



Kunzler

**Vorteilspreis -
ganz ohne App!**

Bei unseren Werbeartikeln
erhalten Sie den Preisvorteil
ohne APP oder Kundenkarte.



49.99

Rinderfilet

zart und mager,
mindestens 10 Tage gereift, 1 kg

RINDERFILET
Zarter Genuss,
der auf der Zunge schmilzt



Clementinen
aus Spanien, Klasse I
750-g-Netz
(1 kg = € 2.65)

1.99



**Landliebe
Tafelbutter**
versch. Sorten
250-g-Packung
(1 kg = € 5,96)

1.49



Kunzler Pils
Kasten 20 x 0,33-l-
Stubbi-Flasche + € 3,10
Pfand (1 Liter = € 1,51)

9.95



Meßmer Tee
versch. Sorten
z. B. Fenchel, 75 g
je 25er-Packung
(1 kg = € 19,87)

1.49



Servier-
vorschlag

**HÖLL eXtra
WURSCHT**

Die neue Art Currywurst zu genießen



12.90
€/kg



NEU AN DER BEDIENTHEKE:

Als **dicke Scheibe** zum Braten in der Pfanne
oder als **Aufschnitt** für die Brotzeit

Wo's schmeckt ist...



**Winterküche,
die umarmt**

Lamm in seiner
köstlichsten Form



3,69

LAMMHÜFTE oder -GULASCH

zart und mager, reich an Eiweiß und Vitaminen, natur oder auf Wunsch fertig gewürzt, €/100g



11,99

ELSÄSSER RÄUCHERBRATEN

aus der Schweineschulter, ohne Knochen, goldgelb geräuchert, mild gesalzen, €/kg



13,99

CORDON BLEU

vom Schwein, gefüllt mit Kochschinken und Käse, pfannenfertig paniert, €/kg



39,99

KALBSRÜCKEN

mit feiner Fettmarmorierung, besonders zart und mager, €/kg



27,99

TAFELSPITZ vom Kalb

das besonders hochwertige Stück Fleisch, perfekt zum Braten oder Schmoren, €/kg



16,99

PUTENSCHNITZEL

mager und eiweißreich, auf Wunsch pfannenfertig paniert, HKL A, €/kg



1,99

JUBILÄUMSPÂTÉ

besonders streichzart, delikat im Geschmack, €/100g



1,79

ROHESSER

rauchfrisch, zart im Biss, herzhaft und einmalig würzig im Geschmack, €/100g



1,99

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

mit dem besonderen Rauchgeschmack, €/100g



2,29

PÂTÉ mit grünem Pfeffer

fein, würzig und unverwechselbar aromatisch, €/100g

**Fenchel
aus dem Ofen**

- Zutaten:**
- 2 Fenchelknollen, groß
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1/2 Zitrone, unbehandelt
 - 2 Zweige Thymian
 - 4 EL Olivenöl
 - 1 Prise Salz
 - 1 Prise Pfeffer
 - 50 g Parmesan

**„Einfach, schnell
& köstlich
aus dem Ofen“**



Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Fenchel waschen, trocken tupfen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Fenchel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch pellen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Olivenöl, Zitronensaft und Thymianblättchen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fenchelscheiben mit der Olivenölmischung marinieren und in einer Auflaufform verteilen. Parmesan auf einer Küchenreibe fein reiben und mit den Semmelbröseln vermischen. Parmesanmischung auf dem Fenchel verteilen und für 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen goldbraun backen. Herausnehmen, mit Kräutern und Parmesan bestreuen und servieren.



Raclette-Kartoffeln
aus Frankreich
festkochend
2-kg-Netz
(1 kg = € 1,25)

2.49



Fenchel
aus Italien
Klasse I, 1 kg

1.99



Mini-Romanaherzen
aus Spanien
Klasse I
2er-Packung
(1 Stück = € 0,50)

0.99



Florette Fein und Pikant oder Kopfsalat mit Kräutern
je 140-g-Packung
(1 kg = € 14,21)

1.99



Brokkoli
aus Spanien
Klasse I, 500-g-Packung
(1 kg = € 2,22)

1.11



Cocktail-Rispentomaten
aus Deutschland
Klasse I, 300-g-Schale
(1 kg = € 8,30)

Superknüller
2.49



Bio-Champignons braun oder weiß
aus Deutschland, Klasse II
je 200-g-Schale
(1 kg = € 9,95)

1.99



Weißkohl
aus Deutschland
Klasse I, 1 kg

0.79

winterlicher Cocktailraum



Lillet Winter Thyme

Zutaten:

- 2 Zitronen
- 2 Handvoll Eiswürfel
- 200 ml Lillet Blanc
- 200 ml Birnensaft
- 200 ml Tonicwater
- 8 cl Zimtsirup

Für die Garnitur:

- 1 Birne
- 4 Zweige Thymian
- 4 Stangen Zimt

Zubereitung:

- Zitronen halbieren, den Saft auspressen und 120 ml abmessen.
- Gläser mit Eiswürfeln füllen. Lillet Blanc, Birnensaft, Zitronensaft und Zimt-Sirup mischen und auf die Gläser verteilen. Mit Tonicwater auffüllen. Für die Garnitur die Birne waschen und quer in dünne Scheiben schneiden. Je eine Birnenscheibe auf den Glasrand aufstecken und mit einem Zweig Thymian und einer Stange Zimt garnieren. Servieren.



