



Kunzler

Bester
GESCHMACK



Mini-Rispen-Tomaten
aus Belgien/
den Niederlanden
Klasse I
400-g-Schale
(1 kg = € 3,73)

1.49



ZUBEREITUNGS-
EMPFEHLUNG:
80 Min. bei 180 °C
im Ofen backen

9.99

BRASILIANISCHER RAHMBRATEN
vom saftigen Schweinekamm,
in Käse-Sahne-Sauce, backofenfertig,
in der praktischen Aluschale, 1 kg



**3 Glocken
Nudeln**
versch. Sorten
je 500-g-Packung
(1 kg = € 1,98)

0.99



2x Kästen Kunzler Pils
à 20 x 0,33-l-Stubbi-Flasche
+ €3,10 Pfand pro Kiste
(1 Liter = € 1,44)

2 KÄSTEN FÜR
18.96€



**Höll
Mortadella**
mit Ei
SB-verpackt
80-g-Packung
(1 kg = € 16,13)

1.29



jetzt nur
7,49€
statt 8,49€



BLACK HEN
RÖSTHANDWERK
— Saarbrücken —

Special

Wir rösten aus Überzeugung ausschließlich Kaffees, die nach den Standards der Specialty Coffee Association zu den besten Kaffees der Welt gehören.

Bio

Unser biozertifizierter Kaffee wird umwelt- und ressourcenschonend produziert. Pestizide oder chemische Dünger kommen dabei nicht zum Einsatz.

Fair

Gute Arbeit soll gut bezahlt werden. Deshalb kaufen wir bei kleinbäuerlichen Produzentengemeinschaften ein und zahlen mehr als faire Preise.

GOOD COFFEE.
FOR EVERYONE.



Auf Wunsch erhalten Sie unsere frischen Fleischwaren gewürzt oder mariniert, denn **wo's schmeckt ist...**



KALBSBRATEN, -ROLLBRATEN oder -GULASCH
aus der Kalbsnuss, zart und saftig, €/kg

17,99



KALBSHACKFLEISCH
laufend frisch hergestellt, saftig und eiweißreich, besonders aromatisch, €/kg

11,99



UNSER ORIGINAL SCHWENKER aus dem saftigen Schweinekamm, herzhaft gewürzt, €/kg

9,99



SCHLEMMERROLLBRATEN vom Schweinerücken, mit eingelegtem Schweinefilet, €/kg

11,99



TAFELSPITZ das besondere Stück Rindfleisch, ideal zum Braten und Kochen geeignet, €/kg

15,99



HÄHNCHENSCHENKEL ohne Rückenteil, natur oder gewürzt, Handelsklasse A, €/kg

5,99



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

1,59



UNSER GOLDSTÜCK herzhaft geräucherter Kochschinken der Premiumklasse, €/100g

1,99



DELIKATESS LEBERWURST mit Kalbfleisch fein, in der Goldhülle oder im Wachsmantel, €/100g

1,59



SCHWARZWÄLDER-SCHINKEN verfeinert durch edlen Nadelholz-Rauch, €/100g

1,99



SALAMI weiß, 1A Spitzenqualität, würzig im Geschmack, €/100g

1,99



Erbsensuppe mit Würstchen:

Zutaten:

- 1 Bund Suppengrün
- 200 g Speck, durchwachsen
- 2 EL Öl
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Majoran
- 300 g Schälerbsen, grün
- 500 g Kasselernacken, roh
- 300 g Kartoffel, festkochend
- 100 g Erbsen, tiefgekühlt
- 4 Wiener Würstchen
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Rotweinessig
- 8 Stiele Majoran

Zubereitung:



Mit dem einstigen Arme-Leute-Essen hat unser **Eintopf-Klassiker** nichts gemein. Würziger Speck, leckeres Kassler, Kartoffeln und Kräuter machen das Rezept salonfähig.



Suppengrün mit Brühwürfel aus der EU, 500-g-Schale (1 kg = € 2,00)

1,00



Wurzpetersilie aus Deutschland Klasse I, 500-g-Schale (1 kg = € 4,98)

2,49



Möhren aus Deutschland Klasse I 750-g-Schale (1 kg = € 1,33)

1,00



Auberginen aus Spanien Klasse I, Stück

1,00



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

1,11



Eisbergsalat aus Spanien Klasse I, Stück

0,99



Zwiebeln aus Spanien/ Italien, Klasse I 1-kg-Netz

1,00



Menü-Salat Caesar oder Schwäbische Art je 350-g-Schale (1 kg = € 8,54)

2,99



Mini-Romarspennetomaten aus Tunesien Klasse I 270-g-Schale (1 kg = € 9,22)

2,49

Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich. Serviervorschlag.

