



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                  |                                                          |                                                |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hamburgerbréitchchen (200 g)                             | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom Iessen   |
| Américain als Carpaccio                          | Hammelrumsteck marinéiert                                |                                                |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hämmelsgeschnetzelt mat Knuewelek                        | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif |
| Ardenner Scheif                                  | Hämmelspavé nature                                       | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'Iessen     |
| Ardenner Wurscht                                 | Hämmelsragout                                            |                                                |
| Bacon                                            | Hämmelsspiisser Royal                                    | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)         |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag                       | Poulet "Peking"                                |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Haushaltkoli (±5kg)                                      | Poulet blanc                                   |
| Bauerengelli                                     | Hausmaacher Biwwelamoud                                  | Poulet churasco                                |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hausmaacher Schwéngsbrot                                 | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart         |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Héiss vu Rëndfleesch                                     | Poulet Fleesch fir Steengrill                  |
| Bergkase                                         | Héngerfleesch fir de Wok                                 | Poulet mat Curry                               |
| Bierknacker                                      | Héngerkrapp                                              | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"           |
| Bifana Gefligel                                  | Hierkefilete mat Ram (±900g)                             | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht                 |
| Bifana Schwaän                                   | Huesestempel                                             | Pouletsfilet                                   |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hunn                                                     | Pouletsfilet fir Fondue                        |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hunneg mat Trüff Int                                     | Pouletsfilet mat frëschem Geméis               |
| Bifdecker mat Moschter                           | Italienische Steak                                       | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bouyquette (150 g)                               | Jagdwurst                                                | Pouletsfillecken                               |
| Brëschten fir ze grillen                         | Jambon à l'Os artisanal                                  | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)           |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Jesus-Zoossiss                                           | Pouletslusche fir Kanner                       |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Jonken Hunn                                              | Pouletsroulade                                 |
| Brochetten Duo                                   | Joue de bœuf                                             | Pouletsroulade op Italienesch Aart             |
| Brochetten Hawaii                                | Junior Feinschmecker (2 Persounen)                       | Pouletszalot Andalouse                         |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Junior Feinschmecker (4 Persounen)                       | Pouletszoossiss fir op de Grill                |
| Brochetten Trio                                  | Jurassienne                                              | Pecorino Moliterno mat Trüffel                 |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Kachfleesch mat der Schank                               | Pure Filet vum Kallef                          |
| Brochetten vum Chef                              | Kachfleesch ouni Schank                                  | Pure Filet vum Päerd                           |
| Broschtfilet vun der Int                         | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                       | Pure Rëndsfilet                                |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Kalleffleesch fir Fondue                                 | Quetschekeis (220g)                            |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kallefs-Chipolata                                        | Raclette fir 2 Persounen                       |
| Brun de noix                                     | Kallefsblanquette Mat Schanken                           | Raclette fir 4 Persounen                       |
| Bûchette du Basilou (150g)                       | Kallefsbrochette Natur                                   | Rëndsbrochetten marinéiert                     |
| Bûchette mat Kéis                                | Kallefsbrot a -Medaillon                                 | Rëndsbrochetten natur                          |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kallefsbrot Orloff                                       | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun        |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kallefsbrot orloff am Deeg,                              | Rëndsfleesch fir Steegrill                     |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun    | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)                    | Rëndsgulasch aus der Regioun                   |
| Burger Wok                                       | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëndsgulash                                    |
| Burratina                                        | Kallefsfouss                                             | Rëndslewer                                     |
| Camembert aus der Normandie (±250g)              | Kallefsgeschnetzelt                                      | Rëndsrëpp mat Schank                           |
| Camembert di bufala (300g)                       | Kallefsgeschnetzelt à la provençale                      | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                   |
|                                                  |                                                          | Rëndsspiiss aus der Regioun                    |

|                                                                    |                                             |                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)                               | Kallefshamburger                            | Rëndszong                                       |
| Champignon Zooss (190gr)                                           | Kallefshieren (250g)                        | Renge Filet aus der Regioun                     |
| Chateaubriand                                                      | Kallefskoteletten                           | Renge Filet vum Black Angus                     |
| Chicken kids                                                       | Kallefsliewer                               | Renge Rëndsfilet                                |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                                   | Kallefsragout                               | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen) |
| Chorizo                                                            | Kallefsrulladen mat Geméis                  | Rëppercher Natur                                |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                                          | Kallefszong                                 | Rieslingspasteitchen                            |
