

# Produktkatalog

**Herbst/ Winter  
2024/2025**



Rezeptideen unter  
[www.kikok.de/rezepte](http://www.kikok.de/rezepte)  
[www.borgmeier.com/rezepte](http://www.borgmeier.com/rezepte)



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

# Inhalt

Neuheit	3
Kikok	4 - 11
Hähnchen	12 - 16
Hähnchen Convenience	17 - 19
Huhn	21
Pute	22 - 25
Ente	26 - 27
Spezialitäten	28 - 29
Kaninchen	30
Lamm	31 - 32
Wild	33 - 36
Wurst	37 - 40
Marinade	41
Salate	42
Vegetarisch	43



**NEU**

**Borgmeier**  
Frischgeflügel



**HÄHNCHEN-FILET-GESCHNETZELTES**

**„Tomate“**

**schnelle Zubereitung**



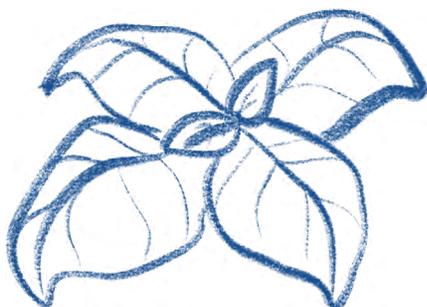
**HÄHNCHEN-FILET-GESCHNETZELTES  
„TOMATE“**

53742\*\*\*  
HÄHNCHEN-FILET-GESCHNETZELTES „TOMATE“  
mariniert, ca. 400 g SB-Atmos



**HÄHNCHEN-FILET-GESCHNETZELTES  
„TOMATE“**

53743\*\*\*  
HÄHNCHEN-FILET-GESCHNETZELTES „TOMATE“  
mariniert, ca. 3 kg GV-Atmos



# MEHR TIERWOHL, MEHR VERANTWORTUNG, MEHR GENUSS



Mit dem ganzheitlichem Kikok-Haltungskonzept, in dem langsames Wachstum, mehr Platz, viel Bewegung und maisreiche Fütterung vereint sind, erzielen wir schon seit 1994 ein besonderes Fleischaroma. Außergewöhnlich zart und saftig, hat Kikok sich so einen festen Platz auf dem Tisch zahlreicher verantwortungsvoller Genießer erobert!

## Mehr Tierwohl

Die entschleunigte Haltung der langsam wachsenden Hähnchenrasse trägt entscheidend zum Tierwohl bei. Gegenüber herkömmlichen Hähnchen haben unsere Tiere deutlich mehr Zeit sich zu entwickeln – was sich auch merklich auf die Fleischqualität und den Geschmack auswirkt.

## Viel Bewegungsfreiheit

In der konventionellen Aufzucht beträgt die ‚Besatzdichte‘, also das Gewicht der Tiere je m<sup>2</sup> (Stallfläche), bis zu 39 kg. Bei Kikok-Hähnchen sind es maximal 30 kg. Und diese Freiheit können die Hähnchen gut nutzen. Denn je 100 m<sup>2</sup> stehen drei unterschiedliche Beschäftigungsmöglichkeiten zur Verfügung.

## Gute Maisfütterung

Der appetitlich goldgelbe Farbton der Haut unserer Hähnchen entsteht durch mindestens 50% Maisanteil bei der Fütterung. Und auch sonst bekommen die Tiere nur 100% vegetarisches Futter in bester Qualität.

## Frei von Gentechnik

Das Saatgut für Mais und Soja im Futter wird ohne Gentechnik hergestellt. Wie das Futter selbst, sind auch alle unsere Aufzuchtbetriebe zertifiziert nach VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik).

## Ohne Antibiotikaeinsatz

Da die Tiere durch das langsame Wachstum gesundheitlich robuster sind, werden keinerlei Antibiotika benötigt. Sollte aufgrund einer Erkrankung doch einmal eine Schar Hähnchen damit behandelt werden müssen, scheidet alle diese Tiere aus dem Kikok-Programm aus.

## Kurze Transportwege

Da unsere landwirtschaftlichen Partnerbetriebe in unmittelbarer Nähe zu uns liegen, ist neben der verlässlichen Herkunft auch ein überaus kurzer Transportweg von durchschnittlich unter einer Stunde gewährleistet. Das ist gut für das Tierwohl und hilft zugleich, Umweltbelastungen durch lange Fahrwege zu vermeiden.



## Haltungsstufe? Kikok!

Eine Einordnung unserer Kikok-Aufzucht Kriterien in die vom Handel festgelegten 4 Stufen nehmen wir deswegen nicht vor, weil wir die Stufe 4 mit dem Antibiotika-Verzicht übertreffen. Erfahren Sie hier mehr darüber unter [www.kikok.de](http://www.kikok.de).

Unsere Herkunftsgarantie: die gesamte Wertschöpfungskette liegt in Deutschland – von den Elterntieren, über Schlupf, Aufzucht, Futtermühlen bis hin zur Schlachtung (5xD).



**Aufgrund von Verbesserung der Kikok-Aufzucht Kriterien,  
haben wir unser Kikok-Qualitätsversprechen optimiert.  
Jetzt auch neue Kikok-Flyer erhältlich!**

## Zutaten:

1 Kikok Hähnchen  
(ca. 1,2 kg)  
1 Zwiebel  
1 Bund Suppengrün  
1 Lorbeerblatt  
1 EL Salz  
5 schwarze Pfefferkörner  
3,5 l Wasser

## Einlage:

200 g Möhren  
2 Kohlrabi  
2 Stangen Lauch  
250 g Suppenudeln  
Salz  
Pfeffer  
3 EL gehackte Petersilie

## Eierstich:

6 Eier  
375 ml Milch  
Salz  
Pfeffer  
Muskat



# Kikok-Suppe mit Einlage

KLASSIKER IN DER WINTERKÜCHE



### Für die Brühe

Das Kikok-Hähnchen mit Küchenpapier trocken tupfen. Zwiebel abziehen und würfeln. Möhren und Sellerie schälen und grob würfeln. Porree halbieren, waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, abtropfen, zupfen. Blätter hacken und Stiele beiseite stellen.

Zwiebel, Möhren, Sellerie, Porree, Petersilienstiele, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner mit dem Kikok-Hähnchen in einen großen Topf geben. Mit kaltem (wichtig!) Wasser auffüllen, einmal aufkochen und köcheln lassen (ca. 45 min). Hierbei immer wieder den sich bildenden Schaum abschöpfen, damit die Suppe schön klar bleibt.

