## FILET „CURRY“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Filet „Curry“**

ca. 1,3 kg je Schale

53642\*\*\*

**Hähnchenfilet „Curry“**

2 Stück à ca. 150 g je Schale



Hähnchen-Brustfilet  
zugeschnitten  
mit Curry-Marinade,  
mild & saftig

# HÄHNCHEN

## FILET „FEUER“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Filet „Feuer“**

ca. 1,3 kg je Schale

53642\*\*\*

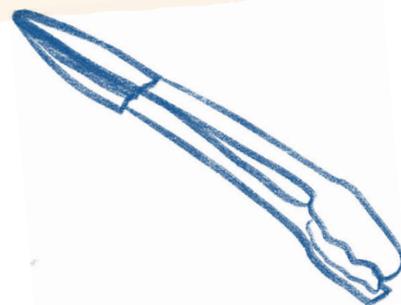
**Hähnchen-Filet „Feuer“**

2 Stück à ca. 150 g je Schale



Hähnchen-Brustfilet  
zugeschnitten, in  
würzig-scharfer  
Marinade

\* Bitte beachten Sie, dass die Vorbestellungen für unsere marinierten Artikel immer am Vortag (bei Versand Montag = Freitag) bis spätestens 17 Uhr vorliegen müssen.



## HÄHNCHEN

### GRILL-STEAK „GOURMET“

53343\*\*\*

**Hähnchen-Grill-Steak „Gourmet“**

ca. 1,5 kg je Schale

53342\*\*\*

**Hähnchen-Grill-Steak „Gourmet“**

3 Stück à ca. 140 g je Schale

Hähnchen-Oberkeule  
mit Haut ohne  
Knochen mariniert



## HÄHNCHEN

### GRILL-STEAK „KNOBLAUCH“

5334\*\*\*\*

**Hähnchen-Grill-Steak „Knoblauch“**

Hähnchen-Oberkeule ohne Knochen mit Haut

3-4 Stück je Schale

5334\*\*\*\*

**Hähnchen-Grill-Steak „Knoblauch“**

Hähnchen-Oberkeule ohne Knochen mit Haut

ca. 1,5 kg je Schale

mariniert mit einer  
Knoblauch-Kräuter-  
Marinade



## HÄHNCHEN

### FILET-ROLLE „MITTELMEER“

17090032

**Hähnchen-Filet-Rolle „Mittelmeer“**

10 Stück je Schale

17090031

**Hähnchen-Filet-Rolle „Mittelmeer“**

3 Stück je Schale

**Zubereitungsvorschlag:**

Für die Zubereitung der Hähnchen-Filet-Rolle „Mittelmeer“ geben Sie die Rolle einfach mit etwas Sonnenblumenöl und ein paar frischen Kräutern in eine feuerfeste Form und garen es im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (160 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 25 Minuten.



Hähnchen-Filet  
gefüllt mit  
Käse und Oliven

## HÄHNCHEN

### GYROS

53343\*\*\*

**Hähnchen-Gyros**

2,5 kg je Schale

53342\*\*\*

**Hähnchen-Gyros**

ca. 400 g je Schale

**Zubereitungsvorschlag:**

Fix und fertig mariniert. Ab in die Pfanne!



Saftiges Oberkeulen-  
fleisch ohne Haut mit  
mediterraner Marinade

# HÄHNCHEN

## FILET „SPINATELLO“

53522\*\*\*

### Hähnchen-Filet „Spinatello“

8 Stück je Schale

53522\*\*\*

### Hähnchen-Filet „Spinatello“

2 Stück je Schale

#### Zubereitungsvorschlag:

Die Hähnchen-Filet-Rolle „Spinatello“ in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. In einem vor-geheizten Backofen wird das Filet anschließend in einer feuerfesten Form bei 180 °C (160 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 35-45 Minuten durchgegart.



Hähnchen-Filet gefüllt mit Frischkäse und Spinat und mit einer Tomaten-Marinade umhüllt

# HÄHNCHEN

## OBERKEULE „BARONESSE“

5332\*\*\*\*

### Hähnchen-Oberkeule „Baronesse“

4 Stück je Atmosphäreschale, 6 Schalen/ Krt.

5332\*\*\*\*

### Hähnchen-Oberkeule „Baronesse“

2 Stück in der Holzschale, 9 Schalen/ Kiste



Auch in der Holzschale erhältlich!

- Etikett entfernen
- Folie einstechen
- ab in den Backofen

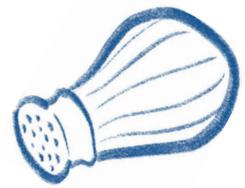


Hähnchen-Oberkeule mit buntem Gemüse



\* Bitte beachten Sie, dass die Vorbestellungen für unsere marinierten Artikel immer am Vortag (bei Versand Montag = Freitag) bis spätestens 17 Uhr vorliegen müssen.

NEU IN UNSEREM  
HANDELSWARENSORTIMENT



# GEMÜSE-SCHNITZEL IM KNUSPERMANTEL

ca. 120 g/ Stück  
25 Stück im Beutel (ca. 3 kg/ Beutel), TK  
Artikel-Nr. 57000001



EINFACH MAL PROBIEREN !

## GEMÜSEMISCHUNG AUS

Karotten, Brechbohnen, Erbsen, Mais und Paprika,  
verfeinert mit Gewürzen, paniert, gebraten und tiefgefroren.

UNSER ERSTES  
VEGETARISCHES PRODUKT

## SUPPENHUHN KLEIN, DEUTSCH

60000022

**Suppenhuhn**

8 Stück/ Krt., ca. 1000-1300 g,  
HKL.A, frisch

60000005

**Suppenhuhn im Beutel**

8 Stück/ Krt., 1000-1300 g,  
HKL.A, frisch

60000019

**Suppenhuhn SB-Beutel**

8 Stück/ E1, 1000-1300 g,  
HKL.A, frisch



## SUPPENHUHN GROSS, NIEDERLANDE

60020002

**Suppenhuhn Remkes**

4 Stück/ Krt., 2,4-3,0 kg  
HKL.A, frisch

60020006\*

**Suppenhuhn Remkes**

2 Stück/ Krt., 2,4-3,0 kg  
HKL.A, frisch

60020016

**Suppenhuhn Remkes**

auf Tray  
4 Stück/ Krt., 2,4-3,0 kg,  
HKL.A, frisch

60020118

**Suppenhuhn Remkes**

2,4-3,0 kg, HKL.A, TK

60020119

**Suppenhuhn Luna**

ca. 3 kg, HKL.A, TK



## PUTE GANZ

62020001

**Pute Henne mit Hals ohne Innereien**  
im Beutel, 7-9 kg HKL.A, frisch, deutsch

55200017

**Pute geräuchert**  
Henne

62010001

**Pute Hahn groß mit Hals ohne Innereien**  
HKL.A, frisch, deutsch/italienisch



## PUTE INNENFILET

62310020

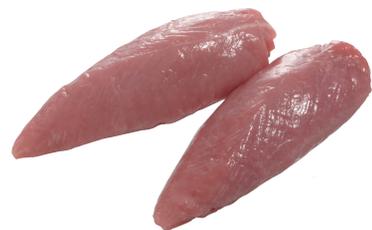
**Puten-Innenfilet Hahn**  
10 kg, HKL.A, frisch