| Comté 18 Méint Affinage                                            | Kanéngchenshämmercher                       | Rio burger                                      |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER                    | Kanéngerchesréck                            | Roastbeef 1ten Choix                            |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling                               | Kebab Party mat Geméis                      | Roastbeef II                                    |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                                         | Kebab party Poulet ouni Geméis              | Roastbeef1ten Choix gewierzt                    |
| Cordon bleu Hawaiï                                                 | Kéisplatto fir nom Iessen (2 Persounen)     | Robiola di Langa 3 laits                        |
| Cordon bleu vu Poulet                                              | Kéiswirschtchen                             | Rôti Judd sans os moutardini                    |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir                            | Klassesch Ham                               | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (170 g)       |
| Côte à l'os Black Angus                                            | Knusperege frësche Poulet                   | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)             |
| Côte à l'Os vum Schwäin                                            | Koli vu Pita Gefligel                       | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)         |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert                                 | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis            | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon         |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                                      | Kotelett Dijonnaise                         | Rullade vun Ham                                 |
| Degustatiounsplateau (240g)                                        | Koteletten "Ardennais"                      | Rumsteak aus der Regioun                        |
| Délice de Saint Cyr (200g)                                         | Kranz von Schweinekoteletts                 | Rumsteakbrot                                    |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss                                  | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch          | Rumsteck                                        |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                                         | Kranz vu Schoffleesch                       | Saint-Felicien (150 g)                          |
| Dindefilet fir Fondue                                              | Kuddelfleck                                 | Saint-Nectaire fermier                          |
| Dindefilet op Ardenner Aart                                        | Lamm Fleesch fir pierrade                   | Salami mat Pfeffer                              |
| Duo Plateau (2 Persounen)                                          | Lamm gehackt                                | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)               |
| Duo Plateau (4 Persounen)                                          | Lammbrochetten marinéiert                   | Salami ouni Knuewelek                           |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch                                | Lammkoteletten                              | Salami vum Schnuddelhong                        |
| Emmental aus de Grotten                                            | Lammkoteletten fir ze Grillen               | Salsa-Spiiss                                    |
| Ënnen-Confit natur                                                 | Lammscheller ouni Schank                    | Sandwich Zalot                                  |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen                                         | Lammsteak vum gigot mat Schank              | Sauce à l'ail (140g)                            |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                                    | Lammsteaks vum Gigot marinéiert             | Sauce andalouse (140 g)                         |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur                                  | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)         | Sauce cocktail (140 g)                          |
| Entrecôte                                                          | Ländlecht Rëppestéck                        | Sauce tartare (140g)                            |
| Entrecôte aus der Regioun                                          | Lasagne (±400g)                             | Savoyard aus Kalleffleesch                      |
| Entrecôte vum Black Angus                                          | Lasagne bolognaise (vrac)                   | Scampizalot                                     |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                                          | Leidelenger                                 | Schëller vum Lämmchen mat Schank                |
| Faux Filet                                                         | Lëtzebuenger Bauerenzoossis                 | Schinkenwurst                                   |
| Faux Filet aus der Regioun                                         | Letzebuenger Grillwurst                     | Schmul mat Menthe                               |
| Faux filet black angus                                             | Lëtzebuenger Hâm                            | Schnitzel vum Schnuddelhong                     |
| Faux filet vum Päerd esou wéi se sin                               | Lëtzebuergesch Brochetten                   | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert          |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                                    | Lëtzebuergesch Salami                       | Schnuddelhongsfilet Orloff                      |
| Feierstengszalot                                                   | Lewescht vum Pouletsstempel natur           | Schwäin Fleesch fir Pierrade                    |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                                     | Lingot Saint-Nicolas                        | Schweitzer Steaks                               |
| Fierkelsbrëschtchen                                                | Lyoner                                      | Schwéngefleesch fir de Wok                      |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Mailänder Rolle                             | Schwéngefleesch fir Fondue                      |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                 | Mammenhong                                  | Schwéngsbake                                    |
| Fierkelskoteletten                                                 | Marinéiert Côte à l'os Rend                 | Schwéngsbrochetten marinéiert                   |
| Fierkelskoteletten marinéiert                                      | Marinéiert Entrecôte                        | Schwéngsbrochetten natur                        |
| Fierkelsschëller                                                   | Marinéiert Kallefsbrochette                 | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss        |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                             | Marinéiert Kallefskotelett                  | Schwéngsbrod vum Karree                         |
| Filet américain natur                                              | Marinéiert leweschter vum Poulets-strëmpele | Schwéngsbrod vun der Hâm                        |
| Filet américain nature aus der Regioun                             | Marinéiert Pouletsstrëmpele                 | Schwéngsbrod vun der Scheller                   |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                           | Marinéiert Rëppercher                       | Schwéngsbrot Orloff                             |
| Filet américain vum Chef                                           | Marinéiert Rumsteake vu Poulet              | Schwéngsfilet                                   |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                                    | Marinéiert Scampien                         | Schwéngsfouss                                   |
| Filet vum Hämmel                                                   | Marinéiert Scampisspiisser                  |                                                 |
| Filet vum Schnuddelhong                                            | Marinéierte Bifdeck vu beschter             |                                                 |
