



Kunzler

**Vorteilspreis -
ganz ohne App!**

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



49.99

RINDERFILET

das beste Stück vom Rind,
mindestens 10 Tage gereift,
zart und mager, 1 kg

*Festliche
Gaumenfreuden*

**GUT &
GÜNSTIG**



Eisbergsalat
aus Spanien
Klasse I, Stück

0.88



Lacroix Fonds

versch. Sorten
je 300- bis
400-ml-Glas
(1 Liter ab € 3,73)

Superknüller

1.49



**Herber
Glühwein**
versch. Sorten
je 1-Liter-Flasche

4.99



Knorr Feinschmecker- sauce

versch. Sorten
z. B. 52 g
(1 kg = € 15,19)
je Packung

0.79

Oh du herrliche Herzhaftigkeit

*Wir wünschen
Ihnen eine schöne
Weihnachtszeit*



1,29
€/100g

Unser **Kunzler Lyoner**
jetzt zum Aktionspreis
in der Frischetheke
oder im Kühlregal für

4,79
€/Stück



400-g-Packung (1kg = 11,98 €)

Unsere Spezialitäten zum Fest
metzgerfrisch und auf Wunsch
küchenfertig vorbereitet:



Wo's schmeckt ist...



Winterliches Rinderfilet (für 4 Personen)

500g Kartoffeln, mehlig kochend	200 g Möhren
150 ml Milch	200 ml Orangensaft
2 EL Butter	2 EL Honig
2 EL Zimt	2 EL Majoran
500g Rinderfilet	2 EL Petersilie
2 EL Rapsöl	1 Prise Salz
	1 Prise Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in ausreichend gesalzenem Wasser garkochen. Kartoffeln abgießen und für 10 Minuten ausdampfen lassen. Milch aufkochen, Butter hinzugeben und schmelzen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Rind von Fettrand befreien, in circa 125 g schwere Steaks schneiden und in einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Rinderfilet für 12 Minuten im Backofen medium garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Möhren putzen, schälen und unter Zugabe von Rapsöl in einer Pfanne für 5 Minuten anbraten. Mit Orangensaft, Honig, Majoran, Salz und Pfeffer ablöschen. Die Kartoffeln stampfen und mit der Milch-Butter-Mischung verrühren. Rinderfilet mit Kartoffelstampf und Möhren servieren.



WIENER WÜSTCHEN oder WIENER mit Kalbfleisch

im zarten Saitling,
knackig im Biss,
nach traditioneller
Rezeptur,
€/100g

1,59



**DELIKATESS LEBERWURST
mit Kalbfleisch** fein, im Gold-
darm oder im Wachsmantel, €/100g

1,59



CHASSEUR JÄGERSALAMI
luftgetrocknet, 200-g-Stücke,
(100 g = 1,79 €), €/Stk

3,58



SPORTSALAMI
leicht in den Tag, fettreduziert, aus
Truthahn- und Schweinefleisch, €/100g

1,99



ROASTBEEF oder RUMPSTEAK
zart, mager und aromatisch,
für echte Genießer, €/kg

32,99



HÄHNCHENBRUSTFILET
Freilandhaltung, natur oder mariniert,
lecker und eiweißreich, HKL A, €/kg

22,99



SAUERBRATEN
nach Hausfrauenart mariniert,
in einer leckeren Beize, €/kg

24,99



KRAKAUER
mit Kümmel, original saarländisch,
herzhaft im Geschmack, €/100g

1,49



HONIGSCHINKEN
mit Honig verfeinert, sehr mager,
€/100g

1,99



**HAUSMACHER SÜLZE /
SCHWEINSKÄSE**
nach saarländischer Rezeptur, €/100g

1,59



KANINCHENKEULEN
geschmackvolles und zartes Fleisch
das auf der Zunge zergeht, €/kg