62310019

**Puten-Innenfilet Hahn**  
5 kg, HKL.A, frisch

62310047

**Puten-Innenfilet Hahn**  
4 x 2,5 kg vak., HKL.A, frisch



## PUTE OBERKEULE

62110009

**Puten-Oberkeule Hahn mit Knochen mit Haut**  
10 kg, HKL.A, frisch

62110008

**Puten-Oberkeule Hahn mit Knochen mit Haut**  
5 kg, HKL.A, frisch

62110031

**Puten-Oberkeule Hahn mit Knochen mit Haut**  
4 x 2,5 kg, vak., HKL.A, frisch

62110019

**Puten-Oberkeule Hahn mit Haut ohne Knochen**  
10 kg, HKL.A, frisch

62110018

**Puten-Oberkeule Hahn mit Haut ohne Knochen**  
5 kg, HKL.A, frisch

62110043

**Puten-Oberkeule Hahn mit Haut ohne Knochen**  
4 x 2,5 kg, vak., HKL.A, frisch

62110025

**Puten-Oberkeule Hahn ohne Haut ohne Knochen**  
10 kg, HKL.A, frisch

62110024

**Puten-Oberkeule Hahn ohne Haut ohne Knochen**  
5 kg, HKL.A, frisch

62110046

**Puten-Oberkeule Hahn ohne Haut ohne Knochen**  
4 x 2,5 kg, vak., HKL.A, frisch

62110029

**Puten-Oberkeule Hahn Steak ohne Haut ohne Knochen**  
lose, 10 kg, frisch

62110028

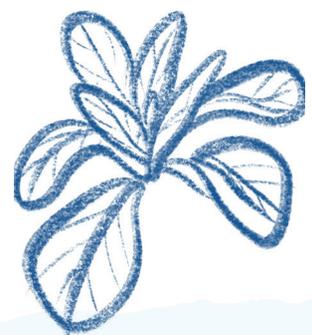
**Puten-Oberkeule Hahn Steak ohne Haut ohne Knochen**  
lose, 5kg, frisch

62120013

**Puten-Oberkeule Henne mit Haut mit Knochen**  
10 kg, vak., HKL.A, frisch

62120012

**Puten-Oberkeule Henne mit Haut mit Knochen**  
5 kg, vak., HKL.A, frisch



## PUTE MEDAILLON

---

62610003

**Puten-Medaillon Hahn**

lose, 10 kg, frisch

62610002

**Puten-Medaillon Hahn**

lose, 5 kg, frisch

62610006

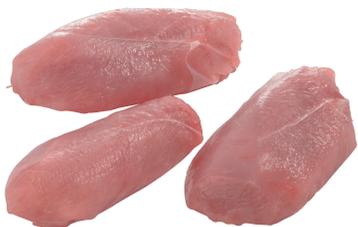
**Puten-Medaillon Hahn**

4 x 2,5 kg, vak., frisch

62610005

**Puten-Medaillon Hahn**

2 x 2,5 kg, vak., frisch



## PUTE GULASCH AUS DER OBERKEULE

---

62500030

**Puten-Oberkeule-Gulasch**

lose, 10 kg, HKL.A, frisch  
handgeschnitten

62500028

**Puten-Oberkeule-Gulasch**

lose, 3 kg, HKL.A, frisch,  
handgeschnitten

62500036

**Puten-Gulasch-Oberkeule**

10 kg, vak., HKL.A,  
handgeschnitten



## PUTE GESCHNETZELTES

---

62500005

**Puten-Oberkeulen-Geschnetzeltes**

lose, 10 kg, HKL.A, frisch

62500004

**Puten-Oberkeulen-Geschnetzeltes**

lose, 3 kg, HKL.A, frisch

62500008

**Puten-Oberkeulen-Geschnetzeltes**

10 kg, vak., HKL.A, frisch



## PUTE HÄLSE

---

62900036

**Puten-Hälse Hahn**

lose, 10 kg, frisch

62900035

**Puten-Hälse Hahn**

lose, 5 kg, frisch



## PUTE SCHNITZEL

---

62600004  
**Puten-Schnitzel**  
unkalibriert, lose, 10 kg, frisch

62600003  
**Puten-Schnitzel**  
unkalibriert, 5 kg, frisch

62600007  
**Puten-Schnitzel**  
4 x 2,5 kg, frisch

62600006  
**Puten-Schnitzel**  
2 x 2,5 kg, vak., frisch



## PUTE SCHNITZEL FÜR ROULADEN

---

62600092  
**Puten-Schnitzel für Rouladen**  
lose, 10 kg, frisch

62600092  
**Puten-Schnitzel für Rouladen**  
lose, 5 kg, frisch

62600102  
**Puten-Schnitzel für Rouladen**  
4 x 2,5 kg, vak., frisch

62600101  
**Puten-Schnitzel für Rouladen**  
2 x 2,5 kg, vak., frisch



## PUTE ROLLE

---

62600095  
**Puten-Rolle-Keule  
mit Haut ohne Knochen**  
3 Stück/ Krt., vak.,  
HKL.A, frisch

55000011  
**Puten-Rollbraten ohne Haut**  
3 Stück/ Krt., frisch, mit Zwie-  
bel gewürzt, vak.

62600099  
**Puten-Brust-Rollbraten  
ohne Haut natur,**  
3 Stück/ Krt., frisch

55000008  
**Puten-Brust-Rollbraten  
ohne Haut**  
3 Stück Krt., frisch,  
mit Aprikose gewürzt

## PUTE GESCHNETZELTES AUS DER BRUST

---

62500011  
**Puten-Brust-Geschnetzeltes**  
lose, 10 kg, frisch

62500016  
**Puten-Brust-Geschnetzeltes**  
4 x 2,5 kg, vak., frisch

62500015  
**Puten-Brust-Geschnetzeltes**  
2 x 2,5 kg, vak., frisch

Mindestmenge  
10 kg

## PUTE INNEREIEN

---

62900002  
**Puten-Leber**  
3 x ca. 1 kg, vak., frisch

62900013  
**Puten-Mägen**  
3 x ca. 1 kg, vak., frisch

62900018  
**Puten-Herzen**  
3 x ca. 1 kg, vak., frisch



## PUTE BRUST MIT HAUT

---

62310001

**Puten-Brust Hahn mit Haut mit Knochen**

10 kg, HKL.A, frisch „Korb“, ca. 6 Stück

62310006

**Puten-Brust Hahn mit Haut ohne Knochen**

lose, 10 kg, HKL.A, frisch

62310005

**Puten-Brust Hahn mit Haut ohne Knochen**

lose, 5 kg, HKL.A, frisch

62310041

**Puten-Brust Hahn mit Haut ohne Knochen**

10 kg, vak., HKL.A, frisch



## PUTE BRUST OHNE HAUT

---

62310011

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**

lose, 10 kg, HKL.A, frisch

62310010

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**

lose, 5 kg, HKL.A, frisch

62310023

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**

10 kg, vak., HKL.A, E1, frisch

62310024

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**

5 kg, vak., HKL.A, frisch

62310029

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**

vak., HKL.A, in E2, Herkunft: Polen, auf Anfrage, frisch

62320032

**Puten-Brust Henne ohne Haut ohne Knochen**

10 kg, vak., HKL.A, frisch

62320011

**Puten-Brust Henne ohne Haut ohne Knochen**

5 kg, vak., HKL.A, frisch



## PUTE FLÜGEL

---

62410005

**Puten-Flügel**

lose, 10 kg, frisch

62410004

**Puten-Flügel**

lose, 5 kg, frisch

62410013

**Puten-Flügel**

10 kg, vak., frisch

62410012

**Puten-Flügel**

5 kg, vak., frisch

## PUTE ABSCHNITTE

---

62900024

**Puten-Abschnitte**

**hell Kutterfleisch**

10 kg, frisch

62900029

**Puten-Abschnitte**

**hell vak., Kutterfleisch**

20 kg, 8 x 2,5 kg, E2 frisch

## PHINA-PUTE

61120009  
**Phina Pute-Oberkeule**  
5 kg/ Krt., vak.