|                                                                    | Qualitéit aus der Regioun                   |                                                 |

|                                                     |                                                              |                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert           | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen                   | Schwéngsgyros<br>Schwéngshals ouni Schank                                                              |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)           | Marinéierte Filetvun der Int<br>Marinéierte Kallefmedaillon  | Schwéngshieren<br>Schwéngskotelett fir ze grillen                                                      |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)           | Marinéierte Rëndspavé<br>Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp                                                       |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                      | Marinéierte Speck                                            | Schwéngskoteletten vum Hals                                                                            |
| Fleesch Pita Gefligel                               | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet                             | Schwéngsliewer                                                                                         |
| Fleeschzalot                                        | Mediterranem Gratin                                          | Schwéngsmedaillon marinéiert                                                                           |
| Foie gras ballotin (150g)                           | Menu Dinde-brot mat Fine                                     | Schwéngsmignonen Moutardini                                                                            |
| Fondue Junior (2 Persounen)                         | champagne-Zooss                                              | Schwéngsniere                                                                                          |
| Fondue Junior (4 Persounen)                         | Mettwurst                                                    | Schwéngsouer                                                                                           |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)               | Mimolette affinage tunnel                                    | Schwéngsragout                                                                                         |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)    | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)                       | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                                                       |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)    | Mini Ardenner Bull                                           | Schwéngsschnitzels                                                                                     |
| Fourme de Montbrison                                | Mini Ardenner Fondue-Spiess                                  | Schwéngszong                                                                                           |
| Frësch Caille (190 g)                               | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                         | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frësch Dinde                                        | Mini Brochetten Gefligel                                     | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                                                 |
| Frësch Héiss                                        | Mini brochetten Lamm                                         | Spiess duo (Cabillaud - swaarze Lieu)                                                                  |
| Frësch Intenhämmchen                                | Mini Brochetten Schwäin                                      | Spiess Lëtzt Pouletsfilet                                                                              |
| Frësch Pouletshämmercher                            | Mini Brochetten Spëck                                        | Spiess mat Gromperen op Ardenner Aart                                                                  |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)             | Mini chipolata (Schwein/Rand)                                | Spiess mat Intefilet                                                                                   |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                    | Mini giel Bull (fondue junior)                               | Spiess mat marinéiertem Saumon                                                                         |
| Frësche Speck                                       | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                          | Spiess mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                                                               |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                          | Spiess vu Päerdsfleesch marinéiert                                                                     |
| Ganz Kanéngchen                                     | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                          | Spiess vu Paerdsfleesch Natur                                                                          |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini Junior Fondue-Spiess                                    | Steak 1ten Choix                                                                                       |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini Junior Gourmet-Spiess                                   | Steak Hawaii                                                                                           |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                         | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                                                                           |
| Gefëllt Courgette                                   | Mini orange Bull                                             | Steak pelé II                                                                                          |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini Partybox                                                | Steegrill (4 Persounen)                                                                                |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)              | Mini Riesling Tourte (±140g)                                 | Steegrill Fir (2 Persounen)                                                                            |
| Gefëllte Carré                                      | Minibrochetten vum Kallef                                    | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                                                                     |
| Gefëllte Champignon                                 | Minibrochetten vum Päerd                                     | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                                                     |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Minibrochetten vum Rand                                      | Steengrill Picanha (2 Persounen)                                                                       |
| Gefëllte Gromperen                                  | Minispiess vu Filet aus der Intebroscht                      | Steengrill Picanha (4 Persounen)                                                                       |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Morbier                                                      | Strëmpelen vum Schnuddelhong                                                                           |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Mothais sur feuille (200 g)                                  | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                                                                   |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Mozzarella bufala                                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                                                                  |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Nuddelen mat Scampi                                          | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                                                                 |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Ochsenmaulzalot                                              | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                                                 |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Ochseschwanz                                                 | Tierkei Fleesch fir Pierrade                                                                           |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Onglet                                                       | Tomat mat Thon (±170g)                                                                                 |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Osso bucco                                                   | Tomatenzalot                                                                                           |