Kikok-Hähnchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen lösen und in Stücke scheiden. Die Brühe durch ein Sieb gießen, dabei die Brühe auffangen. Gemüse und Gewürze entfernen und die klare Hühnerbrühe wieder in den Topf geben.

### Für den Eierstich

Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und in ein Einkochglas geben. Im heißen Wasserbad stocken lassen. Das dauert je nach Größe des Glases ca. 30 min.

### Für die Einlage

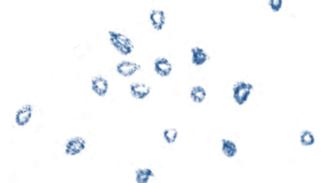
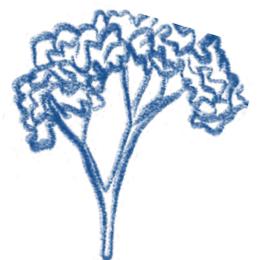
Das Gemüse klein schneiden.

Nudeln nach Packungsanweisung mit dem Gemüse in der Brühe garen, das Kikok-Fleisch und Eierstich zugeben und erwärmen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.



von Susanne Pape  
Regionale Hobbyköchin,  
auch bekannt mit ihren Rezepten  
aus dem Westfälischen Wochenblatt





### KIKOK-HÄHNCHEN GANZ

1020\*\*\*\*  
Kikok-Hähnchen gebunden  
HKL.A, frisch  
Erhältlich in den Verpackungsheiten:  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos

NEU



### KIKOK-HÄHNCHEN ROULADE „ITALIA“

51123\*\*\*  
Kikok-Hähnchen-Schenkel ohne Knochen mariniert,  
gefüllt mit einer Tomaten-Käse-Füllung  
10 Stück/ Schale



NEU

### KIKOK-HÄHNCHEN FILET-GESCHNETZELTES

16402\*\*\*\*  
Kikok-Hähnchen-Filet-Geschnetzeltes  
ca. 400 g/ Schale

16403\*\*\*\*  
Kikok-Hähnchen-Filet-Geschnetzeltes  
ca. 3 kg/ Schale



NEU

### KIKOK-HÄHNCHEN FILET-GESCHNETZELTES „CURRY“

51742\*\*\*\*  
Kikok-Hähnchen-Filet-Geschnetzeltes „CURRY“  
ca. 400 g/ Schale

51743\*\*\*\*  
Kikok-Hähnchen-Filet-Geschnetzeltes „CURRY“  
ca. 3 kg/ Schale



ÄNDERUNG  
KALIBER

### KIKOK-HÄHNCHEN PAPRIKABRUST

55200024  
Kikok-Hähnchen-Paprikabrust gegart und gepökelt  
mit Paprikastücken, 1,6 kg/ Stück



*Bella Italia!*

**Zubereitungsempfehlung**  
**Kikok-Hähnchen-Roulade „Italia“:**  
Backofen vorheizen. Bei 160°C (Umluft)  
40 Minuten in den Ofen.



## 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

1400\*\*\*\*

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

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



## KIKOK-HÄHNCHEN SCHENKEL OHNE RÜCKEN

1210\*\*\*\*

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

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



## KIKOK-HÄHNCHEN UNTERSCHENKEL

1350\*\*\*\*

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

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



**VLOG:**  
Lebensmittel  
ohne  
Gentechnik



### KIKOK-HÄHNCHEN „POLLO FINO“

1330\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Oberkeule mit Haut ohne Knochen „Pollo Fino“ 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 GRILLSTEAK

1230\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Schenkel mit Haut ohne Knochen „Steak“ frisch**

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



### KIKOK-HÄHNCHEN GULASCH

1360\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Gulasch aus der Oberkeule frisch**

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



### KIKOK-HÄHNCHEN FLÜGEL OHNE SPITZE

1810\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Flügel ohne Spitze**

HKL.A, frisch

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



### 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

**Standard:  
verpackt in E1**



**KIKOK-HÄHNCHEN  
BRATWURST**

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



**KIKOK-HÄHNCHEN  
SPINAT-KÄSEBRATWURST**

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



**KIKOK-GEFLÜGEL  
BRATWURST GROB**

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



**KIKOK-GEFLÜGEL  
BRATWURSTSCHNECKE**

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



**GEÄNDERTE  
VERKAUFS-  
EINHEIT**

**KIKOK-HÄHNCHEN  
WIENER**

55800069  
**Kikok-Hähnchen-Wiener**  
 4 x 50 g SB-verpackt, 5 SB-Verpackungen gebündelt  
 (1 kg im Bündel)





### KIKOK-LYONER

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

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



### KIKOK-BIERSCHINKEN

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

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



### KIKOK-JAGDWURST

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

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



### KIKOK-LEBERWURST GROB

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



### KIKOK-LEBERWURST FEIN

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

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



**GEÄNDERTE  
 VERKAUFS-  
 EINHEIT**

### KIKOK-FLEISCHWURST

55800070  
**Kikok-Fleischwurst im Ring**  
 2 x 300 g



## KIKOK-BRATHÄHNCHEN GEWÜRZSALZ

55800072

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“



## KIKOK-HÄHNCHEN CHICKEN CROSSIES

55800068

Chicken-Crossies

Zutat: aus Kikok-Fleisch

im Knuspermantel, paniert und gegart, 3 kg Beutel, TK



## KIKOK-HÄHNCHEN CORDON BLEU

55800063

Hähnchen-Cordon Bleu

Zutat: aus Kikok-Fleisch

gefüllt mit Putenbrust-Kochschinken und Käse, 3 kg Beutel, TK



## KIKOK-HÄHNCHEN MINISCHNITZEL

55800065

Hähnchen-Minischnitzel

Zutat: aus Kikok-Fleisch

paniert und gegart, 3 kg Beutel, TK



## HÜHNERSUPPE/ HÜHNERFRIKASSE

55800061

KIKOK-Hühnerfrikassee

aus Kikok-Fleisch, 400 g, 12 Stück im Krt.

55800059

KIKOK-Hühnersuppe

aus Kikok-Fleisch, 550 ml, 12 Stück im Krt.