22,99



HACKFLEISCH
gemischt vom Rind und Schwein,
laufend frisch hergestellt, €/kg

9,99



SCHLEMMERROLLBRATEN
vom Schweinerücken, herzhaft gewürzt,
mit eingelegtem Schweinefilet, €/kg

12,99



**PASTETEN-
AUFSCHNITT**
von Höll,
verschiedene Sorten:
Bierschinken- oder
Filetpastete,
€/100g

1,79



PARMASCHINKEN RISERVA
original italienische Schinkenspezialität,
luftgetrocknet, €/100g

3,99

WINTER auf dem Teller

Rotkohl mit Kastanien

Zutaten:

500 g Rotkohl	1 TL Rohrohrzucker
Salz	Pfeffer
1 Zitrone	110 ml Weißwein, trocken
30 g Zwiebeln	90 g Esskastanien, gekocht
1 EL Pflanzenöl	90 g Äpfel

Zubereitung:

Von dem Rotkohl die äußeren welken Blätter entfernen, den Kopf halbieren, den Strunk herausschneiden und den Kohl in einzelne Blätter zerlegen. Von diesem noch die groben Rippen herausschneiden. Die Blätter in Salzwasser mit dem Zitronensaft 3 Minuten sprudelnd kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen, Zucker, Pfeffer, Weißwein und die grob zerschnittenen Kastanien zugeben. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, ungeschält in kleine Würfel schneiden und 2-3 Minuten mitgaren. Die Rotkohlblätter in Streifen schneiden und dazugeben. Das Gemüse unter gelegentlichem Umrühren etwa 50 Minuten schmoren lassen. Evtl. etwas Wasser zugießen. Nochmals abschmecken.



Wirsing
aus Deutschland
Klasse I, 1 kg

1.49



Möhren
aus Deutschland
Klasse II
1-kg-Beutel

0.79



Rotkohl
aus Deutschland
Klasse I, 1 kg

0.99



Speisekartoffeln
aus Deutschland
versch. Koch-
eigenschaften
je 2,5-kg-Netz
(1 kg = € 1,00)

2.49



Chicorée
aus Deutschland
Klasse I, 500-g-Packung
(1 kg = € 3,98)

1.99



Mini-Pflaumentomaten
aus Marokko
Klasse I
250-g-Becher
(1 kg = € 3,96)

Superknüller
0.99



Miree
Frischkäse
versch. Sorten
je 150-g-Becher
(1 kg = € 7,40)

1.11



Mövenpick Eiscreme
tiefgefroren
versch. Sorten, je 800-
bis 900-ml-Becher
(1 Liter ab € 1,66)

1.49



Almighurt
Joghurt
versch. Sorten
je 150-g-Becher
(1 kg = € 2,60)

0.39



Riesenorangen
aus Spanien
Klasse I
2-kg-Netz
(1 kg = € 1,67)

3.33



Trauben hell
aus Brasilien
kernlos, Klasse I
500-g-Schale
(1 kg = € 4,44)

2.22



Mango
genussreif
aus Brasilien
Klasse I, Stück

Superknüller
1.99

Fiorella di Tomino

68 % Fett i. Tr., 100 g

2.89

Rougette

70 % Fett i. Tr., 100 g

2.49

Cambozola

70 % Fett i. Tr., 100 g

2.29



Höll
Wiener
Würstchen
SB-verpackt
300-g-Packung
(1 kg = € 13,30)

3.99



Strahl
Raclette-Käse
versch. Sorten
je 200- bis
250-g-Packung
(1 kg ab € 15,96)

3.99



Weihenstephan
Butter
versch. Sorten
je 250-g-Packung
(1 kg = € 4,76)

Superknüller
1.19



Miree
Frischkäse
versch. Sorten
je 150-g-Becher
(1 kg = € 7,40)

1.11



Mövenpick Eiscreme
tiefgefroren
versch. Sorten, je 800-
bis 900-ml-Becher
(1 Liter ab € 1,66)

