



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

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

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

|                                      |                                       |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Gefligelbrochetten marinéiert        | Pastéitchen (220g)                    | Tranche gekachten Ham mat BBQ-        |
| Gefligelbrochetten natur             | Pâté à l'ancienne                     | Zooss marinéiert                      |
| Gefligelgyros                        | Pati extra kremesch                   | Tranche vum de Scheller vum Fierkel,  |
| Gefligelliewer                       | Pati vum Chef                         | fir op de Grill                       |
| Gegrilltes vun Chef                  | Peffersteak                           | Tranche vum Schwéngsbeen              |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | Pefferzooss (190gr)                   | Trio Plancha (2-3 Persounen)          |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Pekinger Nuddelen                     | Trio Plancha (4-5 Persounen)          |
| Gehacktes Baueren                    | Petit Gaugry (70g)                    | Trio Plancha (6-7 Persounen)          |
| Gehacktes Kallef                     | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Ultra koli (4,7kg)                    |
| Gehacktes Schwäin/Kallef             | Picanha-Spiiss                        | Verschidden Feinschmecker             |
| Gehacktes Schwein                    | Piisch mat Thon                       | Spezialitéiten (2 Persounen)          |
| Gekachte Mettwurst mat Keis          | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Viennoise mat gereechertem Speck      |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Schank                                | Vinaigrette Gehir Salat               |
| Gelli vun der zong                   | Pita Fleesch                          | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet  |
| Geméismacedoine                      | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Vullenascht (Schwein/Rand)            |
| Gemëschten                           | Pita Zooss (250 g)                    | Wäiss Wirschtercher vu Léck           |
| Brochetten(Rënd/Schwëng)             | Pitabrout                             | Weinsaucisse                          |
| Gereechert Fierkelsham               | Plancha (2 Persounen)                 | Wiener Schnitzel                      |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plancha (4 Persounen)                 | Wierschtercher                        |
| Knusperstéck                         | Plateau aus dem Norden                | Wierschtercher esou wéi se sinn       |
| Gerullte Speck                       | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gigot vum lamm                       | Persounen)                            | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Grillburger Rëndfleesch              | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wierschtercher Schwein/Kallef         |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Persounen)                            | Wuechtel-Broschett (±125g)            |
| Gromperegratin                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch   |
| Gromperekichelcher                   | Persounen)                            | Zalot Exotique                        |
| Gromperenzalot                       |                                       | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)  |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     |                                       | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis  |
| Méint                                |                                       | Zalot mat Thon                        |
| Gyros Burger                         |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis          |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert   |                                       | Zong mat Madeireszooss                |
| (±400g)                              |                                       | Zooss Bolognaise                      |
| Halskotelett fir ze grillen          |                                       | Zoossiss "Bier"                       |
| Halsstéck vum Schof                  |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)               |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zoossiss Baueren                      |
| Hamburger vum Poulet                 |                                       | Zoossiss Chipolata                    |
|                                      |                                       | Zoossiss Merguez                      |