



„Gutes Essen für Zuhause“

Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen mit fertigen Gerichten zum später warmmachen!

Fertige, hausgemachte Gerichte portionsweise
im Vakuumbbeutel verpackt.

Spargelcremsuppe	2,50
Schwäbischer Sauerbraten mit der Soße	9,50
Rindergoulasch in deftiger Soße	8,00
Schweinebäckle in der eigenen Schmorsoße	8,00
Saure Linsen von der Alb wie bei Oma mit einer dunklen Mehlschwitze abgebunden	5,00
Apfelrotkraut	2,00
Frischs Gemüse von der Höri im Dampf gegart	3,50
Kartoffelgratin	3,50
Langkornreis mit feinen Gemüsebrunoise	3,00

Die Gerichte sind 3 Tage **im Kühlschrank** haltbar.

Die Gerichte werden im Vakuumbbeutel bei 90° im Wasserbad/Topf ca. 15 Min. erwärmt.

Die Beutel aus dem Wasser nehmen, mit der Schere aufschneiden und schön anrichten.

Achtung!

Nicht ins Mikrowellengerät da es den Beutel zerreißen kann.