1.49



Almighurt
Joghurt
versch. Sorten
je 150-g-Becher
(1 kg = € 2,60)

0.39



Riesenorangen
aus Spanien
Klasse I
2-kg-Netz
(1 kg = € 1,67)

3.33



Trauben hell
aus Brasilien
kernlos, Klasse I
500-g-Schale
(1 kg = € 4,44)

2.22



Mango
genussreif
aus Brasilien
Klasse I, Stück

Superknüller
1.99

Agrarfrost
Kroketten, Minions
oder Crazy Frites
tiefgefroren
je 600-/
450-g-Packung
(1 kg ab € 4,15)

2.49





Kühne Rotkohl
versch. Sorten
je 680- bis
700-g-Glas
(1 kg ab € 1,84)

1.29



MIX DIR DEINEN GIN & TONIC
MIT THOMAS HENRY TONIC WATER

UND PROBIERE AUCH DIESE PREMIUM MIXER

GIN & TONIC
40 ML GIN
THOMAS HENRY TONIC WATER
GARNITUR: ZITRONE

Thomas Henry versch. Sorten je Träger 4 x 0,2-l-Flasche + € 0,60 Pfand (1 Liter = € 5,61)

4.49

THOMAS HENRY ★ BORN IN BARS.



Knax Gewürzgurken
versch. Sorten
je 330- bis
670-g-Glas
(1 kg ab € 2,97)

1.99



Melitta Kaffee
versch. Sorten
je 500-g-Packung
(1 kg = € 9,98)

Superknüller

4.99



Dr. Oetker Dessert-Spezialitäten
versch. Sorten
z. B. Mousse au Choco, 92 g
(1 kg = € 16,20)
je Packung

1.49



Kunzler Pils
Kasten 20 x 0,33-l-Stubbi-Flasche + € 3,10 Pfand (1 Liter = € 1,67)

10.99



Coca-Cola Limonaden
versch. Sorten
teilweise koffeinhaltig
je Kasten 12 x 1-l-Flasche
+ € 3,30 Pfand
(1 Liter = € 0,83)

9.99



Gerolsteiner Mineralwasser
versch. Sorten
je Kasten 12 x 1-l-Flasche
+ € 3,30 Pfand
(1 Liter = € 0,58)

6.99



Golden Toast
versch. Sorten
je 500-g-Packung
(1 kg = € 2,58)

1.29



Kühne Mais kölbchen
180-g-Glas
(1 kg = € 16,61)

2.99



Barilla Pasta
versch. Sorten
je 500-g-Packung
(1 kg = € 1,54)

Superknüller

0.77



Mon Chéri
157-g-Packung
(1 kg = € 17,77)

2.79



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

1.49



Merci Vielfalt
versch. Sorten
je 210- bis
250-g-Packung
(1 kg ab € 14,56)

3.64



Bonne Maman Konfitüre
versch. Sorten
je 335- bis
370-g-Glas
(1 kg ab € 6,73)

2.49



Maggi Würze
versch. Sorten
je 125-g-Flasche
(1 kg = € 14,32)

1.79



Barilla Saucen
versch. Sorten
je 400-g-Glas
(1 kg = € 4,23)

Superknüller

1.69



Happy Day Säfte und Nektare
versch. Sorten
je 1-Liter-Packung

1.99



Fondue- Fleisch

PUTENBRUST

zart und mager,
€/kg

14,99

SCHWEINERÜCKEN

zart und saftig,
€/kg

12,99

RINDERHÜFTE

saftig und aromatisch,
€/kg

24,99

KALBSKEULE

zart und mager, ein Genuss,
€/kg

24,99

Unser Käse für ein Raclette Royale



SCHWEIZER RACLETTE NATUR

Schweizer Schnittkäse,
mind. 45% Fett i. Tr., würzig,
ausgewogen, €/100g

2,49

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