61320003  
**Phina Pute-Brust**  
ohne Haut ohne Knochen  
5 kg/ Krt., vak.

61600004  
**Phina-Pute-Schnitzel**  
2 x 2,5 kg vak.

61020002  
**Phina-Pute**  
8-10 kg

61020005  
**Vorteilskarton**  
**2 Pck. Phina-Pute-Oberkeule**  
Inhalt 2 Stück, vak.

**2 Pck. Phina-Pute-Brust**  
Inhalt jeweils 1 Stück, vak.

- Stressfreie Aufzucht durch kleinere Tiereinheiten mit 18 % mehr Platz für die Tiere.
- Intensive Betreuung und Beobachtung der Tiere.
- Ställe mit Tages- und Nachtrhythmus.
- Für mehr Wohlbefinden gibt es Beschäftigungsmaterialien wie Picksteine und Strohhallen, viel Bewegung und Aufsitzmöglichkeiten.

## PUTENBRUST

### MIT KNUSPRIGEN ROSMARIN-KARTOFFELN

#### ZUTATEN

Für 4 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stiele Rosmarin
- 2 kg Putenbrust
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 500 g kleine Kartoffeln
- 2 TL grobes Meersalz
- 300 g Zucchini
- 1 Bio Zitrone
- bunter Pfeffer
- frische Kräuter zum Garnieren
- Küchengarn

**01** Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Rosmarin waschen. Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer einstreichen. Rosmarin-Stiele mit Küchengarn am Braten befestigen.

**02** Auf die Fettpfanne des Backofens legen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 180 °C / Ober/Unterhitze 200 °) ca. 50 Minuten garen. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren.

**03** Fettpfanne mit grobem Salz bestreuen, Zwiebeln und Kartoffeln daraufgeben und ca. 35 Minuten mitgaren. Zucchini putzen, waschen, in grobe Stücke schneiden und 20 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen. Zitrone waschen, in Spalten schneiden.

**04** Braten und Gemüse 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit 1/4 Liter Wasser ablöschen, Zitrone zufügen und mit buntem Pfeffer würzen. Alles mit frischen Kräutern garniert servieren.



VIEL SPASS BEIM KOCHEN!



## FLUGENTE GANZ

63010007

**Ente Nobis „Unsere Beste“**  
4 x ca. 3 kg, 4er, HKL.A,  
frisch, deutsch  
Herkunft: Norddeutschland

63020002

**Barbarie-Flugente Nobis**  
7 x ca. 2 kg, 7er, HKL.A, frisch,  
deutsch, weiblich

63000001

**Land-Ente Nobis**  
6 x ca. 2 kg, 6er, HKL.A, frisch,  
deutsch

63010001

**Barbarie-Flugente Meyer**  
ca. 4 x ca. 3,5 kg, 4er, HKL.A,  
frisch, deutsch, männlich

63020004

**Barbarie-Flugente Meyer**  
6 x ca. 1,8 kg, 6er, HKL.A, frisch,  
deutsch, weiblich

63010012

**Barbarie-Ente gelb**  
ca. 3 x ca. 3,2 kg, 3er, HKL.A,  
frisch, franz., männlich

63020001

**Barbarie-Ente gelb**  
6 x 1,7 kg, HKL.A, frisch, franz.,  
weiblich

63010009

**Ente Nobis „Unsere Beste“**  
4 x ca. 3 kg, 4er, HKL.A,  
deutsch, **TK**

63020010

**Barbarie-Flugente Nobis**  
6 x ca. 2 kg, 6er, HKL.A,  
deutsch, weiblich, **TK**



63020006

**Barbarie-Ente Meyer**  
4 x ca. 3 kg, 4er, HKL.A,  
deutsch, männlich, **TK**

63020011

**Barbarie-Ente Meyer**  
6 x ca. 1,8 kg, 6er, HKL.A,  
deutsch, weiblich, **TK**

63010005

**Barbarie-Ente gelb**  
4 x 3,2 kg, männlich, franz., **TK**

63020008

**Barbarie-Ente gelb**  
6 x 1,7 kg, weiblich, franz., **TK**

## FLUGENTE FILET

63210007

**Barbarie-Flugenten-Filet**  
**Borgmeier** 6 kg/ Krt., 2 er vak.,  
HKL.A, frisch, franz., männlich

63210014

**Enten-Filet Nobis**  
5 kg/ Krt., vak., HKL.A, frisch,  
deutsch, männlich

63220003

**Barbarie-Flugenten**  
**Filet Nobis**  
5 kg/ Krt., vak., HKL.A, frisch,  
deutsch, weiblich

63220004

**Barbarie-Flugenten Filet**  
5 kg/ Krt., vak., HKL.A, frisch,  
franz., weiblich

55200008

**Barbarie-Flugenten Filet**  
**geräuchert**  
3,6 kg/ Krt., vak., frisch, franz.

63210002

**Barbarie-Flugenten-Filet gelb**  
ca. 5 kg/ Krt., HKL.A, frisch,  
franz.

63220005

**Barbarie-Flugenten-Filet**  
5 kg/ Krt., HKL.A, franz., **TK**

63220002

**Barbarie-Flugenten-Filet**  
5 kg/ Krt., HKL.A, franz., **TK**,  
weiblich



## FLUGENTE SCHENKEL

63110006

**Barbarie-Fugenten-Schenkel Borgmeier**  
6 kg/ Krt., 2 er vak., HKL.A, frisch, franz.

63110001

**Barbarie-Flugenten-Schenkel gelb**  
5 kg/ Krt. HKL.A, frisch, franz

63110011

**Enten-Schenkel Nobis**  
5 kg/ Krt., vak., HKL.A, frisch, deutsch

63100001

**Barbarie-Flugenten-Schenkel**  
5 kg/ Krt., HKL.A, franz., **TK**



## STUBENKÜKEN

65100001

**Stubenküken**

lose, ca. 450 g, 20 Stück/ Krt., HKL.A, frisch, franz.

65100003

**Stubenküken Tray**

10 Stück/ Krt., ca. 450 g, HKL.A, frisch, franz.

65100005

**Stubenküken Supreme**

6 x 8 Stück, ca. 80 g, vak., HKL.A, frisch, franz.