Bei allen beliebt:

Das Rezept für Mandarinen-Schmandkuchen verheißt Genuss vom Allerfeinsten.



Mandarinen-Schmandkuchen:

Zutaten

Für die Schmandcreme:

- 300 ml Orangensaft
- 60 g Zucker
- 2 Eigelb
- 30 g Speisestärke
- 300 g Schmand
- 1 Vanilleschote
- Mandarine, in Filets geschnitten
- Mandelsplitter

Zubereitung:

Für den Hefeteig den Zucker, das Wasser sowie die Hefe in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen miteinander verrühren, bis sich die Hefe vollständig gelöst hat. Das Mehl hineinkneten und den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für 20 Minuten gehen lassen. Für die Schmandcreme den Orangensaft zusammen mit dem Zucker aufkochen. Das Eigelb, 3 EL Wasser sowie die Speisestärke sorgfältig miteinander verrühren und in den kochenden Orangensaft geben. Das Gemisch einige Male aufwallen lassen, dann vom Herd nehmen und den Schmand unterrühren. Die Orangen-Schmand-Creme sollte nun einige Zeit abkühlen und anschließend durch ein feines Sieb gestrichen werden. Währenddessen die Mandarinen in ein weiteres Sieb schütten und abtropfen lassen. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe eines Backblechs ausrollen. Sollte der Teig noch sehr klebrig sein, etwas Mehl einkneten. Den geförmten Teigboden auf ein dünn gefettetes Backblech legen und nochmals 10 Minuten abgedeckt gehen lassen. Mit einer Gabel mehrfach in den Teig einstechen. Die Schmandcreme gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen und glatt streichen. Mit Mandarinen belegen und Mandelblättchen/Mandeln zum Garnieren darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) für ca. 35-40 Minuten backen.

Für den Hefeteig:

- 500 g Weizenmehl
- 40 g Hefe, frisch
- 250 ml Wasser, lauwarm
- 100 g Zucker
- etwas Butter für die Form



Rougette
70 % Fett i. Tr., 100 g

1.99

Frischkäse mit Knoblauch
100 g

1.89



Zitronen
aus Spanien/Italien
Klasse I, 500-g-Netz
(1 kg = € 2,00)

1.00



Jumbo-Kiwi grün
aus Italien/Griechenland
Klasse I, Stück

1.00



Mandarinen
aus Spanien, Klasse I
750-g-Netz (1 kg = € 3,32)

2.49



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

1.11



gültig von Do. - Sa.

St. Mang Weichkäse
versch. Sorten und Fettstufen
je 180- bis 200-g-Packung
(1 kg ab € 9,95)

1.99



Milram Gewürzquark
versch. Sorten und Fettstufen
je 185-g-Packung
(1 kg = € 5,35)

0.99



EDEKA Bio

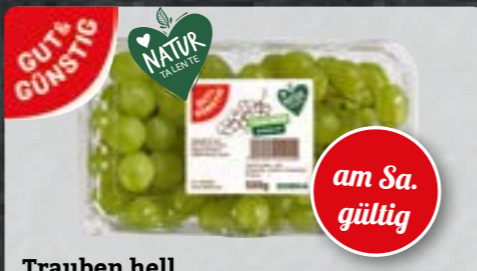
Bio-Bananen
aus der Dominikanische Republik/Costa Rica, 1 kg

1.79



Bio-Heidelbeeren
aus Chile/Peru
Klasse I, 300-g-Schale
(1 kg = € 13,30)

3.99



Trauben hell
aus Südafrika/Namibia kernlos, Klasse I
500-g-Schale
(1 kg = € 3,98)

1.99



Müller Joghurt mit der Ecke
versch. Sorten
je 150-g-Becher
(1 kg = € 2,33)

0.35

gültig von Do. - Sa.

am Sa. gültig



Fol Epi Scheibenkäse
versch. Sorten und Fettstufen
je 100- bis 150-g-Packung
(1 kg ab € 9,93)

Superknüller 1.49



Kerrygold Extra
versch. Sorten
je 250-g-Packung
(1 kg = € 13,96)

3.49



Iglo Spinat
tiefgefroren, versch. Sorten
je 500- bis 750-g-Packung
(1 kg ab € 2,39)

1.79



Wagner Steinofenpizza
tiefgefroren, versch. Sorten
je 300- bis 380-g-Packung
(1 kg ab € 4,71)

Superknüller 1.79



Ben & Jerry's Eiscreme
tiefgefroren, versch. Sorten
je 400- bis 465-ml-Dose
(1 Liter ab € 8,58)

3.99



EDEKA Bio Frische Bio-Buttermilch
500-g-Becher
(1 kg = € 1,32)