Birnen Xenia
aus Deutschland
Klasse I, 1 kg

2.99



Heidelbeeren
aus Peru/Südafrika
Klasse I, 500-g-Schale
(1 kg = € 7,98)

3.99



Bio-Zitronen
aus Spanien/
Italien
Klasse II
500-g-Netz
(1 kg = € 1,98)

0.99



Bio-Bananen
aus der Domini-
kanischen
Republik
1 kg

1.79



Äpfel Kanzi
aus Deutschland
Klasse I, 750-g-Schale
(1 kg = € 1.99)

1.49



Alpro Joghurt
versch. Sorten
je 400-g-Becher
(1 kg = € 3,73)

1.49



**Höll Käse-
würstchen**
SB-verpackt
300-g-Packung
(1 kg = € 13,30)

3.99



**Starbucks
Caffè**
versch. Sorten
je 220-ml-Becher
(1 Liter = € 7,68)

1.69



**Bärenmarke
Frische Milch**
versch. Sorten
je 1-Liter-Packung

1.19



Bio-Zitronen
aus Spanien/
Italien
Klasse II
500-g-Netz
(1 kg = € 1,98)

0.99



Bio-Bananen
aus der Domini-
kanischen
Republik
1 kg

1.79



Äpfel Kanzi
aus Deutschland
Klasse I, 750-g-Schale
(1 kg = € 1.99)

1.49



**Landliebe
Joghurt**
versch. Sorten
je 150-g-Becher
(1 kg = € 2.93)

0.44



**Kerrygold
Butterschmalz**
versch. Sorten
je 250-g-Becher
(1 kg = € 13.96)

3.49



**Almette
Alpenfrisch-
käse**
versch. Sorten
je 150-g-Becher
(1 kg = € 6,60)

0.99



**Müller
Joghurt
mit der Ecke**
versch. Sorten
je 113- bis 150-g-Becher
(1 kg ab € 2,20)

0.33



**Danone
Fruchtzwerg**
versch. Sorten
je 6 x 50 g =
300-g-Packung
(1 kg = € 4,97)

1.49



**Géramont
Weichkäse**
versch. Sorten
und Fettstufen
je 180- bis 200-g-Packung
(1 kg ab € 11,10)

2.22



**gültig
von
Do. - Sa.**

**Rougette
Ofenkäse**
versch. Sorten
und Fettstufen
je 270- bis
320-g-Packung
(1 kg ab € 12,47)

3.99



**Milram
Scheibenkäse**
versch. Sorten
und Fettstufen
je 150-g-Packung
(1 kg = € 9,93)

1.49



**Krone
echter Räucherlachs
oder Graved Lachs**
je 150-g-Packung
(1 kg = € 29,93)

4.49



Teutoburger
Ölmühle
Rapsgold
Reines Bio-Rapsöl
750-ml-Flasche
(1 Liter = € 5,99)
4,49 €



Mosel Distillers
Auf der Basis von edlen
Bränden, Geistern und der
natürlichen Frucht stellen die
Mosel Distillers
sortenreine handgemachte
Spirituosen mit eigenem und
unverkennbarem Aroma her.
Die seltenen alten Obstsorten
des Saargaus, die volle Reife
und das perfekte Verhältnis
zwischen Fruchtsüße und
-säure versprechen ein saftig-
mildes Trinkvergnügen.

**Winefactory
Mosel
Distillers**
versch. Sorten
je 0,5-l-Flasche
(1 Liter = € 37,98)

18.99



**Ben's Express
Reis**
versch. Sorten
je 220-g-Packung
(1 kg = € 4,50)
Superknüller
0.99



**Pasta Rey
Nudeln**
versch. Sorten
je 500-g-Packung
(1 kg = € 1,76)
Superknüller
0.88



**Mondamin
Soßenbinder**
versch. Sorten
je 250-g-Packung
(1 kg = € 5,16)
1.29



**Vitrex
Flavoured
Water**
versch. Sorten
je Träger
6 x 1,5-l-Flasche
+ € 1,50 Pfand
(1 Liter = € 0,53)
4.74



**Freudenreich
Château Bel Air**
0,75-l-Flasche
(1 Liter = € 9,32)
6.99



**Rockstar
Energy-Drink**
versch. Sorten
koffeinhaltig
je 0,5-l-Dose
+ € 0,25 Pfand
(1 Liter = € 1,78)
0.89



**MATHIEU
TEISSEIRE**
Fondée en 1720
**PROFI-SIRUP
mit Flair**
FÜR KAFFEE UND COCKTAILS
3.49
je 0,25-l-Flasche
(1 Liter = € 13,96)



