



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                   |                                                          |                                                |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hamburger-Pak Rand                                       | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif |
| Américain als Carpaccio                           | Hamburgerbréitchen (200 g)                               |                                                |
| Äppelpaté                                         | Hammelrumsteck marinéiert                                | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)         |
| Ardenner Bifdeck                                  | Hämmelsgeschnetzelt mat Knuewelek                        | Poulet "Peking"                                |
| Ardenner Scheif                                   | Hämmelspavé nature                                       | Poulet blanc                                   |
| Ardenner Wurscht                                  | Hämmelsragout                                            | Poulet churasco                                |
| Bacon                                             | Hämmelsspiisser Royal                                    | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart         |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag                       | Poulet Fleesch fir Steengrill                  |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Haushaltkoli (±5kg)                                      | Poulet mat Curry                               |
| Bauerengelli                                      | Hausmaacher Biwwelamoud                                  | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"           |
| Bauerentommette mat Blumen                        | Héiss vu Rëndfleesch                                     | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht                 |
| Béarnaise Zooss (175gr)                           | Héngerfleesch fir de Wok                                 | Pouletsfilet                                   |
| Bergkase                                          | Héngerkrapp                                              | Pouletsfilet fir Fondue                        |
| Bierknacker                                       | Hierkefilete mat Ram (±900g)                             | Pouletsfilet mat frëschem Geméis               |
| Bifana Gefligel                                   | Huesestrempele                                           | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bifana Schwaïn                                    | Hunn                                                     | Pouletsfillecken                               |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Hunneg mat Trüff                                         | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)           |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Int                                                      | Pouletslusche fir Kanner                       |
| Bifdecker mat Moschter                            | Italienische Steak                                       | Pouletsroulade                                 |
| Bouygnette (150 g)                                | Jagdwurst                                                | Pouletsroulade op Italienesch Aart             |
| Brëschten fir ze grillen                          | Jambon à l'Os artisanal                                  | Pouletszalot Andalouse                         |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | Jesus-Zoossiss                                           | Pouletszalot Hawai                             |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Jonken Hunn                                              | Pouletszoossiss fir op de Grill                |
| Brochetten Duo                                    | Joue de bœuf                                             | PPecorino Moliterno mat Trüffel                |
| Brochetten Hawai                                  | Junior Feinschmecker (2 Persounen)                       | Pure Filet vum Kallef                          |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Junior Feinschmecker (4 Persounen)                       | Pure Filet vum Päerd                           |
| Brochetten Trio                                   | Jurassienne                                              | Pure Rëndsfilet                                |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Kachfleesch mat der Schank                               | Quetschekeis (220g)                            |
| Brochetten vum Chef                               | Kachfleesch ouni Schank                                  | Raclette fir 2 Persounen                       |
| Broschtfilet vun der Int                          | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                       | Raclette fir 4 Persounen                       |
| Brot no ardenner Art a wéis                       | Kalleffleesch fir Fondue                                 | Rëndsbrochetten marinéiert                     |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                 | Kallefs-Chipolata                                        | Rëndsbrochetten natur                          |
| Brun de noix                                      | Kallefsblanquette Mat Schanken                           | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun        |
| Bûchette du Basilou (150g)                        | Kallefsbrochette Natur                                   | Rëndsfleesch fir Steegrill                     |
| Bûchette mat Kéis                                 | Kallefsbrot a -Medaillon                                 | Rëndsgulasch aus der Regioun                   |
| Bullet am Schwéngsnetz                            | Kallefsbrot Orloff                                       | Rëndsgulash                                    |
| Bulletten Tomatenzooss                            | Kallefsbrot orloff am Deeg,                              | Rëndslewer                                     |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun     | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)                    | Rëndsrëpp mat Schank                           |
| Burger Wok                                        | Kallefsfilet Wellington, Portojooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                   |
| Burratina                                         | Kallefsfouss                                             | Rëndsspiiss aus der Regioun                    |
| Camembert aus der Normandie (±250g)               | Kallefsgeschnetzelt                                      | Rëndszong                                      |
|                                                   | Kallefsgeschnetzelt à la provençale                      | Renge Filet aus der Regioun                    |
|                                                   |                                                          | Renge Filet vum Black Angus                    |

|                                                                    |                                             |                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Camembert di bufala (300g)                                         | Kallefshamburger                            | Renge Rëndsfilet                                |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)                               | Kallefshieren (250g)                        | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen) |
| Champignon Zooss (190gr)                                           | Kallefskoteletten                           | Rëppercher Natur                                |
| Chateaubriand                                                      | Kallefsliewer                               | Rieslingspasteitchen                            |
| Chicken kids                                                       | Kallefsragout                               | Rind in Waldpilzsosse                           |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                                   | Kallefsrulladen mat Geméis                  | Rio burger                                      |
