Seuberts Feinkost-Spezialitäten

seubert feinkostmanufaktur

für das Frühjahr & Sommer

Gültig vom 01. April bis 30. September 2026

Käseknödel angebraten

ideal als Beilage oder als vegetarisches Gericht

tiefgekühlt, 60 g/ST, 6 ST/Beutel, Euro 5,50/Beutel

Crespelle mit Pfifferlingen

Vegetarischer Pfannkuchen mit Pfifferling-Ricottafüllung,

tiefgekühlt, 200 g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 8,20/Beutel

Grünkern-Gemüse-Bratling

angebraten, vegetarisch, tiefgekühlt

80 g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 4,50/Beutel

Fränkische Grünkern-Gemüserolle

roh, vegan, tiefgekühlt

180 g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 8,20/Beutel

Geflügelhacksteak, angebraten

würziges Geflügelhacksteak aus der Gusspfanne,

tiefgekühlt, 160g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 7,80/Beutel

Solange der Vorrat reicht!

Bitte fragen Sie uns auch nach unserem ganzjährigen Spezialitätenprogramml!

Werksverkauf direkt vom Produzent

seubert
feinkostmanufaktur

Hähnchenroulade mit Pilzfüllung

im Speckmantel, tiefgekühlt, ca. 180 g/ST, 4 ST/Beutel,
Euro 9,50/Beutel

Hähnchenbrust mit grünem Spargel

und Hollandaise, tiefgefroren, 200 g/ST, 4 ST/Beutel, 12,50 Euro/Beutel

Hähnchenroulade Indonesische Art

mit würzig-exotischer Gemüsefüllung
roh, tiefgekühlt, 160 g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 8,20/Beutel

Hähnchenbrust mit Frischkäse-Kräuter-Bärlauch

feine Hähnchenbrust mit saftiger Bärlauchfüllung,
roh, tiefgekühlt, 180g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 11,00/Beutel

Mini-Schweinsroulade Badische Art

mit Wirsing-Speckfüllung, roh, tiefgekühlt,
80 g/ST, 8 ST/Beutel, Euro 9,50/Beutel

Solange der Vorrat reicht!

Seubert Feinkostmanufaktur, Am Berg 1, 97950 Gerchsheim, Telefon 09349/92050, Fax 09349/920555,
Mail info@seubert-feinkost.de, Öffnungszeiten Mi+Do von 10.00 -12.00 Uhr und 13.00 - 16.00 Uhr, Fr von 10.00 - 16.00 Uhr

Wir bitten um Vorbestellung.