## KIKOK-HÄHNCHEN BOLOGNESE MEDITERRAN

55500014

Hähnchen-Bolognese mediterran

aus Kikok-Fleisch

350 ml/ Glas

# Was uns ausmacht

- 01** Familiengeführter Frischgeflügelproduzent aus der Mitte Deutschlands
- 02** Besonders kurze Transportzeiten des lebenden Geflügels für mehr Tierwohl
- 03** Langjährige, teils generationsübergreifende Zusammenarbeit mit rund 100 familiengeführten Höfen
- 04** 5 x Deutschland in der Wertschöpfungskette: Elterntierbetrieb – Brüterei – Futtermühle – Aufzucht – Schlachtung
- 05** Aufzucht der konventionellen Hähnchen nach den Kriterien der Initiative Tierwohl
- 06** Ressourceneffizientes Denken und Handeln - zertifiziertes Energiemanagementsystem ISO 50001
- 07** Unser Salmonellenmonitoring bietet den Beweis für beeindruckend gute Ergebnisse
- 08** Einsatz eines schonenden 5-stufigen Betäubungssystems
- 09** Überdurchschnittlich faire Entlohnung unserer Mitarbeitenden
- 10** Unterstützung lokaler und überregionaler gemeinnütziger Projekte und Vereine

**Borgmeier**   
Frischgeflügel





**DAS KRÄFTIGE  
BRATHÄHNCHEN  
FÜR DIE GANZE  
FAMILIE!**

**HÄHNCHEN  
„BIG POLLI“**

3024\*\*\*\*  
Hähnchen „Big Polli“ 4 Stück  
3024\*\*\*\*  
Hähnchen „Big Polli“ 2 Stück



**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:



**HÄHNCHEN  
SCHENKEL MIT RÜCKEN**

**Erhältlich in den Kalibern:**  
unkalibriert, 190–230 g, 240–260 g, 270–320 g, 320–360 g, 370 g+, 390–420 g  
**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
lose 10 kg, lose 5 kg, gewürzt, SB-Atmos



**HÄHNCHEN  
SCHENKEL OHNE RÜCKEN**

**Erhältlich in den Kalibern:**  
unkalibriert, 170–200 g, 200–230 g, 240–260 g, 260–290 g, 300 g+  
**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
Standard: lose 10 kg, lose 5 kg



**HÄHNCHEN  
OBERSCHENKEL**

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



### 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 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 FILET DOPPELT OHNE KNOCHEN OHNE HAUT

**Erhältlich in den Kalibern:**  
mittlere ca. 320–550 g, groß ca. 550–800 g

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
Standard: lose 10 kg, lose 5 kg  
Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



### HÄHNCHEN INNENFILET

**Erhältlich in den Kalibern:**  
Stückgewicht ca. 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 GULASCHWÜFEL

Hähnchen-Oberschenkel-Gulasch

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

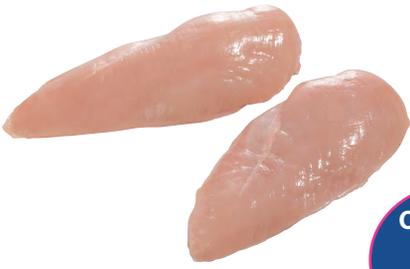
Mindest-  
menge  
10 kg



Mindest-  
menge  
10 kg

### HÄHNCHEN INNENFILET STÜCKE

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



Oberseite  
vom  
halben Filet

## HÄHNCHEN EDELFILET

**Erhältlich in den Kalibern:**  
ca. 105 g, ca. 125 g

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
Standard: lose 10 kg, lose 5 kg  
Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



Unterseite  
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



Mindest-  
menge  
10 kg

## HÄHNCHEN BRUST-FILETSCHNITTEN

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

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



Mindest-  
menge  
10 kg

## HÄHNCHEN BRUST-FILETSTREIFEN

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

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



Mindest-  
menge  
10 kg

## HÄHNCHEN BRUST-FILET-GESCHNETZELTES

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

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



Mindest-  
menge  
10 kg

## HÄHNCHEN BRUST-FILET-GESCHNETZELTES „STROGANOFF“

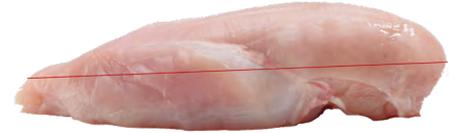
aus dem Grillfilet geschnitten

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

10 Stück/ Schale

## HÄHNCHEN GRILLFILET „GRASSELLI“

Horizontal geschnitten aus dem halben Filet. Somit erhält man fast gleich starke Filetzuschnitte.



36120018, 36120019, 36120021, 36120022, 36120025  
**Hähnchen-Grillfilet „Grasselli“ 130-180g**

36120020, 36120023, 36120024  
**Hähnchen-Grillfilet „Grasselli“ 110-130g**

36120026, 36120027, 36120028  
**Hähnchen-Grillfilet „Grasselli“ 140g**



## HÄHNCHEN-FILETSTÜCKE „A“

Aus konventionelle Filet geschnitten.

**Unterschiedliche Größen und Stärken.** Für die schnelle Küche! Filetstücke zum Nachschneiden für die Pfanne, im Ofen und für Grillspieße geeignet. Ein günstiges Produkt, das vielfältig einsetzbar ist.

**Begrenzt verfügbar!**

## HÄHNCHEN FILET HALB TEILSTÜCKE IQF



80 g IQF tiefgefroren  
100 g IQF tiefgefroren  
120 g IQF tiefgefroren  
140 g IQF tiefgefroren  
160 g IQF tiefgefroren  
180 g IQF tiefgefroren



## 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 INNEREIEIEN

**Erhältlich in den Kalibern:**  
unkalibriert

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
5 kg Beutel, 2,5 kg Beutel, 1 kg Beutel, SB-Atmos



## 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**



## HÄHNCHEN FILET „KRÄUTER-BUTTER-ART“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Kräuter-Butter-Art“**  
ca. 1,3 kg je Schale

53642\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Kräuter-Butter-Art“**  
2 Stück à ca. 150 g je Schale



## HÄHNCHEN FILET „TOMATE“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Tomate“**  
pikant mariniert  
ca. 1,3 kg je Schale



## HÄHNCHEN FILET „CURRY“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Curry“ mild und saftig**  
ca. 1,3 kg je Schale

53642\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Curry“ mild und saftig**  
2 Stück à ca. 150 g je Schale



## HÄHNCHEN FILET „FEUER“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Feuer“**  
würzige Schärfe  
ca. 1,3 kg je Schale

53642\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Feuer“**  
würzige Schärfe  
2 Stück à ca. 150 g je Schale



**HÄHNCHEN  
GRILL-STEAK „GOURMET“**

53343\*\*\*  
Hähnchen-Grill-Steak „Gourmet“  
ca. 1,5 kg je Schale

53342\*\*\*  
Hähnchen-Grill-Steak „Gourmet“



**HÄHNCHEN  
GRILL-STEAK „LOUISIANA“**

53343\*\*\*  
Hähnchen-Grill-Steak „Louisiana“  
ca. 1,5 kg je Schale

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



## HÄHNCHEN INVOLTINI

53723\*\*\*

### Hähnchen-Involtini

1,5 kg je Schale (ca. 30 Stück)

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 geriebenen Käse überstreuen und ab in den Backofen.