| Chorizo                                                            | Kallefszong                                 | Roastbeef 1ten Choix                            |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                                          | Kanéngchenshämmercher                       | Roastbeef II                                    |
| Comté 18 Méint Affinage                                            | Kanéngerchesréck                            | Roastbeef1ten Choix gewierzt                    |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER                    | Kebab Party mat Geméis                      | Robiola di Langa 3 laits                        |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling                               | Kebab party Poulet ouni Geméis              | Rôti Judd sans os moutardini                    |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                                         | Kéisplatto fir nom Iessen (2 Persounen)     | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (170 g)       |
| Cordon bleu Hawaiï                                                 | Kéiswirschtchen                             | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)             |
| Cordon bleu vu Poulet                                              | Klassesch Ham                               | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)         |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir                            | Knusperege frësche Poulet                   | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon         |
| Côte à l'os Black Angus                                            | Koli vu Pita Gefligel                       | Rullade vun Ham                                 |
| Côte à l'Os vum Schwäin                                            | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis            | Rumsteak aus der Regioun                        |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert                                 | Koli vu Pita Schwäin                        | Rumsteakbrot                                    |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                                      | Kotelett Dijonnaise                         | Rumsteck                                        |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)                       | Koteletten "Ardennais"                      | Saint-Felicien (150 g)                          |
| Degustatiounsplateau (240g)                                        | Kranz von Schweinekoteletts                 | Saint-Nectaire fermier                          |
| Délice de Saint Cyr (200g)                                         | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch          | Salami mat Pepper                               |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss                                  | Kranz vu Schoffleesch                       | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)               |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                                         | Kuddelfleck                                 | Salami ouni Knuewelek                           |
| Dindefilet fir Fondue                                              | Lamm Fleesch fir pierrade                   | Salami vum Schnuddelhong                        |
| Dindefilet op Ardenner Aart                                        | Lamm gehackt                                | Salsa-Spiiss                                    |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch                                | Lammbrochetten marinéiert                   | Sandwich Zalot                                  |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                                            | Lammkoteletten                              | Sauce à l'ail (140g)                            |
| Emmental aus de Grotten                                            | Lammkoteletten fir ze Grillen               | Sauce andalouse (140 g)                         |
| Ënnen-Confit natur                                                 | Lammscheller ouni Schank                    | Sauce cocktail (140 g)                          |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen                                         | Lammsteaks vum Gigot marinéiert             | Sauce tartare (140g)                            |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                                    | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)         | Savoyard aus Kalleffleesch                      |
| Ënnescht vum Pouletsstrempele natur                                | Ländlecht Rëppestéck                        | Scampizalot                                     |
| Entrecôte                                                          | Lasagne (±400g)                             | Schëller vum Lämmchen mat Schank                |
| Entrecôte aus der Regioun                                          | Lasagne bolognaise (vrac)                   | Schinkenwurst                                   |
| Entrecôte vum Black Angus                                          | Leidelenger                                 | Schmul mat Menthe                               |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                                          | Lëtzebuenger Bauerenzoosis                  | Schnitzel vum Schnuddelhong                     |
| Faux Filet                                                         | Lëtzebuenger Grillwurst                     | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert          |
| Faux Filet aus der Regioun                                         | Lëtzebuenger Hâm                            | Schnuddelhongsfilet Orloff                      |
| Faux filet black angus                                             | Lëtzebuergesch Brochetten                   | Schwäin Fleesch fir Pierrade                    |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                               | Lëtzebuergesch Salami                       | Schweitzer Steaks                               |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                                    | Lewescht vum Pouletsstrempele natur         | Schwéngfleesch fir de Wok                       |
| Feierstengszalot                                                   | Lingot Saint-Nicolas                        | Schwéngfleesch fir Fondue                       |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                                     | Lyoner                                      | Schwéngsbake                                    |
| Fierkelsbrëschtchen                                                | Mailänder Rolle                             | Schwéngsbrochetten marinéiert                   |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Mammenhong                                  | Schwéngsbrochetten natur                        |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                 | Marinéiert Côte à l'os Rend                 | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss        |
| Fierkelskoteletten                                                 | Marinéiert Entrecôte                        | Schwéngsbrod vum Karree                         |
| Fierkelskoteletten marinéiert                                      | Marinéiert Kallefsbrochette                 | Schwéngsbrod vun der Hâm                        |
| Fierkelsschëller                                                   | Marinéiert Kallefskotelett                  | Schwéngsbrod vun der Scheller                   |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                             | Marinéiert leweschter vum Poulets-strëmpele | Schwéngsbrot Orloff                             |
| Filet américain natur                                              | Marinéiert Pouletsstrëmpele                 | Schwéngsfilet                                   |
| Filet américain nature aus der Regioun                             | Marinéiert Rëppercher                       | Schwéngsfouss                                   |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                           | Marinéiert Rumsteake vu Poulet              | Schwéngsgyros                                   |