65100004

**Stubenküken Crapeaudine mit Haut ohne Brustknochen**

5 x 4 Stück/ Krt, vak., frisch



## MAISHÄHNCHEN

65000002

**Maishähnchen**

10 Stück/ Krt., 1,0 - 1,3 kg, lose, franz.

65000003

**Maishähnchenbrust-Supreme**

7 x 4er vak. frisch

## PERLHÜHNER

65000014

**Perlhühner**

10 Stück/ Krt., ca. 1,1 kg, lose, HKL.A, frisch, franz.

65000015

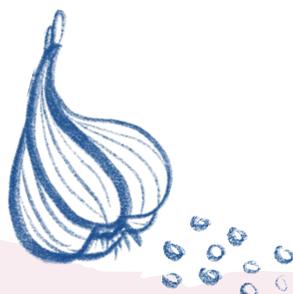
**Perlhühner**

10 Stück/ Krt., HKL.A, TK, franz.

65000019

**Perlhuhnbrust Supreme mit Haut und Flügelknochen**

16 x 2 er vak., HKL.A, frisch, franz.



## FREILAND-HÄHNCHEN

65000007

**Freiland-Hähnchen weiß**

lose, ca. 1,5 kg, 8 Stück/ Krt., HKL.A, frisch, franz.

65000008

**Freiland-Hähnchen gelb**

lose, ca. 1,5 kg, 8 Stück/ Krt., HKL.A, frisch, franz.

65000010

**Freiland-Hähnchen gelb, Tray**

ca. 1,5 kg, 4 Stück/ Krt., HKL.A, frisch, franz.



65000009

**Freiland-Hähnchen**

**Schwarzfeder**

ca. 1,5 kg, lose, 8 Stück/ Krt., HKL.A, frisch, franz.

65000011

**Freiland-Hähnchen**

**Schwarzfeder, Tray**

ca. 1,5 kg, 4 Stück/ Krt., HKL.A, frisch, franz.

65000024

**Freiland-Hähnchen-Brustfilet**

**Schwarzfeder**

24 Stück/ Krt., HKL.A, frisch, franz.

65000025

**Freiland-Hähnchen-**

**Brustfilet Supreme**

**Schwarzfeder**

24 Stück/ Krt., HKL.A, frisch, franz.

65000026

**Freiland-Hähnchen-Schenkel**

**Schwarzfeder**

24 Stück/ Krt., HKL.A, frisch, franz.

## LÄNGER HALTBAR

65000004

**Maishähnchen länger haltbar**

verpackt 4 Stück/ Krt., franz., Atmos  
6 Tage längere Haltbarkeit als in der losen Variante  
Herkunft: Frankreich

65000017

**Perlhuhn länger haltbar**

verpackt 8 Stück/ Krt., franz., Atmos  
4 Tage längere Haltbarkeit als in der losen Variante  
Herkunft: Frankreich

65100002

**Stubenküken länger haltbar**

verpackt 6 Stück/ Krt., franz., Atmos  
4 Tage längere Haltbarkeit als in der losen Variante  
Herkunft: Frankreich

VORBESTELLUNG  
DONNERSTAG 9 UHR  
DER VORWOCHE ERFORDERLICH!

## TAUBE

65200002

### **Haustaube**

4 Stück/ Krt., frisch, franz.

65200003

### **Haustauben Supreme**

ca. 1,2 kg/ Krt., franz. vak.,  
frisch

65200001

### **Taube**

HKL.A, deutsch,  
frisch, auf Anfrage

65200004

### **Wildtaube**

deutsch, frisch,  
auf Anfrage



## FASAN

65400003

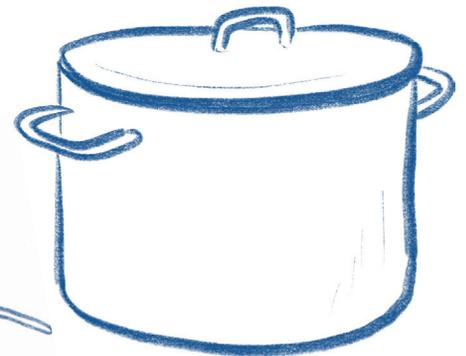
### **Fasan**

ca. 800 - 1000 g, frisch, geschossen auf Anfrage

65400004

### **Fasan**

ca. 900 g, geschossen, deutsch, TK



## WILDENTE

65400001

### **Wildente**

(auf Anfrage), frisch

## BRESSEHUHN

65000001

### **Bressehuhn**

mit Innereien, Kopf und Füße

4 Stück/ Krt., franz., frisch

\* Vorbestellfrist: 12 Tage

## WACHTELN

65300006

### **Wachtel-Filet mit Haut**

10 Pack à 10 Stück, vak.,  
HKL.A, frisch, franz.

65300004

### **Wachtel-Brust Supreme mit Haut**

5 x 6 Stück, ca. 1,2 kg/ Krt.,  
frisch, franz.

65300001

### **Wachteln mit Kopf**

lose, 180 - 240 g, 20 Stück/  
Krt., HKL.A, frisch, franz.

65300002

### **Wachteln ohne Kopf Tray**

140 - 200 g, 6 Tray à 4 Stück/  
Krt., HKL.A, frisch

65300005

### **Wachteleier**

6 x 18 Stück/ Krt., frisch, franz.

65300003

### **Wachteln**

140 - 200 g, 6 x 4 Stück/Krt. I,  
HKL.A, TK



## KANINCHEN GANZ

70000001  
**Kaninchen mit Kopf**  
ca. 1,3-1,6 kg, 6 Stück/ Krt.  
HKL.A, frisch, F/HU

70000017  
**Kaninchen im Schlauch**  
1 Stück, frisch, franz.,  
Atmos

70000018  
**Kaninchen mit Kopf**  
ca. 1,7-2,0 kg, 4 Stück/ E1,  
HKL.A, frisch, **deutsch**

70000014  
**Eltern-Kaninchen**  
2200-3000 g, 4 Stück/ Krt,  
HKL. A, frisch, F/I, m.K.



## KANINCHEN SCHULTER

70200002  
**Kaninchen-Schulter mit Rippe**  
Atmos, 4 Pck. á 6 Stück, ca. 4,8 kg/ Krt., HKL.A, frisch,  
franz.

70200001  
**Kaninchen-Schulter mit Rippe**  
ca. 7 kg/ Krt., HKL.A, HU, TK



## KANINCHEN KEULE

70100005  
**Kaninchen-Keule**  
Atmos, 4 x 6 Stück/ Krt.  
HKL.A, frisch, HU/I/F,

70100007  
**Kaninchen-Keule**  
280 g + iqf, 5 kg/ Krt., HKL.A,  
HU, TK

70100004  
**Kaninchen-Keule**  
220-280 g, 5 kg/ Krt., HKL.A,  
franz., HU, TK



70300001  
**Kaninchen-Rückenfilet  
ohne Haut**  
4 x ca. 1,5 kg Atmos, HKL.A,  
frisch, F/HU

70300002  
**Kaninchen-Rücken**  
4 x 4 Stück/ Krt., frisch HKL.A,  
franz., Atmos

## KANINCHEN LEBER

70901001  
**Kaninchen-Leber**  
ca. 5 kg/ Krt., vak., frisch, F/ HU

70901002  
**Kaninchen-Leber**  
12 x 500 g, ca. 6 kg/ Krt., vak., HU, TK



Bei Frischware den  
Bestellvorlauf beachten.

