

Unser Kochbeutelangebot

je eine Portion:

Rheinischer Sauerbraten 10,-

Wildschweinsauerbraten 11,-

geschm. Ochsenbäckchen 11,-

Rotkohl oder Wirsing 3,-

Klöße oder Püree 3,-

Mehrere Tage im Kühlschrank haltbar!

Essen im Kochbeutel einfach im Wasserbad erwärmen, aufschneiden, anrichten, genießen.