## HÄHNCHEN KNUSPERFILET GEGART

55100033

### 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



## HÄHNCHEN FILET-ROLLE „MITTELMEER“

53623\*\*\*

### Hähnchen-Filet-Rolle „Mittelmeer“

10 Stück je Schale

53622\*\*\*

### 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 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!



## HÄHNCHEN „SPINATELLO“

53523\*\*\*

### 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 vorgeheizten Backofen wird das Filet anschließend in einer feuerfesten Form bei 180 °C (160 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 20–30 Minuten durchgärt.



## HÄHNCHEN „BARONESSE“

5332\*\*\*\*

### Hähnchen-Oberkeule „Baronesse“

4 Stück je Atmosschale,

6 Schalen/ Krt.

#### Zubereitungsvorschlag:

Die Hähnchenroulade „Baronesse“ wird in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten scharf angebraten und in einer feuerfesten Form im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (160 °C Ober-/Unterhitze) für 40 Minuten gebacken.



*Unser  
Handelssortiment*





## SUPPENHUHN KLEIN, DEUTSCH

60000022

### Suppenhuhn

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

60000005

### Suppenhuhn im Beutel

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

60000019

### Suppenhuhn SB-Beutel

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

## SUPPENHUHN KLEIN, NIEDERLANDE

60000002

### Suppenhuhn Remkes

8 Stück/ Krt., 1100–1300 g, frisch, HKL.A

HKL.A

(braune Legehennen Hubbard)

begrenzte Verfügbarkeit

## SUPPENHUHN GROSS, NIEDERLANDE

60020002

### Suppenhuhn Remkes

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

60020006\*

### Suppenhuhn Remkes

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

60020016

### Suppenhuhn Remkes

auf Tray

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

60020118

### Suppenhuhn Remkes

TK, 2,4–3,0 kg, HKL.A

60020119

### Suppenhuhn Luna

TK, 6 Stück, ca. 3 kg, HKL.A



# PUTE



## PUTE GANZ

62020001

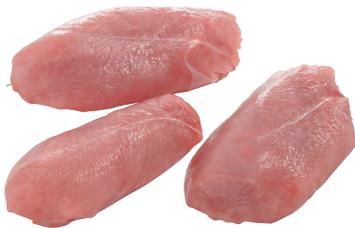
**Pute Henne mit Hals ohne Innereien**  
frisch, im Beutel, 7–9 kg HKL.A, deutsch

55200017

**Pute geräuchert**  
diverse Gewichte

62010001

**Pute Hahn groß mit Hals ohne Innereien**  
frisch, 13-18 kg, HKL.A, deutsch/italienisch



## PUTE MEDAILLON

62610003

**Puten-Medaillon Hahn**  
frisch, lose, 10 kg

62610002

**Puten-Medaillon Hahn**  
frisch, lose, 5 kg

62610006

**Puten-Medaillon Hahn**  
frisch, 4 x 2,5 kg, vak.

62610005

**Puten-Medaillon Hahn**  
frisch, 2 x 2,5 kg, vak.



## PUTE OBERKEULE

62110009

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

62110008

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

62110031

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

62110019

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

62110018

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

62110043

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

62110025

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

62110024

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

62110046

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

62110029

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

62110028

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

62120013

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

62120012

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

## PUTEN INNENFILET

62310020

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

62310019

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

62310047

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





## PUTEN GESCHNETZELTES

62500005

**Puten-Oberkeulen-Geschnetzeltes**  
frisch, lose, 10 kg, HKL.A

62500004

**Puten-Oberkeulen-Geschnetzeltes**  
frisch, lose, 3 kg, HKL.A

62500008

**Puten-Oberkeulen-Geschnetzeltes**  
frisch, 10 kg, vak., HKL.A



## PUTEN GULASCH AUS DER OBERKEULE

62500030

**Puten-Gulasch aus der Oberkeule**  
frisch, lose, 10 kg, HKL.A  
handgeschnitten

62500028

**Puten-Gulasch aus der Oberkeule**  
frisch, lose, 3 kg, HKL.A  
handgeschnitten

62500036

**Puten-Gulasch aus der Oberkeule**  
frisch, 10 kg, vak., HKL.A  
handgeschnitten



## PUTEN SCHNITZEL

**Auch folgende Kaliber  
erhältlich:**  
ca. 120 g  
ca. 140 - 160 g  
ca. 160 - 180 g  
ca. 200 - 240 g

62600004

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

62600003

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

62600007

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

62600006

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



## PUTEN SCHNITZEL FÜR ROULADEN

62600093

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

62600092

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

62600102

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

62600101

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

## PUTEN HÄLSE

62900036

**Puten-Hälse Hahn**  
frisch, lose, 10 kg

62900035

**Puten-Hälse Hahn**  
frisch, lose, 5 kg



62900038

**Puten-Hälse Hahn**  
frisch, 2 x 2,5 kg vak.

62900039

**Puten-Hälse Hahn**  
frisch, 4 x 2 kg vak.



# PUTE



## PUTEN BRUST MIT HAUT

62310001

**Puten-Brust Hahn mit Haut mit Knochen**  
frisch, HKL.A, „Korb“, ca. 6 kg/ Stück

62310006

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

62310005

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

62310041

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



## PUTEN FLÜGEL

62410005

**Puten-Flügel**  
frisch, lose, 10 kg

62410004

**Puten-Flügel**  
frisch, lose, 5 kg

62410013

**Puten-Flügel**  
frisch, 10 kg, vak.

62410012

**Puten-Flügel**  
frisch, 5 kg, vak.



## PUTEN BRUST OHNE HAUT

62310011

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

62310010

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

62310023

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, 10 kg, vak., HKL.A, E1

62310025

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, 10 kg, vak., HKL.A, Karton

62310024

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

62310029

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, vak., HKL.A, 20 kg/ E2, Herkunft: Polen, auf Anfrage

62320032

**Puten-Brust Henne ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, 10 kg, vak., HKL.A

62320011

**Puten-Brust Henne ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, 5 kg, vak., HKL.A

## PUTEN ABSCHNITTE

62900024

**Puten-Abschnitte**  
**hell Kutterfleisch**  
frisch, 10 kg

62900029

**Puten-Abschnitte**  
**hell vak., Kutterfleisch**  
frisch, 20 kg, 8 x 2,5 kg, E2

## PUTEN INNEREIEN

62900002

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

62900013

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

62900018

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

## PUTEN ROLLE AUS DER KEULE/ BRUST

62600095

**Puten-Rollbraten**  
mit Haut ohne Knochen natur  
aus Keulenfleisch,  
3 Stück/ Krt., vak.,  
frisch, HKL.A

55000011

**Puten-Rollbraten ohne Haut** aus  
Keulenfleisch,  
frisch, 3 Stück/ Krt.  
mit Zwiebel gefüllt, gewürzt, vak.

62600099

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

55000008

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

## PUTEN GESCHNETZELTES

62500011

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

62500016

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

62500015

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

*Mehr Tierwohl*



- 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 Strohbällen, viel Bewegung und Aufsitzmöglichkeiten.