| Filet américain vum Chef                                           | Marinéiert Scampien                         | Schwéngshals ouni Schank                        |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                                    | Marinéiert Scampisspiisser                  |                                                 |
|                                                                    | Marinéierte Bifdeck vu beschter             |                                                 |
|                                                                    | Qualitéit aus der Regioun                   |                                                 |
|                                                                    | Marinéierte Fesch um Steen fir 2            |                                                 |

|                                                     |                                                                            |                                                                         |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Filet vum Hämmel                                    | Persounen                                                                  | Schwéngshieren                                                          |
| Filet vum Schnuddelhong                             | Marinéierte Filetvun der Int                                               | Schwéngskotelett fir ze grillen                                         |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert           | Marinéierte Kallefmedaillon<br>Marinéierte Rëndspavé                       | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp                        |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut<br>Marinéierte Speck                   | Schwéngskoteletten vum Hals<br>Schwéngsliewer                           |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)           | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet<br>Mediterranem Gratin                    | Schwéngsmedaillon marinéiert<br>Schwéngsmignonen Moutardini             |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                      | Menu Dinde-brot mat Fine                                                   | Schwéngsniere                                                           |
| Fleesch Pita Gefligel                               | champagne-Zooss                                                            | Schwéngsouer                                                            |
| Fleeschzalot                                        | Mettwurst                                                                  | Schwéngsragout                                                          |
| Foie gras ballotin (150g)                           | Mimolette affinage tunnel                                                  | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                        |
| Fondue Junior (2 Persounen)                         | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet                                             | Schwéngsschnitzels                                                      |
| Fondue Junior (4 Persounen)                         | junior)                                                                    | Schwéngsschwanz                                                         |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)               | Mini Ardenner Bull<br>Mini Ardenner Fondue-Spiiss                          | Schwéngszong<br>Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :                          |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)    | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss<br>Mini Biwwelamoud mat Moschter              | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)    | (300g)<br>Mini Brochetten Gefligel                                         | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                  |
| Fourme de Montbrison                                | Mini brochetten Lamm                                                       | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                                 |
| Frësch Caille (190 g)                               | Mini Brochetten Schwäin                                                    | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                                               |
| Frësch Dinde                                        | Mini Brochetten Spëck                                                      | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart                                   |
| Frësch Héiss                                        | Mini chipolata (Schwein/Rand)                                              | Spiiss mat Intefilet                                                    |
| Frësch Intenhämmchen                                | Mini giel Bull (fondue junior)                                             | Spiiss mat marinéiertem Saumon                                          |
| Frësch Pouletshämmercher                            | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                                        | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                                |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)             | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)<br>Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert<br>Spiiss vu Paerdsfleesch Natur     |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                    | Mini Junior Fondue-Spiiss                                                  | Steak 1ten Choix                                                        |
| Frësche Speck                                       | Mini Junior Gourmet-Spiiss                                                 | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                                            |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                                       | Steak pelé II                                                           |
| Ganzt Kanéngchen                                    | Mini orange Bull                                                           | Steegrill (4 Persounen)                                                 |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini Partybox                                                              | Steegrill Fir (2 Persounen)                                             |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini Riesling Tourte (±140g)                                               | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                                      |
| Gebrodene Rosbif                                    | Minibrochetten vum Kallef                                                  | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                      |
| Gefëllt Courgette                                   | Minibrochetten vum Päerd                                                   | Steengrill Picanha (2 Persounen)                                        |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Minibrochetten vum Rand<br>Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht         | Steengrill Picanha (4 Persounen)                                        |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)              | Morbier<br>Mothais sur feuille (200 g)                                     | Strëmpelen vum Schnuddelhong                                            |
| Gefëllte Carré                                      | Mozzarella bufala                                                          | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                                    |
| Gefëllte Champignon                                 | Nuddelen mat Scampi                                                        | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                                   |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Ochsenmaulzalot<br>Ochseschwanz                                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                                  |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Onglet                                                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                  |