## LAMM KEULE

71000002  
**Irische Lamm-Keule  
mit Knochen**  
15 - 20 kg/ Krt., HKL.A, frisch

71000005  
**Neuseeland Lamm-Keule  
mit Knochen**  
HKL.A, frisch

71000004  
**Irische Lamm-Keule  
ohne Knochen**  
ca. 20 kg/ Krt., HKL.A, frisch

71000006  
**Neuseeland Lamm-Keule  
ohne Knochen**  
HKL.A, frisch

71000011  
**Irische Jungscharf-Keule  
ohne Knochen**  
ca. 20 kg/ Krt., HKL.A, frisch

71000007  
**Neuseeland Lamm-Keule  
mit Röhre**  
HKL.A, TK

71000008  
**Neuseeland Lamm-Keule  
ohne Knochen**  
HKL.A, TK

71000009  
**Neuseeland Lamm-Keule  
Scheiben**  
HKL.A, TK



## LAMM SCHULTER

71100001  
**Irische Lamm-Schulter**  
HKL.A, frisch

71100002  
**Neuseeland Lamm-Schulter Oyster Cut**  
ohne Haxe, HKL.A, TK



## LAMM KARREE

71600003  
**Neuseeland Lamm-Karree**  
75 mm, HKL.A, frisch

71600001  
**Neuseeland Lamm-Karree**  
50 mm, HKL.A, frisch

71600008  
**Irisches Lamm-Karree**  
ca. 9 kg/ Krt., HKL.A, frisch

71600009  
**Irisches Lamm-Karree  
mit Deckel**  
ca. 9 kg/ Krt., HKL.A, frisch

71600004  
**Neuseeland Lamm-Karree**  
75/25, HKL.A, TK

71600002  
**Neuseeland Lamm-Karree**  
50/0, HKL.A, TK



## LAMM RÜCKEN

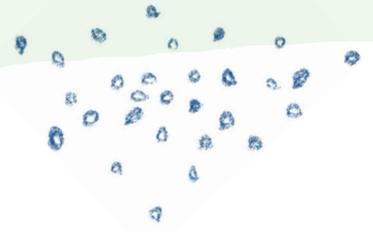
71200009  
**Neuseeland Lamm-Rücken**  
8 rib, 25 mm, HKL.A, TK

71200001  
**Neuseeland Lamm-Rücken**  
1 rib, 25 mm, HKL.A, quer, TK



71200002  
**Irischer Lamm-Sattel**  
25 mm, ca. 10 kg/ Krt., HKL.A, frisch





## LAMM HAXE

71000012  
**Irische Lamm-Haxe**  
ca. 10 kg/ Krt., HKL.A, frisch

71000013  
**Neuseeland Lamm-Hinterhaxen**  
HKL.A, TK



## LAMM FILET

71300005  
**Neuseeland Lamm-Filet**  
HKL.A, frisch

71300003  
**Irishes Lamm-Filet**  
ca. 10 kg/ Krt., HKL.A, frisch

71300001  
**Neuseeland Lamm-Filet**  
HKL.A, TK



## LAMM LACHSE

71200006  
**Neuseeland Lamm-Lachse**  
HKL.A, frisch

71200004  
**Irische Lamm-Lachse**  
ca. 9 kg/ Krt., HKL.A, frisch

71200010  
**Irische Jungschaf-Lachse ohne Silberhaut**  
ca. 10 kg/ Krt., HKL.A, frisch

71200008  
**Neuseeland Jungschaf-Lachse**  
HKL.A, frisch

71200007  
**Neuseeland Lamm-Lachse ORIGINAL**  
HKL.A, TK

71200009  
**Neuseeland Jungschaf-Lachse**  
HKL.A, TK

71200011  
**Neuseeland Jungschaf-Lachse Weida**  
HKL.A, layer pack, TK



## LAMM KOTELETT/ HÜFTSTEAK

71700004  
**Neuseeland Lamm-Hüftsteak ohne Deckel**  
HKL.A, frisch

71700002  
**Irishes Lamm-Hüftsteak ohne Deckel**  
ca. 15 kg/ Krt., HKL.A, frisch

71700001  
**Neuseeland Lamm-Hüftsteak ohne Deckel**  
HKL. A, TK

71600005  
**Neuseeland Lamm-Kotelett 25 mm**  
1 rib ref., HKL.A, TK



Bei Frischware den Bestellvorlauf beachten:  
Bestellung bis Donnerstag 11 Uhr für Warenausgang Montag, Dienstag, Mittwoch  
Bestellung bis Dienstag 11 Uhr für Warenausgang Donnerstag, Freitag

## REH

### KEULE MIT KNOCHEN

---

72000005

**Reh-Keule mit Knochen**

ca. 2,5 kg/ Stück, ab 2 Stück, frisch

72000003

**Reh-Keule mit Knochen**

ca. 1,5-2,5 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt., TK



## REH

### KEULE OHNE KNOCHEN

---

72000001

**Reh-Keule ohne Knochen**

ca. 1,3-2,3 kg/ Stück, ab 2 Stück, frisch

72000004

**Reh-Keule ohne Knochen**

ca. 1,3-2,3 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt., TK



## REH

### SCHULTER

---

72100001

**Reh-Schulter mit Knochen**

ca. 0,5-1,5 kg/ Stück, ab 5 kg, frisch

72100002

**Reh-Schulter mit Knochen**

ca. 0,5-1 kg/ Stück, ca. 5 kg/ Krt., TK



## REH

### RÜCKEN

---

72200001

**Reh-Rücken mit Knochen**

ca. 1,5-2,5 kg/ Stück, ab 1 Stück, frisch

72200002

**Reh-Rücken ohne Silberhaut ohne Knochen**

ca. 1 kg/ Stück, ab 1 Stück, frisch

72200003

**Reh-Rücken mit Knochen**

ca. 1,5-2,5 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt., TK

72200004

**Reh-Rücken ohne Knochen**

ca. 1 kg/ Stück, ca. 4 kg/ Krt., TK



## REH EDELGULASCH

---

72400001  
**Reh-Edelgulasch**  
2 x 2,5 kg, frisch

72400002  
**Reh-Edelgulasch**  
2 x 2,5 kg/ Krt., TK



## REH KEULENSCHEIBEN

---

72000002  
**Reh-Keulenscheiben**  
3 x 1 kg, frisch, Grillsteak mit Knochen



## WILDSCHWEIN RÜCKEN MIT KNOCHEN

---

73200001  
**Wildschwein-Rücken mit Knochen**  
ca. 3-7 kg/ Stück, ab 1 Stück, frisch

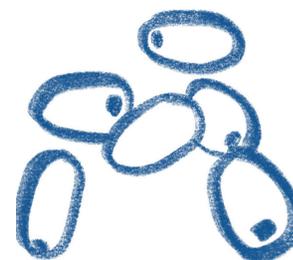


## WILDSCHWEIN RÜCKEN OHNE KNOCHEN

---

73200002  
**Wildschwein-Rücken ohne Knochen Lachse**  
ca. 0,5-2 kg/ Stück, ab 5 kg, frisch

73200005  
**Wildschwein-Rücken ohne Knochen Lachse**  
ca. 0,5-2 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt., TK