61120009

**Phina Puten-Oberkeule**  
frisch, 5 kg/ Krt., vak.

61320003

**Phina Puten-Brust**  
ohne Haut ohne Knochen  
frisch, 5 kg/ Krt., vak.

61600004

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

61020002

**Phina-Pute**  
frisch, 8–10 kg

61020005

**Vorteilskarton**

**2 Pck. Phina-Puten-Oberkeule**  
Inhalt 2 Stück, vak.

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



**DER GELBLICHE FARBTON  
IST BEDINGT DURCH DEN  
MAISANTEIL UND DER  
NATÜRLICHEN KAROTINOIDE  
IM FUTTER.**





## ENTE GANZ

63010007  
**Ente "Nobis" „Unsere Beste“**  
frisch, 4 x ca. 3 kg, 4er, HKL.A,  
deutsch

63000001  
**Oldenburger Land-Ente**  
"Nobis" (5xDeutschland)  
frisch, 6 x ca. 2,2 kg, 6er, HKL.A,  
deutsch

63010013  
**Barbarie-Ente „Soulard“**  
frisch, 4 x ca. 3, HKL.A,  
franz., männlich  
AUF ANFRAGE -

63020012  
**Barbarie-Ente „Soulard“**  
frisch, 6 x ca. 1,6, HKL.A,  
franz., weiblich  
- AUF ANFRAGE -

63010009  
**Ente "Nobis" „Unsere Beste“**  
TK, 4 x ca. 3 kg, 4er, HKL.A, deutsch

63000002  
**Oldenburger-Land-Ente**  
"Nobis" (5xDeutschland)  
TK, 6 x ca. 2,2 kg, 6er, HKL.A,  
deutsch

63020010  
**Barbarie-Ente "Nobis"**  
TK, 6 x ca. 2 kg, 6er, HKL.A,  
deutsch, weiblich

63020006  
**Barbarie-Ente "Meyer"**  
4 x ca. 3,5 kg, 4er, HKL.A,  
TK deutsch, männlich

63020011  
**Barbarie-Ente "Meyer"**  
6 x ca. 1,8 kg, 6er, HKL.A,  
TK, deutsch, weiblich

63010005  
**Barbarie-Ente gelb**  
TK, 3 x 3,2 kg, männlich, franz.

63020008  
**Barbarie-Ente gelb**  
TK, 6 x 1,7 kg, weiblich, franz.

63010003  
**Barbarie-Ente "Soulard"**  
TK, 4 x 3 kg, männlich, franz.

63020016  
**Barbarie-Ente "Soulard"**  
TK, 6 x 1,6 kg, weiblich, franz.



## ENTEN SCHENKEL

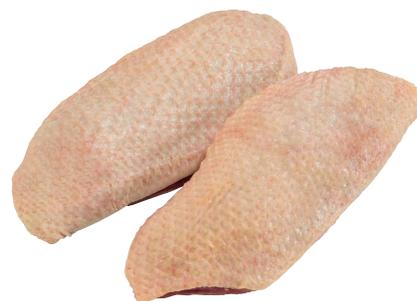
63110006  
**Barbarie-Enten-Schenkel**  
"Borgmeier"  
frisch, 6 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
franz.

63110011  
**Enten-Schenkel "Nobis"**  
„Unsere Beste“  
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
deutsch

63110001  
**Barbarie Enten-Schenkel gelb**  
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
deutsch, Maisfütterung  
(Saisonartikel)

63110004  
**Barbarie-Enten-Schenkel**  
"Colvert"  
TK, 5 kg/ Krt., 2er-vak.,  
HKL.A, franz.

63110003  
**Barbarie-Enten-Schenkel**  
"Borgmeier"  
TK, 6 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
franz., männlich



## ENTEN FILET

63210007  
**Barbarie-Enten-Filet**  
"Borgmeier"  
frisch, 6 kg/ Krt., 2 er vak., HKL.A,  
franz., männlich

63210014  
**Enten-Filet "Nobis"**  
„Unsere Beste“  
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
deutsch

63220004  
**Barbarie-Enten Filet**  
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
franz., weiblich

55200008  
**Barbarie-Enten Filet**  
geräuchert  
frisch, 3,6 kg/ Krt., 1er-vak., franz.

63210002  
**Barbarie-Enten gelb**  
frisch, 5 kg/ Krt., deutsch,  
Maisfütterung  
(Saisonartikel)

63210003  
**Barbarie-Enten-Filet**  
"Colvert", männlich  
TK, 5 kg/ Krt., 2er-vak, HKL.A, franz.

63220005  
**Barbarie-Enten-Filet**  
TK, 3 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
franz., 200-280 g, weiblich

63210004  
**Barbarie-Enten-Filet**  
„Borgmeier“  
TK, 6 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
franz., 200-280 g, männlich



# SPEZIALITÄTEN



## STUBENKÜKEN

65100001

### Stubenküken

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

65100003

### Stubenküken Tray

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

65100005

### Stubenküken Brustfilet "Supreme"

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

65100004

### Stubenküken "Crapaudine" mit Haut ohne Brustknochen

frisch, 5 x 4 Stück/ Krt, vak.

65100002

### Stubenküken länger haltbar

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

## MAISHÄHNCHEN

65000002

### Maishähnchen

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

65000003

### Maishähnchen Brustfilet "Supreme"

frisch, 7 x 4er vak., ca. 5,5 kg/ Krt., franz.

65000004

### Maishähnchen länger haltbar

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



## FREILAND HÄHNCHEN

65000008

### Freiland-Hähnchen gelb „Label Rouge“

frisch, SB-Atmos, ca. 1,5 kg, 3 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000010

### Freiland-Hähnchen gelb, Tray

„Label Rouge“  
frisch, ca. 1,5 kg, 3 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000009

### Freiland-Hähnchen Schwarzfeder

„Label Rouge“  
frisch, ca. 1,5 kg, lose, 8 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000011

### Freiland-Hähnchen Schwarzfeder, Tray

„Label Rouge“  
frisch, ca. 1,5 kg, 4 Stück/ Krt., HKL.A, franz.