| Gefëllten Dinesträmpel                              | Ovalie cendrée (150g)                                        | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer                                                      |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Päerdsragout                                                 | Tomme de Chartreuse "fermière"                                                                         |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                                 | Torche kebab poulet                                                                                    |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g)                     | Pak fir de Wok Gefligel                                      | Toskaneschen Hamburger                                                                                 |
| Gefëllte Poulet                                     | Pak fir de Wok Scampi                                        | Tournedoe mat Foie Gras                                                                                |
| Gefligel Häerz                                      | Pak fir de Wok Schwéng                                       | Traiteurzooss                                                                                          |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Paleron (Stéck vun der Schëller)                             |                                                                                                        |
| Gefligelbrochetten natur                            | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                          |                                                                                                        |
| Gefligelgyros                                       | Panéiert Kallefsschnitzelen                                  |                                                                                                        |
|                                                     | Paréiert Rëndsnieren                                         |                                                                                                        |
|                                                     | Pärelhong "Label rouge"                                      |                                                                                                        |
|                                                     | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt   |                                                                                                        |
|                                                     | Paschteitchen Fëllung                                        |                                                                                                        |
|                                                     | Paschteitercher                                              |                                                                                                        |

|                                      |                                       |                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Gefligelliewer                       | Pastéitchen (220g)                    | Tranche gekachten Ham mat BBQ-       |
| Gegrilltes vun Chef                  | Pâté à l'ancienne                     | Zooss marinéiert                     |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | Pati extra kremesch                   | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Pati vum Chef                         | fir op de Grill                      |
| Gehacktes Baueren                    | Peffersteak                           | Tranche vum Schwéngsbeen             |
| Gehacktes Kallef                     | Pefferzooss (190gr)                   | Trio Plancha (2-3 Persounen)         |
| Gehacktes Schwäin/Kallef             | Pekinger Nuddelen                     | Trio Plancha (4-5 Persounen)         |
| Gehacktes Schwein                    | Petit Gaugry (70g)                    | Trio Plancha (6-7 Persounen)         |
| Gekachte Mettwurscht mat Keis        | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Ultra koli (4,7kg)                   |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Picanha-Spiiss                        | Verschidden Feinschmecker            |
| Gelli vun der zong                   | Piisch mat Thon                       | Spezialitéiten (2 Persounen)         |
| Geméismacedoine                      | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Verschidden Feinschmecker            |
| Gemëschten                           | Schank                                | Spezialitéiten (4 Persounen)         |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             | Pita Fleesch                          | Viennoise mat gereechertem Speck     |
| Gereechert Fierkelsham               | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Pita Zooss (250 g)                    | Vullenascht (Schwein/Rand)           |
| Knusperstéck                         | Pitabrout                             | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Gerullte Speck                       | Plancha (2 Persounen)                 | Weinsaucisse                         |
| Gigot vum lamm                       | Plancha (4 Persounen)                 | Wiener Schnitzel                     |
| Grillburger Rëndfleesch              | Plateau aus dem Norden                | Wirschtercher                        |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wirschtercher esou wéi se sinn       |
| Gromperegratin                       | Persounen)                            | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gromperekichelcher                   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gromperenzalot                       | Persounen)                            | Wirschtercher Schwein/Kallef         |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wuechtel-Broschett (±125g)           |
| Méint                                | Persounen)                            | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch  |
| Gyros Burger                         |                                       | Zalot Exotique                       |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert   |                                       | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| (±400g)                              |                                       | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Halskotelett fir ze grillen          |                                       | Zalot mat Thon                       |
| Halsstéck vum Schof                  |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis         |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zong mat Madeireszooss               |
| Hamburger vum Poulet                 |                                       | Zooss Bolognaise                     |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       | Zoossiss "Bier"                      |
| Hamburger-Pak Rand                   |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)              |
|                                      |                                       | Zoossiss Baueren                     |
|                                      |                                       | Zoossiss Chipolata                   |
|                                      |                                       | Zoossiss Merguez                     |