**Oro di Parma
Tomaten**
versch. Sorten
je 400-g-Dose
(1 kg = € 3,73)
1.49



**Knorr
Pasta-Snack**
versch. Sorten
je 59- bis 82-g-Becher
(1 kg ab € 12,07)
0.99



**Wenn Mineral,
dann regional.**
Wenn Aqua, dann Römer.
**AQUA RÖMER
QUELLE**
12 X 0,75 L Glas
1 Liter = 0,55
4.99 €
zzgl. 3.10 € Pfand



**Dove
Deospray**
versch. Sorten
je 150-ml-Dose
(1 Liter = € 12,60)
1.89



**Kuschelweich
Weichspüler**
versch. Sorten
je 0,75- bis
1-l-Flasche
(1 Liter ab € 1,49)
1.49



**Kühne
Gewürz
Gurken**
versch. Sorten
Abtropfgewicht:
360 g
je 670-g-Glas
(1 kg = € 4,42)
Superknüller
1.59



**Mövenpick
Konfitüre**
versch. Sorten
je 250-g-Glas
(1 kg = € 7,96)
1.99



Bree Weine
versch. Sorten
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = € 3,99)
2.99

Werden Sie Teil der Unternehmensgruppe!

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt ...

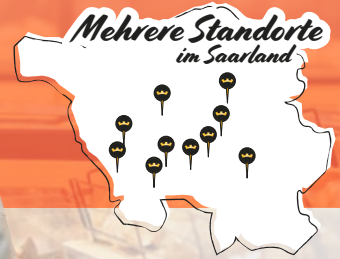
Fachverkäuferin (m/w/d) für die Metzgerei- und Bäckereitheke

in Voll-, Teilzeit oder auf geringfügiger Basis,
Standort variabel nach Absprache

Weitere Informationen finden Sie unter
www.kunzler.eu oder bewerben Sie sich
direkt per Mail: **bewerbung@kunzler.eu**

- Bei Rückfragen melden Sie sich gerne
- unter der **Telefon-Nr. 06836/9200-0**.
- Ihre Ansprechpartnerin ist Kristina Liebich.

Kunzler



Milka Schokolade
versch. Sorten
je 87,5- bis 100-g-Tafel
(1 kg ab € 8,80)

Superknüller

0.88



Toblerone
versch. Sorten
je 100-g-Packung
(1 kg = € 14,90)

1.49



Lorenz Crunchips
versch. Sorten
je 150-g-Packung
(1 kg = € 7,40)

1.11



Frosta Fertiggerichte
tiefgefroren
versch. Sorten
je 450- bis
500-g-Packung
(1 kg ab € 4,98)

Superknüller

2.49



Nic Nacs
versch. Sorten
je 110-g-Packung
(1 kg = € 10,09)

1.11



Dr. Oetker Die Ofenfrische
tiefgefroren
versch. Sorten
je 350- bis
435-g-Packung
(1 kg ab € 4,32)

Superknüller

1.88



Gustavo Gusto Amore Napoli Pizza
tiefgefroren
versch. Sorten
je 315- bis
325-g-Packung
(1 kg ab € 9,20)

2.99



Leibniz Kekse
versch. Sorten
je 125-g-Packung
(1 kg = € 14,32)

Superknüller

1.79



Langnese Cremissimo
tiefgefroren, versch. Sorten
je 825- bis 900-ml-Becher
(1 Liter ab € 1,77)

Superknüller

1.59

Auch in Ihrer Nähe:

EDEKA Altenkessel • Provinzialstraße 77 • Tel. 06898/9016920
EDEKA Altforweiler • Industriestraße 1 • Tel. 06836/9629945
EDEKA Differten • Hauptstraße 50 • Tel. 06834/60071

EDEKA Dudweiler • Sulzbachtalstraße 165 • Tel. 06897/7780445
EDEKA Köllerbach • Fresagrandinariastraße 6 • Tel. 06806/920603
EDEKA Saarwellingen • Zur Breitwies 2 • Tel. 06838/979460

EDEKA Schaffhausen • Provinzialstraße 28 • Tel. 06834/961733
EDEKA Völklingen • Pasteurstraße 8 • Tel. 06898/25609