65000024

### Freiland-Hähnchen-Brustfilet Schwarzfeder

„Label Rouge“  
frisch, 24 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000025

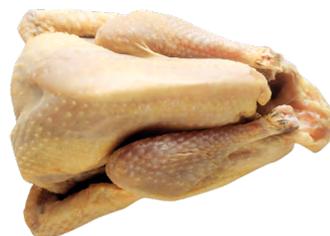
### Freiland-Hähnchen-Brustfilet "Supreme" Schwarzfeder „Label Rouge“

frisch, 24 Stück/ Krt., franz.

65000026

### Freiland-Hähnchen-Schenkel Schwarzfeder „Label Rouge“

frisch, 24 Stück/ Krt., HKL.A, franz.



## PERLHÜHNER

65000014

### Perlhühner

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

65000015

### Perlhühner

TK, 10 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000019

### Perlhuhnbrust Supreme mit Haut und Flügelknochen

frisch, 16 x 2 er vak., franz.

65000017

### Perlhuhn länger haltbar

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

# SPEZIALITÄTEN



## TAUBE

65200002  
**Haustaube**  
frisch, 350-400g, 4 Stück/ Krt.,  
franz.

65200004  
**Wildtaube**  
frisch, deutsch  
auf Anfrage

## FASAN

65400003  
**Fasan**  
frisch, ca. 800 - 1000 g, geschossen  
auf Anfrage

65400004  
**Fasan**  
**TK**, ca. 900 g, geschossen, 5 Stück im Karton, deutsch

## BRESSEHUHN

65000001  
**Bressehuhn**  
mit Innereien, Kopf und Füße  
4 Stück/ Krt., franz., frisch  
\*Vorbestellfrist: 12 Tage



## WACHTELN

65300006  
**Wachtel-Filet mit Haut**  
frisch, 10 Pack à 10 Stück, vak.,  
HKL.A, franz.

65300004  
**Wachtel-Brustfilet "Supreme"**  
mit Haut  
frisch, 5 x 6 Stück, ca. 1,2 kg/ Krt.,  
franz.

65300001  
**Wachteln mit Kopf**  
frisch, lose, 180 - 240 g, 20 Stück/  
Krt., HKL.A, franz.

65300002  
**Wachteln ohne Kopf Tray**  
frisch, 140 - 200 g, 6 Tray à 4 Stück/  
Krt., HKL.A

65300005  
**Wachteleier**  
frisch, 6 x 18 Stück/ Krt., franz.

65300003  
**Wachteln**  
**TK**, 140 - 200 g, 6 x 4 Stück/Krt. I,  
HKL.A



Spezialitäten müssen bis Donnerstag 9 Uhr der Vorwoche bestellt werden!



# KANINCHEN



## KANINCHEN GANZ

70000001

### Kaninchen mit Kopf

frisch, ca. 1,3–1,6 kg, 6 Stück/ Krt.  
HKL.A, F/HU

70000017

### Kaninchen im Schlauch

frisch, 1 Stück, franz.,

70000005

### Kaninchen mit Kopf

frisch, ca. 1,5–1,8 kg, 4 Stück/ Krt,  
HKL.A, **deutsch**

70000014

### Eltern-Kaninchen

frisch, 2200–3000 g, 4 Stück/ Krt, HKL.  
A, F/I, m.K.



## KANINCHEN SCHULTER

70200002

### Kaninchen-Schulter mit Rippe

frisch, Atmos, 4 Pck. á 6 Stück, ca. 4,8 kg/ Krt., HKL.A, franz.

70200001

### Kaninchen-Schulter mit Rippe

**TK**, ca. 7 kg/ Krt., HKL.A, HU



## KANINCHEN KEULE/ RÜCKEN

70100005

### Kaninchen-Keule

frisch, Atmos, 4 x 6 Stück/ Krt.  
HKL.A, HU/I/F,

70100007

### Kaninchen-Keule

280 g + iql, 5 kg/ Krt., HKL.A, **TK**, HU

70300001

### Kaninchen-Rückenfilet

ohne Haut

frisch, 4 x ca. 0,8 kg Atmos, HKL.A, F

70300002

### Kaninchen-Rücken

frisch, 4 x 4 Stück/ Krt., HKL.A, franz.,  
Atmos

## KANINCHEN LEBER

70901001

### Kaninchen-Leber

frisch, ca. 500 g/ SB-Atmos, ca. 5 kg/ Krt. F



## LAMM KEULE

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

71000005  
**Neuseeland Lamm-Keule mit Knochen**  
frisch, 13-18 kg, HKL.A

71000004  
**Irische Lamm-Keule ohne Knochen**  
frisch, 15- 20 kg/ Krt., HKL.A

71000006  
**Neuseeland Lamm-Keule ohne Knochen**  
frisch, 10-12 kg, HKL.A

71000011  
**Irische Jungschaf-Keule ohne Knochen**  
frisch, 15-20 kg/ Krt., HKL.A



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

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

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

## LAMM KARREE

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

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

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

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



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

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

## LAMM HAXE

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

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

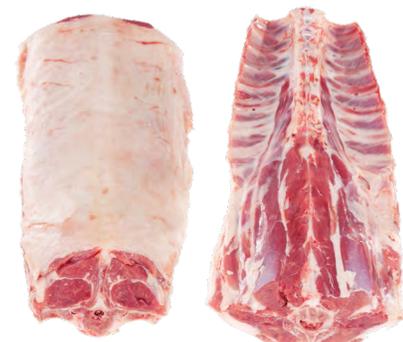


## LAMM RÜCKEN

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

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

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



## LAMM SCHULTER

71100001  
**Irische Lamm-Schulter**  
frisch, 10-13 kg/ Krt., HKL.A

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



## LAMM FILET

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

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

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



# LAMM



## LAMM LACHSE

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

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

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

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

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

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

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



## LAMM HÜFTSTEAK

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

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

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

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



NEU  
IM WILD-SORTIMENT

## Hirschgulasch

zartes Hirschgulasch in fruchtiger  
Pflaumen-Preiselbeersauce

**-fertig gegart-**

500 g/ Schale, 5 Schalen/ Karton

Artikel-Nr. 55100030

## Chili-Cheese Wildbratwurst

5 Stück á 100 g vak. im Schweinedarm

Artikel-Nr. 55400086

# REH



## REH-KEULE MIT KNOCHEN

72000005

### Reh-Keule mit Knochen

frisch, ca. 2,5 kg/ Stück, ab 2 Stück

72000003

### Reh-Keule mit Knochen

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



## REH-KEULE OHNE KNOCHEN

72000001

### Reh-Keule ohne Knochen

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

72000004

### Reh-Keule ohne Knochen

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



## REH-SCHULTER MIT KNOCHEN

72100001

### Reh-Schulter mit Knochen

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



## REH-EDELGULASCH

72400001

### Reh-Edelgulasch

frisch, 2 x 2,5 kg

72400002

### Reh-Edelgulasch

TK, 4 x 2,5 kg/ Krt.