# WILDSCHWEIN

## KEULE

---

73000002

### **Wildschwein-Keule mit Knochen**

4-6 kg, 1-2 Stück/ Krt. ca. 10 kg, **TK mit Schloß**

73000004

### **Wildschwein-Keule ohne Knochen ohne Wade**

3-7 kg/ Stück, ca. 10kg/ Krt., **TK**



73000007

### **Wildschwein-Keule ohne Schloss Femur**

4-7 kg/ Stück, **TK**

73000008

### **Wildschwein-Keule mit Knochen Femur**

2-4 kg/ Stück, ab 5 kg, frisch

73000009

### **Wildschwein-Keule ohne Knochen**

ca. 3-7 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt., frisch

73000006

### **Wildschwein-Frischlingskeule ohne Knochen ohne Wade**

ca. 2 kg/ Stück, 10 kg/ Krt., **TK**



# WILDSCHWEIN

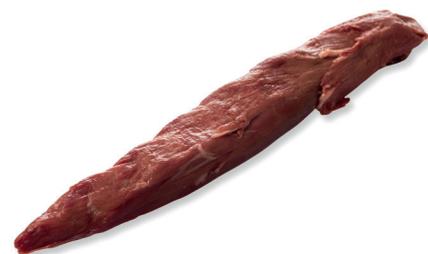
## FILET

---

73305001

### **Wildschwein-Filet**

100-500 g/ Stück, ca. 5 kg/ Krt., **TK**



# WILDSCHWEIN

## EDELGULASCH

---

73400001

### **Wildschwein-Edelgulasch**

2 x 2,5 kg, ca. 5 kg, frisch



## WILDSCHWEIN NACKEN

---

73500001

**Wildschwein-Nacken ohne Knochen**  
ab 5 kg, ca. 0,5-3 kg/ Stück, frisch



## WILDSCHWEIN SCHULTER

---

73100001

**Wildschwein-Schulter ohne Knochen**  
ab 5 kg, 1,5-4 kg/ Stück, frisch



## EXTRA

---

73200004

**Wildschwein-Frischlingsrücken mit Knochen**  
ab 5 kg, 2-5 kg/ Stück, TK

73900001

**Wildschwein-Verarbeitungsfleisch ohne Knochen**  
ca. 10 kg/ Krt., Pastetenfleisch, TK



## HIRSCH EDELGULASCH

---

74400002

### Hirsch-Edelgulasch

ca. 5 kg/ Krt., 2 x 2,5 kg, frisch

74400001

### Hirsch-Edelgulasch extra

2 x 2,5 ca. 5 kg/ Krt., große Stücke, frisch

74400006

### Hirsch-Edelgulasch ohne Wade

2 x 2,5 kg, 10 kg/ Krt., vak., HU, TK



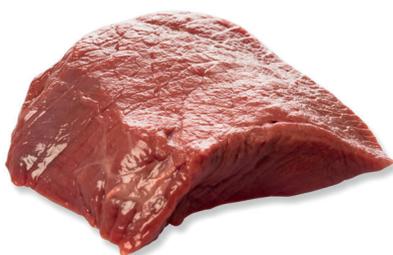
## HIRSCH STEAK

---

74500001

### Hirsch-Steak

3 x 1 kg, ca. 3 kg/ Krt., ca. 150 g, vak., frisch



## HIRSCH SCHULTER OHNE KNOCHEN

---

74100001

### Hirsch-Schulter ohne Knochen

ab 5 kg, 1,5-4 kg/ Stück, frisch



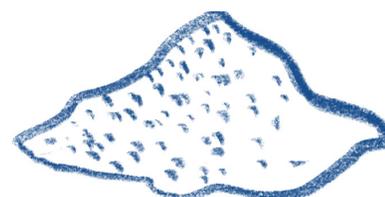
## HIRSCH RÜCKEN MIT KNOCHEN

---

74200001

### Hirsch-Rücken mit Knochen

7-11 kg/ Stück, ab 1 Stück, frisch



## HIRSCH FILET

---

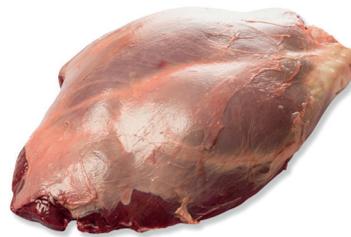
74300001  
**Hirsch-Filet EU**  
ca. 5 kg/ Krt., ca. 200-500 g/ Stück, TK



## HIRSCH KEULE

---

74000001  
**Hirsch-Keule mit Knochen Femur**  
8-12 kg, TK



## HIRSCH RÜCKEN OHNE KNOCHEN

---

74200004  
**Hirsch-Rücken ohne Knochen**  
**Lachse EU**  
3-5 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt.,  
TK

74200005  
**Hirsch-Kalbsrücken ohne**  
**Knochen Lachse EU**  
1-3 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt., TK

74200002  
**Hirsch-Rücken ohne Knochen**  
**Lachse**  
2-4 kg/ Stück, ab 2 Stück, frisch

74200007  
**Hirsch-Rücken ohne Knochen**  
**Lachse**  
2-3 kg/ Stück, TK

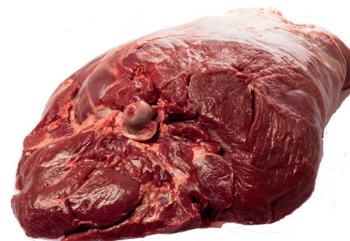


## HIRSCH KEULE OHNE KNOCHEN

---

74000002  
**Hirsch-Keule ohne Knochen ohne Wade**  
ca. 7-11 kg/ Stück, ab 1 Stück, frisch

74000005  
**Hirsch-Keule ohne Knochen**  
ca. 5-10 kg/ Stück, ca. 15 kg/ Krt., TK



## EXTRA

---

74900002  
**Hirsch-Verarbeitungsfleisch**  
auf Anfrage, TK

# HIRSCH

## KEULE 4ER-SCHNITT

74000003

**Hirsch-Keule 4er-Schnitt  
ohne Wade**  
ab 1 x 4er Set, frisch

74000006

**Hirsch-Keule 4er-Schnitt  
ohne Wade EU**  
ca. 0,5-3 kg/ Stück, 12 kg/ Krt.,  
TK

74000007

**Hirsch-Keule 4er-Schnitt  
ohne Silberhaut**  
0,5-3 kg, ca. 10 kg/ Krt., TK

74000009

**Hirsch-Keule 4er-Schnitt  
ohne Silberhaut**  
ca. 5 kg/ Krt., frisch



# HIRSCH-CARPACCIO

## MIT WILDKRÄUTERSALAT

### ZUTATEN

#### FÜR DAS CARPACCIO

400 g Hirsch-Rücken  
3 EL Olivenöl  
Schwarzer Pfeffer  
Salz

#### FÜR DEN SALAT

frische Wildkräuter mit  
essbaren Blumen

#### FÜR DAS DRESSING

Preiselbeeren  
Sahnemeerrettich  
Essig, Öl  
Zucker  
Salz, Pfeffer

#### 01

Schwarzen groben Pfeffer und Olivenöl ins Fleisch massieren, mit Frischhaltefolie umwickeln und einfrieren.

#### 02

Zum Anrichten leicht antauen lassen und in dünne Scheiben schneiden, anschließend salzen.

#### 03

Die Wildkräuter waschen, die Dressing-Zutaten vermengen, über den Salat geben und mit dem Carpaccio servieren.





## MARINADE HÄHNCHEN BORGMEIER

---

97006014  
4 kg/ Eimer



typischer  
Brathähnchen-  
Geschmack

## MARINADE KRÄUTERBUTTER

---

97006013  
2 kg/ Beutel



intensive  
Butternote und  
feine Kräuter

## MARINADE CURRY BORGMEIER

---

97006012  
4 kg/ Eimer



Glanzmarinade

## MARINADE TOMATE

---

97006019  
4 kg/ Eimer



volles  
Tomatenaroma



## MARINADE KNOBLAUCH

---

97006022  
4 kg/ Eimer



Für Knoblauch-  
Liebhaber!