| Gefëllte Gromperen                                  | Oso bucco                                                                  | Tierkei Fleesch fir Pierrade                                            |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Ovalie cendrée (150g)<br>Päerdsragout                                      | Tomat mat Thon (±170g)                                                  |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                                               | Tomatenzalot                                                            |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Pak fir de Wok Gefligel                                                    | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer                       |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Pak fir de Wok Scampi<br>Pak fir de Wok Schwéng                            | Tomme de Chartreuse "fermière"                                          |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Paleron (Stéck vun der Schëller)                                           | Torche kebab poulet                                                     |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                                        | Toskaneschen Hamburger                                                  |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Panéiert Kallefsschnitzelen                                                | Tournedoe mat Foie Gras                                                 |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Paréiert Rëndsnieren                                                       | Traiteurzooss                                                           |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Pärelhong "Label rouge"                                                    | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert                          |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt                 |                                                                         |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Paschteitchen Fëllung                                                      |                                                                         |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g)                     | Paschteitcher                                                              |                                                                         |
| Gefëllte Poulet                                     | Pastéitchen (220g)                                                         |                                                                         |
| Gefligel Häerz                                      |                                                                            |                                                                         |

|                                            |                                       |                                                      |
|--------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Gefligelbrochetten marinéiert              | Pâté à l'ancienne                     | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefligelbrochetten natur                   | Pati extra kremesch                   |                                                      |
| Gefligelgyros                              | Pati vum Chef                         | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefligelliewer                             | Peffersteak                           | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gegrilltes vun Chef                        | Pefferzooss (190gr)                   | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch            | Pekinger Nuddelen                     | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                   | Petit Gaugry (70g)                    | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gehacktes Baueren                          | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gehacktes Kallef                           | Picanha-Spiiss                        | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                   | Piisch mat Thon                       | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gehacktes Schwein                          | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                | Schank                                | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Gekachte Schwéngsbrot                      | Pita Fleesch                          | Vinaigrette Gehir Salat                              |
| Gelli vun der zong                         | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                 |
| Geméismacedoine                            | Pita Zooss (250 g)                    | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Gemëschten                                 | Pitabroust                            | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Brochetten(Rënd/Schwëng)                   | Plancha (2 Persounen)                 | Weinsaucisse                                         |
| Gereechert Fierkelsham                     | Plancha (4 Persounen)                 | Wiener Schnitzel                                     |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni       | Plateau aus dem Norden                | Wierschtercher                                       |
| Knusperstéck                               | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wierschtercher esou wéi se sinn                      |
| Gerullte Speck                             | Persounen)                            | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                 |
| Gigot vum lamm                             | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                |
| Grillburger Rëndfleesch                    | Persounen)                            | Wierschtercher Schwein/Kallef                        |
| Grompere fir an der Pan ze broden          | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Gromperegratin                             | Persounen)                            | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                  |
| Gromperekichelcher                         | Plateau mat affinéierte Kéis fir      | Zalot Exotique                                       |
| Gromperenzalot                             | d'Iessen                              | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                 |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20           | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom  | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                 |
| Méint                                      | lessen                                | Zalot mat Thon                                       |
| Gyros Burger                               |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis                         |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) |                                       | Zong mat Madeireszooss                               |
| Halskotelett fir ze grillen                |                                       | Zooss Bolognaise                                     |
| Halsstéck vum Schof                        |                                       | Zoossiss "Bier"                                      |
| Ham aus Italien                            |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)                              |
| Hamburger vum Poulet                       |                                       | Zoossiss Baueren                                     |
| Hamburger-Pak Gefligel                     |                                       | Zoossiss Chipolata                                   |
|                                            |                                       | Zoossiss Merguez                                     |