## REH-RÜCKEN MIT KNOCHEN

72200001

### Reh-Rücken mit Knochen

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

72200002

### Reh-Rücken ohne Silberhaut ohne Knochen

frisch, ca. 1 kg/ Stück, ab 1 Stück

72200003

### Reh-Rücken mit Knochen

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



## REH-KEULENSCHEIBEN

72000002

### Reh-Keulenscheiben

frisch, 3 x 1 kg/ Krt., Grillsteak mit Knochen

### Bei Frischware den Bestellvorlauf beachten:

Bestellung bis Montag 10:45 Uhr für Warenausgang Mittwoch  
Bestellung bis Dienstag 10:45 Uhr für Warenausgang Donnerstag  
Bestellung bis Mittwoch 10:45 Uhr für Warenausgang Freitag  
Bestellung bis Donnerstag 10:45 Uhr für Warenausgang Montag  
Bestellung bis Freitag 10:45 Uhr für Warenausgang Dienstag

# WILDSCHWEIN



## FRISCHLINGS-RÜCKEN MIT KNOCHEN

73200004

**Frischlings-Rücken mit Knochen**

TK, ca. 2-4 kg/ Stück, 2 - 3 Stück/ Karton



## WILDSCHWEIN-RÜCKEN OHNE KNOCHEN

73200002

**Wildschwein-Rücken ohne Knochen Lachse**

frisch, ca. 0,5-2 kg/ Stück, ab 5 kg

73200005

**Wildschwein-Rücken ohne Knochen Lachse**

TK, ca. 0,5-2 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt.



## WILDSCHWEIN-KEULE MIT KNOCHEN

73000002

**Wildschwein-Keule mit Knochen**

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

73000004

**Wildschwein-Keule ohne Knochen ohne Wade**

TK, 3-7 kg/ Stück, ca. 10kg/ Krt.

73000006

**Wildschwein-Keule ohne Knochen, Frischling**

TK, 1-4 kg



## WILDSCHWEIN-KEULE OHNE KNOCHEN

73000009

**Wildschwein-Keule ohne Knochen**

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

73000005

**Frischlings-Keule mit Schloss**

TK, 2-4 kg/ Stück, ca. 10kg/ Krt.

73000004

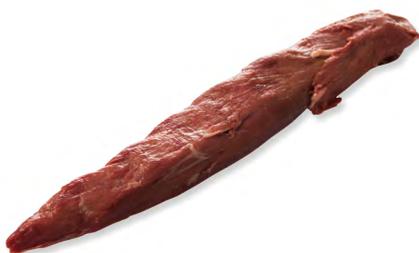
**Wildschwein-Keule ohne Knochen ohne Wade**

3-7 kg/ Stück, ca. 10kg/ Krt., TK

73000004

**Wildschwein-Keule ohne Knochen ohne Wade**

3-7 kg/ Stück, ca. 10kg/ Krt., TK



## WILDSCHWEIN-FILET

73305001

**Wildschwein-Filet**

TK, 100-500 g/ Stück, ca. 5 kg/ Krt.



## WILDSCHWEIN-EDELGULASCH

73400001

**Wildschwein-Edelgulasch**

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

73400003

**Wildschwein-Edelgulasch**

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

## WILDSCHWEIN-VERARBEITUNGSFLEISCH

73900001

**Wildschwein-Verarbeitungsfleisch ohne Knochen**

TK, ca. 10 kg/ Krt., Pastetenfleisch

# HIRSCH

## HIRSCH-EDELGULASCH

74400002  
**Hirsch-Edelgulasch**  
frisch, ca. 5 kg/ Krt., 2 x 2,5 kg

74400001  
**Hirsch-Edelgulasch extra**  
frisch, 2 x 2,5 ca. 5 kg/ Krt., große Stücke

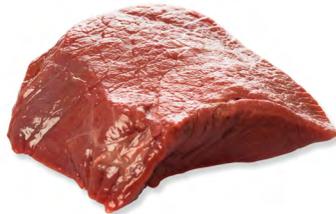


74400006  
**Hirsch-Edelgulasch ohne Wade**  
TK, 2 x 2,5 kg, 5 kg/ Krt., vak., HU

74400005  
**Hirsch-Edelgulasch ohne Wade**  
TK, 4 x 2,5 kg, 10 kg/ Krt., vak.

## HIRSCH-STEAK

74500001  
**Hirsch-Steak**  
frisch, 3 x 1 kg, ca. 3 kg/ Krt., ca. 150 g, vak.



## HIRSCH-RÜCKEN OHNE KNOCHEN

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

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

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

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



## HIRSCH-RÜCKEN MIT KNOCHEN

74200001  
**Hirsch-Rücken mit Knochen**  
frisch, 7–11 kg/ Stück, ab 1 Stück

74200003  
**Hirsch-Rücken mit Knochen**  
TK, 3–6 kg/ Stück, 2 Stück/ Krt.  
auf Anfrage



## HIRSCH-SCHULTER

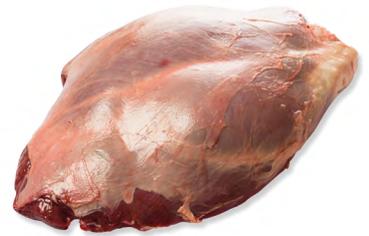
74100001  
**Hirsch-Schulter ohne Knochen**  
frisch, ab 5 kg, 1,5–4 kg/ Stück



## HIRSCH-KEULE MIT KNOCHEN

74000001  
**Hirsch-Keule mit Knochen Femur**  
frisch, 3 - 7 kg, auf Anfrage

74000008  
**Hirsch-Kalbskeule**  
TK, 3 - 6 kg, ca. 15 kg/ Krt.



## HIRSCH-KEULE OHNE KNOCHEN

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

74000005  
**Hirsch-Keule ohne Knochen**  
TK, ca. 5–10 kg/ Stück, ca. 20 kg/ Krt.