## MARINADE PIRI-PIRI

---

97006010  
2 kg/ Beutel



Rot und Scharf

## MARINADE MEXIKO

---

97006011  
4 kg/ Eimer



sehr würzig und  
milde Schärfe

## MARINADE AKROPOLIS GYROS

---

97006016  
4 kg/ Eimer



Mittelmeearoma  
mit viel Oregano





# GEWÜRZSALZ KIKOK-BRATHÄHNCHEN

55800013  
Gläser im Display-Karton  
14 x 110 g

97006009  
2 kg/ Beutel

97006001  
Hähnchengewürz Borgmeier I  
15 kg Sack

97006006  
Hähnchengewürz Borgmeier II  
25 kg Sack „Hausmischung“



## SÄMTLICHE MARINADEN

- OHNE ALLERGENE
- OHNE KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE („E-NUMMERN“)

# HÄHNCHEN

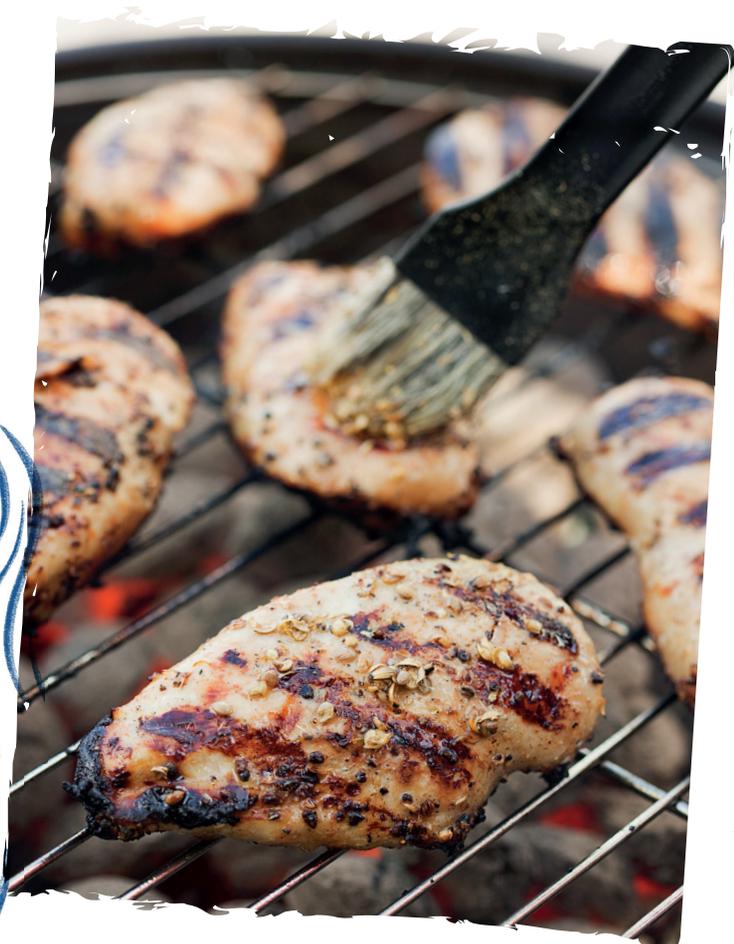
## MIT KRÄUTERBUTTER- MARINADE

### ZUTATEN

- 2 Hähnchen-Filets
- 2 EL Kräuterbutter-Marinade

**01**  
Die Hähnchen-Filets in die Marinade legen und im Kühlschrank durchziehen lassen.

**02**  
Vor dem Grillen die überschüssige Marinade abtropfen lassen und dann bei mittlerer Hitze langsam grillen.





## EIERSALAT MILANO

---

55700021

**Eiersalat Milano**

250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700022

**Eiersalat Milano**

2,5 kg/ Eimer



## GEFLÜGELSALAT BOMBAY

---

55700015

**Geflügelsalat Bombay**

250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700016

**Geflügelsalat Bombay**

2,5 kg/ Eimer



## GEFLÜGELSALAT

---

55700004 | 55700005

**Geflügelsalat Fröhle**

250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700006

**Geflügelsalat Fröhle**

2,5 kg/ Eimer

55700001

**Geflügelsalat Schedlinski**

1,5 kg/ Schale



## GEFLÜGELCOCKTAIL

---

55700008

**Geflügelcocktail**

250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700009

**Geflügelcocktail**

2,5 kg/ Eimer



# GEFLÜGELSALAT

## CURRY

---

55700011 | 55700012

**Geflügelsalat Hähnchen in Curry**  
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700013

**Geflügelsalat Hähnchen in Curry**  
2,5 kg/ Eimer



# PELLKARTOFFELSALAT

---

55700018

**Pellkartoffelsalat**  
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700019

**Pellkartoffelsalat**  
2,5 kg/ Eimer



# FLEISCHSALAT

---

55700002

**Fleischsalat Schedlinski**  
1,5 kg/ Schale



# SALAMI



55300058  
**Chicken-Salami Atmos**  
100 g geschnitten, 100 % Geflügel, 10 Pack/ Krt.



55300020  
**Puten-Katenrauch Salami**  
ca. 2 kg, 3 Stück/ Krt.



55300022  
**Puten-Salami Stange Atmos**  
ca. 300 g, 100 % Geflügel, 10 Stück/ Krt.



55300040  
**Knabbersalami reines Geflügel Atmos**  
5 x 50 g/ Pck., 16 Pck./ Krt.



55300001  
**Chicken-Salami-Barren blau Bille**  
1,5 kg

55300003  
**Chicken Salami-Barren Pfeffer Bille**  
1,5 kg

55300005  
**Chicken-Salami-Barren Käse Bille**  
1,5 kg

55300007  
**Chicken-Salami-Barren Bella Napoli Bille**  
1,5 kg

55300009  
**Chicken-Salami-Barren Jalapeño Bille**  
1,5 kg



55300035\*  
**Puten-Mettwurst Party Schedlinski Knacker**  
3 x 24 Stück/ Atmos



55300017  
**Puten-Salami klein Schedlinski Atmos**  
ca. 350 g, 12 Stück/ Krt.



# METTWURST

55300044\*

## Mettwurst-Kraftknacker

70 g, 3 x 20 Stück/ Krt., Atmos



# SAISONARTIKEL

55300046

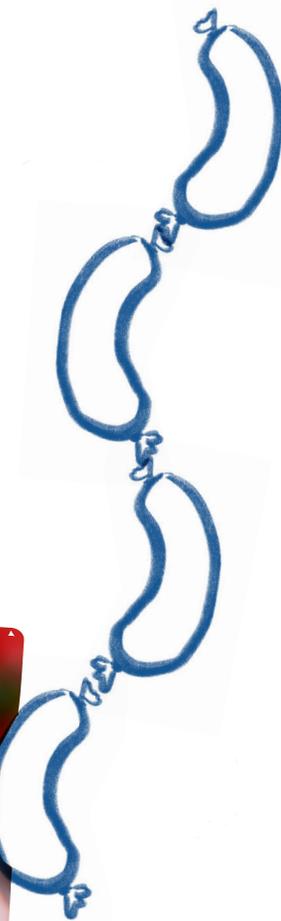
## Hirsch-Salami

300 g „Bille“ 10 Stück/ Krt.

