



Gut dosiert (unsere beliebten Dosen-Menüs)



Grünkohl-Menü (nach Oldenburger Art)

mit Pinkel, Kochwurst und Kasseler

Zutaten:

Grünkohl, Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Trinkwasser, Hafergrütze, Zwiebeln, Schweinefleisch, Senf, Kochsalz und Gewürze.

Unser Grünkohl-Menü ist nach Hausmacherart und altem Traditionsrezept hergestellt. Es enthält leckere Kasseler- und Mettwurststückchen. Ein echtes Oldenburger Grünkohl- Menü, wie schon Generationen vor uns es geschätzt haben. Selbstverständlich ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Wir hier in Norddeutschland essen Grünkohl traditionell im Herbst und Winter, aber auch zu allen anderen Jahreszeiten und vielen Gelegenheiten ist er einfach ein Genuss.

Preis pro Dose: 7,90€ / Inhalt 800ml (inkl. MwSt. / zzgl. Versandkosten)

Haltbarkeit: Ungekühlt mindestens 2 Jahre.

Labskaus (nach Oldenburger Art)

Zutaten:

Kartoffeln, Rindfleisch, Gewürzgurken, Zwiebeln, Trinkwasser, Pflanzenfett, Rote Bete, Nitrit-Pökelsalz und Gewürze.

Labskaus ist ein typisch norddeutsches Kartoffelgericht mit Rindfleisch und Roter Bete. Wir bereiten unseren Labskaus nach traditioneller Rezeptur zu und verwenden selbstverständlich nur beste Zutaten. Eben echter Oldenburger Labskaus: schmackhaft, würzig und gut. Frei von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern. In Norddeutschland essen wir Labskaus zu jeder Gelegenheit, dazu gibt es frisch geräucherten Matjes oder Bratheringe. Aber auch pur ist Labskaus ein leckeres, vollwertiges Gericht.



Preis pro Dose: 5,20€ / Inhalt 850ml (inkl. MwSt. / zzgl. Versandkosten)

Haltbarkeit: Ungekühlt mindestens 2 Jahre.



Gulaschsuppe (nach Oldenburger Art)

Zutaten:

Trinkwasser, Schweinefleisch, Rindfleisch, Zwiebeln, Champignons, Paprika, Tomatenmark, Weizenmehl, Kochsalz und Gewürze.

Gulaschsuppe ist noch immer die unangefochtene Königin auf vielen Feiern. Kein Wunder bei diesem ehrlichen, runden und herzhaftem Geschmack - dazu kommt auch diese Suppe völlig ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker aus.

Preis pro Dose: 5,40€ / 800ml (inkl. MwSt. / zzgl. Versandkosten)

Haltbarkeit: Ungekühlt mindestens 2 Jahre.



Grünkohl (nach Oldenburger Art)



Zutaten:

Grünkohl, Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Trinkwasser, Hafergrütze, Zwiebeln, Schweinefleisch, Senf, Kochsalz und Gewürze.

Unser Grünkohl-Menü ist nach Hausmacherart und altem Traditionsrezept hergestellt. Es enthält leckere Kasseler- und Mettwurststückchen. Ein echtes Oldenburger Grünkohl- Menü, wie schon Generationen vor uns es geschätzt haben. Selbstverständlich ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Wir hier in Norddeutschland essen Grünkohl traditionell im Herbst und Winter, aber auch zu allen anderen Jahreszeiten und vielen Gelegenheiten ist er einfach ein Genuss.

Preis pro Dose: 7,90€ / Inhalt 800ml (inkl. MwSt. / zzgl. Versandkosten)

Haltbarkeit: Ungekühlt mindestens 2 Jahre.



Erbsensuppe (nach Oldenburger Art)

Zutaten:

Trinkwasser, Erbsen, Karotten, Schweinefleisch, Porree, Kochsalz und Gewürze. Ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker.

Erinnern Sie sich noch an die leckere, vertraute Erbsensuppe aus Kindheitstagen? Mit unserer Erbsensuppe nach Oldenburger Art machen Sie fast schon eine kleine Zeitreise. Eine Suppe wie unsere Region: klassisch, ehrlich, traditionell. Und dabei sowas von lecker.

Preis pro Dose: 5,20€ / 800ml (inkl. MwSt. / zzgl. Versandkosten)

Haltbarkeit: Ungekühlt mindestens 2 Jahre.



Räucherware



Rauchfrische Kochwürste, 6 Stück (ca. 400g)

Inhaltstoffe:

Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch und verschiedene Gewürze.

Sie erhalten 6 rauchfrische Oldenburger Kochwürste, die selbstverständlich vor dem Versenden frisch vakuumverpackt werden.

Preis: 6 Stück (ca. 400g) = 5,20€ (inkl. MwSt. / zzgl. Versandkosten)

Grundpreis: 13,00€ / kg

Haltbarkeit: gekühlt mindestens bis zu 14 Tage.



Pinkel nach Oldenburger Art, 8 Stück (ca. 920g)

Inhaltstoffe:

Schweinefleisch, Fett, Hafergrütze, Zwiebeln und verschiedene Gewürze.

Rauchfrisch aus dem Buchenrauch. Sie erhalten 8 rauchfrische Oldenburger Pinkelwürste von ca. 920g, die selbstverständlich vor dem Versenden frisch vakuumverpackt werden.

Preis: 8 Stück (ca. 920g) = 10,80€ (inkl. MwSt. / zzgl. Versandkosten)

Grundpreis: 11,74€ / kg

Haltbarkeit: gekühlt mindestens bis zu 14 Tage.



Rauchfrischer Landschinken (ca. 1300g)



Sie erhalten einen rauchfrischen Oldenburger Landschinken von ca. 1300g. Der Schinken wird in unserer Fleischerei hergestellt und wird nach dem Salzen auf Buchenholz geräuchert (ca. 8 Wochen gereift). Er wird selbstverständlich vor dem Versenden vakuumverpackt.

Preis: 20,20€ (inkl. MwSt. / zzgl. Versandkosten) Grundpreis: 15,54 € / kg

Haltbarkeit: gekühlt mindestens bis zu 14 Tage.