

## Vakuumierte Gerichte

Gültig ab dem 02.04.2021

Bestellung: telef. 02962/1832 bitte möglichst 2 Tage vorher.  
Abholung: nach mit Ihnen vereinbarter Zeit.

Einfacher geht's nicht. Das bekommt jeder hin.

Sie müssen Zuhause nur noch Wasser im großen Topf aufkochen lassen, dann auf mittlerer Temperatur heiß halten. Den gefüllten Beutel einfach ca. 10 Minuten ins heiße Wasser legen. Beutel aus dem Wasser nehmen und mit der Schere öffnen. Sie brauchen nicht abschmecken, oder weitere Zutaten hinzugeben. Wichtig ist, dass Sie das Gericht auf angewärmte Teller oder Schüsseln anrichten. -fertig- Guten Appetit!

### Omas Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe / Markklößchen / Eierstich 0,5l € 12,50

Im Beutel für 2 oder 4 Personen vakuumiert/ Preis pro Beutel 2 Pers./Btl. 4 Pers./Btl.

**Lammragout** auf provenzalische Art / Honig-Knoblauch-Thymian € 25,00 € 47,00

**Maispouardenbrust** / Estragonsoße € 24,00 € 45,00

**Südfrenchösisches Gemüse** -vegetarisch- € 9,00 € 18,00  
Paprika, Zucchini, Tomate in Olivenöl gebraten

**Böhnchen** im Speckmantel € 9,00 € 18,00

**Potthucke** (mit etwas Öl in der Pfanne kurz anbraten ) € 9,00 € 18,00

**Spinatrisotto** € 8,00 € 16,00

Alle Gerichte sind von Ludger Schettel zubereitet und anschließend vakuumiert.

-gekühlt max. 1 Woche haltbar-