55300048\*

## Wildschwein-Salami

300 g „Schedlinski“ 12 Stück/ Krt.





## BRATWURST PUTE

55400055

### Puten-Bratwurst

5 x 100 g, 8 Pck./ Krt., vak. „Westf. Landpute“



## ROSTBRATWURST GEFLÜGEL

55400072\*

### Geflügel-Rostbratwurst Minis

ca. 50 g, 10 x 10 Stück/ Krt., vak., „Schedlinski“



## BRATWURST WILDSCHWEIN

55400076\*

### Wildschwein-Bratwurst grob

5 x ca. 100 g, 10 Pck./ Krt. mit Bärlauch, 5er vak.



## CORNED TURKEY

55400024  
**Corned Turkey klein Schedlinski**  
ca. 300 g, 12 Stück/ Krt.

55400071\*  
**Corned Turkey groß Schedlinski**  
ca. 1,6 kg, 3 Stück/ Krt., vak.



## TEEWURST

55400084  
**Teewurst**  
4 x 125 g, 4er-Kette



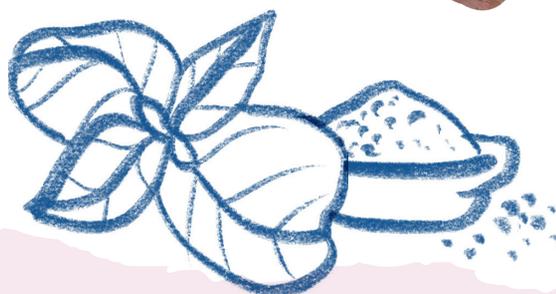
## HOLTER FRÜHSTÜCK

55400083  
**Holter Frühstück**  
4 x 300 g, 4er-Kette



## ASPIK

55400050\*  
**Putenfleisch in Aspik groß Schedlinski**  
1,8 kg, 3 Stück/ Krt., vak.



# ZWIEBELMETT

## PUTE

55400079

**Puten-Zwiebelmett**  
4 x 180 g



55400078

**Puten-Zwiebelmett**  
10 x 50 g



# LEBERKÄSE

55100020

**Putenfleisch-Leberkäse**  
2 kg am Stück

55100002

**Geflügel-Leberkäse groß Schedlinski**  
1500 g, 3 Stück/ Krt.



# FLEISCHWURST



55400013\*

**Puten-Fleischwurst halbrund Schedlinski**  
400 g, 12 Stück/ Krt.



55400080

**Fleischwurst**  
120 g, 10er Kette 10 St = 1,2 kg



55400081

**Puten-Fleischwurst halbrund**  
4 x 200 g, ohne Knoblauch

55400082

**Puten-Fleischwurst halbrund**  
4 x 200 g, mit Knoblauch



55400026\*

**Geflügel-Schinkenwurst Schedlinski**  
300 g, 12 Stück/ Krt.



## HÄHNCHEN-SCHENKEL GERÄUCHERT

---

55200003  
**Hähnchen-Schenkel geräuchert**  
2 Stück/ Pack, 6 Pack/ Krt.



## HÄHNCHEN-BRUST GERÄUCHERT

---

55200021  
**Hähnchen-Brust geräuchert**  
2 Stück/ Pack, 4 Pack/ Krt.



## FRIKADELLEN

---

55100010\*  
**Geflügel-Frikadelle**  
125 g, 10 Stück/Pack, 4 Pack/ Krt.

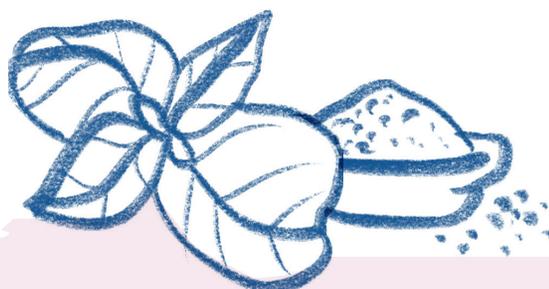
55100012\*  
**Geflügel-Frikadelle**  
50 g, Handwerk 25 Stück/ Pack, 4 Pack/ Krt.



## HACKBÄLLCHEN

---

55100014\*  
**Geflügel-Hackbällchen**  
20 g, Stück ca. 1000 g/ Pack, 4 Pack/ Krt.





**KIKOK-WURSTPRODUKTE**

AUF SEITE 13

## AUCH BEI UNS ERHÄTLICH

55300026

**Klosterheider Puten-Rohschinken**

ca. 900-1000 g/ Stück „Döring“



55400052\*

**Puten-Brust Samba**

**Schedlinski**

2,2 kg vak., 2 Stück/ Krt.



55200008

**Barbarie-Enten Filet geräuchert**

3,6 kg/ Krt., vak., franz.

55400007\*

**Puten-Brust Zitronenpfeffer**

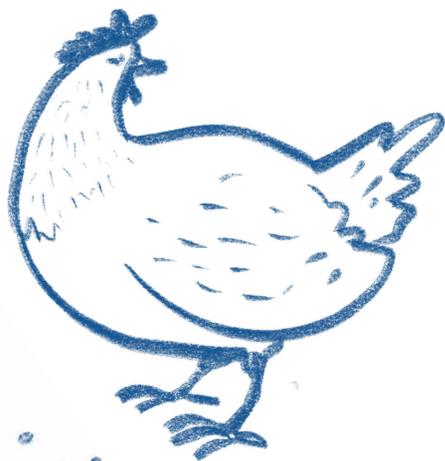
2,3 kg, vak., 2 Stück/ Krt.



55200016

**Puten-Brust Hahn ohne Knochen mit Haut**

gegart und geräuchert



# WIENER

55400053

## Puten-Heißwurst Wiener

5er-Pack, vak., ca. 260 g/ Pack

Borgmeier Feinkost  
10 Pack/ Krt.



# KRAKAUER

55300053

## Puten-Krakauer

5 x 100 g, vak., 5 Pck./ Krt, „Schedlinski“



# KIKOK-WIENER

55800041

## Hähnchen-Wiener aus Kikok-Fleisch gebrüht

4 x ca. 50 g, gebündelt mit einer Banderole  
4 Bündel/ Pck., 3 Pck. / Krt.

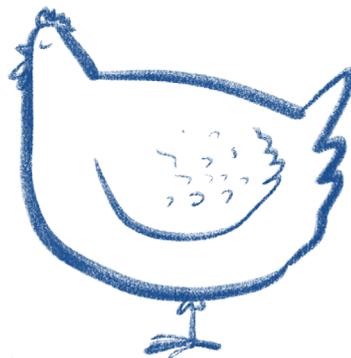


Hot Dogs mit Essiggurken,  
Ketchup und Zwiebelrelish

Sollten Sie Fragen zu unseren Produkten und unserem Unternehmen haben, zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

**DANKE, DASS SIE  
UNSER KUNDE SIND!**

---



Heinrich Borgmeier GmbH & Co. KG | Schöninger Str. 33 | 33129 Delbrück  
Telefon-Nr.: 0 52 50 - 9 81 90 - 0 | [info@borgmeier.com](mailto:info@borgmeier.com)

[www.borgmeier.com](http://www.borgmeier.com)