## HIRSCH-KEULE 4ER-SCHNITT

74000003  
**Hirsch-Keule 4er-Schnitt ohne Wade**  
frisch, ab 1 x 4er Set

74000006  
**Hirsch-Keule 4er-Schnitt ohne Wade EU**  
TK, ca. 0,5–3 kg/ Stück, 12 kg/ Krt.

74000007  
**Hirsch-Keule 4er-Schnitt ohne Silberhaut, NZ**  
TK, 0,5–3 kg, ca. 10 kg/ Krt.



74000009  
**Hirsch-Keule 4er-Schnitt ohne Silberhaut**  
frisch, ca. 10 kg/ Krt.  
Damhirsch, auf Anfrage

## HIRSCH-VERARBEITUNGSFLEISCH

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

# WURST AUS GEFLÜGELFLEISCH

## 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.



55300044\*  
**Mettwurst-Kraftknacker**  
70 g, 3 x 20 Stück/ Krt., Atmos



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

55300060  
**Chicken-Salami-Barren "Chili"**  
1,5 kg



55300035\*  
**Puten-Mettwurst „Party Knacker“ „Schedliński“**



55300017  
**Puten-Salami „KLEIN“ „Schedliński“**  
ca. 350 g, 12 Stück/ Krt.



55300046  
**Hirsch-Salami**  
300 g „Bille“ 10 Stück/ Krt.

55300048\*  
**Wildschwein-Salami**  
300 g „Schedliński“ 12 Stück/ Krt.

\* Vorbestellartikel

# WURST AUS GEFLÜGELFLEISCH

## BRATWURST



55400055  
**Puten-Bratwurst**  
5 x 100 g, 8 Pck./ Krt., vak. „Westf. Landpute“



55400072\*  
**Geflügel-Rostbratwurst Minis**  
ca. 50 g, 10 x 10 Stück/ Krt., vak., „Schedlinski“



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



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



55400076\*  
**Wildschwein-Bratwurst grob**  
5 x ca. 100 g, 10 Pck./ Krt. mit Bärlauch, 5er vak.



55400086\*  
**Chili-Cheese Wildbratwurst**  
5 x ca. 100 g vak. im Schweinedarm



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



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

\* Vorbestellartikel

\* Vorbestellartikel

# WURST AUS GEFLÜGELFLEISCH



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

55400071\*  
**Corned Turkey groß "Schedlinski"**



55400083  
**Holter Frühstück**



55400079  
**Puten-Zwiebelmett**  
 4 x 180 g



55400013\*  
**Puten-Fleischwurst halbrund "Schedlinski"**  
 400 g, 12 Stück/ Krt.



55400081  
**Puten-Fleischwurst halbrund "Lenz"**  
 4 x 200 g, ohne Knoblauch

55400082  
**Puten-Fleischwurst halbrund "Lenz"**  
 4 x 200 g, mit Knoblauch



55400084  
**Teewurst**



55400050\*  
**Putenfleisch in Aspik groß "Schedlinski"**



55400078  
**Puten-Zwiebelmett**



55400080  
**Fleischwurst "Lenz"**  
 120 g, 10er Kette 10 St = 1,2 kg



55400026\*  
**Geflügel-Schinkenwurst "Schedlinski"**  
 300 g, 12 Stück/ Krt.

\* Vorbestellartikel

# WURST AUS GEFLÜGELFLEISCH



55100020  
**Putenfleisch-Leberkäse "Schedlinski"**  
ca. 2 kg am Stück, 1 Stück/ Krt.

55100002  
**Geflügel-Leberkäse groß "Schedlinski"**  
1500 g, 3 Stück/ Krt.



55300026  
**Klosterheider Puten-Rohschinken**  
ca. 900–1000 g/ Stück „Döring“



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



55300053  
**Puten-Krakauer**  
5 x 100 g, vak., 5 Pck./ Krt, "Schedlinski"



55300061  
**Geflügel-Käse-Krakauer**  
4 x 100 g, vak., 5 Pck./ Krt, "Schedlinski"



55200016  
**Puten-Brust Hahn ohne Knochen mit Haut**  
gegart und geräuchert



55400052\*  
**Puten-Brust Samba**  
"Schedlinski"  
2,2 kg vak., 2 Stück/ Krt.



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

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



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



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

# MARINADE



97006028

## LUCULLUS-MARINADE

eignet sich ideal für Wildprodukte, aber auch hervorragend für Geflügelprodukte



97006016

### Akropolis-Gyros-Marinade

4 kg im Eimer

Mittelmeearoma mit viel Oregano



97006010

### Piri-Piri-Marinade

2 kg im Beutel

rot und scharf



97006013

### Kräutermarinade mit Butternote

2 kg im Beutel

intensive Butternote mit vielen Kräutern



97006012

### Curry-Marinade Borgmeier

5 kg im Eimer

Glanzmarinade



97006019

### Tomaten-Marinade

5 kg im Eimer

volles Tomatenaroma



97006027

### Louisiana Marinade

5 kg im Eimer

süßlich-rauchig



97006014

### Hähnchen-Marinade Borgmeier

5 kg im Eimer

mit Paprika und Salz



97006011

### Mexiko Marinade

5 kg im Eimer

sehr würzig mit milder Schärfe



97006022

### Knobi-Kräuter-Würzcreme-Paste

5 kg im Eimer

kräftig im Geschmack

# SALATE



55700021  
**Eiersalat Melano**  
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700022  
**Eiersalat Melano**  
2,5 kg/ Eimer



55700015  
**Geflügelsalat Bombay**  
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700016  
**Geflügelsalat Bombay**  
2,5 kg/ Eimer



55700004 | 55700005  
**Geflügelsalat**  
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700006  
**Geflügelsalat**  
2,5 kg/ Eimer

55700001  
**Geflügelsalat "Schedlinski"**  
1,5 kg/ Schale



55700011 | 55700012  
**Geflügelsalat Hähnchen in Curry**  
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700013  
**Geflügelsalat Hähnchen in Curry**  
2,5 kg/ Eimer



55700018  
**Pellkartoffelsalat**  
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700019  
**Pellkartoffelsalat**  
2,5 kg/ Eimer



55700002  
**Fleischsalat "Schedlinski"**  
1,5 kg/ Schale



55700008  
**Geflügelcocktail**  
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700009  
**Geflügelcocktail**

VEGETARISCH

# GEMÜSE-SCHNITZEL IM KNUSPERMANTEL

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

## GEMÜSEMISCHUNG AUS

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



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)

[www.kikok.de](http://www.kikok.de)