Superknüller 0.66



Nadler Sahnehering
versch. Sorten
je 400-g-Packung
(1 kg = € 4,98)

1.99



Garden Gourmet vegane Produkte
versch. Sorten
je 150- bis 200-g-Packung
(1 kg ab € 12,45)

2.49



schnell & einfach zubereitet



3,20 €/Stk

320-g-Packung (1 kg = 10,00 €)



3,99 €/Stk

500-g-Packung (1 kg = 7,98 €)



2,49 €/Stk

Speckrahmsauce
400-g-Packung (1 kg = 6,23 €)



3,29 €/Stk

360-g-Packung (1 kg = 9,14 €)



2,19 €/Stk

200-g-Packung (1 kg = 10,95 €)



Bärenmarke H-Milch
versch. Sorten
je 1-Liter-Packung

1.11



Köln Müsli
versch. Sorten
je 400- bis 500-g-Packung
(1 kg ab € 3,98)

1.99



MSC Appel Heringsfilets
versch. Sorten
je 200-g-Dose
(1 kg = € 6,45)

1.29



Pringles Chips
versch. Sorten
je 165-g-Packung
(1 kg = € 15,09)

2.49



Freudenreich Klaus Hiltz Grauburgunder
0,75-l-Flasche
(1 Liter = € 7,99)

5.99



Prinzenrolle
versch. Sorten
je 352-/400-g-Packung
(1 kg ab € 4,23)

Superknüller
1.69



Lavazza Kaffee
ganze Bohnen
versch. Sorten
je 1-kg-Packung

Superknüller
12.99



Corny Riegel
versch. Sorten
je 120- bis 150-g-Packung
(1 kg ab € 8,60)

1.29



Erasco Eintöpfe oder Suppen
versch. Sorten
je 750-/800-ml-Dose
(1 kg ab € 2,49)

1.99



Schwartau Konfitüre
versch. Sorten
je 280- bis 340-g-Glas
(1 kg ab € 5,85)

Superknüller
1.99



Meßmer Tee
versch. Sorten
je 34,5- bis 75-g-Packung
(1 kg ab € 19,87)

Superknüller
1.49



Oro di Parma Tomaten
versch. Sorten
je 400-g-Dose
(1 kg = € 3,23)

1.29

Für den einzigartigen Dreyberg-Geschmack sind die natürlichen Zutaten verantwortlich:

Dreifach destillierter Wodka höchster Güte, angereichert mit sorgfältig ausgewählten Kräutern, etwas Edelweiß und einer frischen Brise Bergluft.



Dreyberg Liquid Edelweiß
0,7-l-Flasche
(1 Liter = € 22,84)

15.99

Frische Himbeeren bilden die Basis des „Dreyberg Liquid Red Berry“, der durch exotischen Granatapfelsaft und einen Schuss Johannisbeere verfeinert und durch Beigabe von Minze perfektioniert wurde.

Dreyberg Red Berry
0,7-l-Flasche
(1 Liter = € 22,84)

15.99



Lorenz Saltlets Cracker oder Mini-Brezeln
versch. Sorten
je 100- bis 150-g-Packung
(1 kg ab € 9,93)

1.49



MrBeast Feastables
versch. Sorten
je 60-g-Tafel
(1 kg = € 33,17)

1.99



Wick Bonbons
versch. Sorten
je 72-g-Packung
(1 kg = € 20,69)

1.49

Weil Zartes
BESSER SCHMECKT



Milka Schokolade
versch. Sorten
85g - 100g Tafel
1kg ab 7,90

0.79



Milka Schokolade
versch. Sorten
250g - 300g Tafel
1kg ab 6,63

1.99



Milka Kleinkuchen
versch. Sorten
132g - 185g Packung
1kg ab 9,14

1.69

Milka Riegel PICNIC Multipack
versch. Sorten
152g - 190g Packung
1kg ab 10,47

1.99



Milka Kekse
versch. Sorten
150g - 260g Packung
1kg ab 6,50

1.69





Kunzler bildet aus!

Du startest bei uns mit **1.200 €** Ausbildungsvergütung

(*Bruttogehalt im 1. Ausbildungsjahr)

Werde
**TEIL DES
TEAMS**

- ↑ **Fachverkäuferin** im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt **Fleischerei & Bäckerei**
- ↑ **Verkäufer**
- ↑ **Kaufmann** im Einzelhandel
- ↑ **Fachkraft für Lebensmitteltechnik**
- ↑ **Fleischer**
- ↑ **Fachkraft für Lagerlogistik**
- ↑ **Fachlagerist**
- ↑ **Fachinformatiker** für Systemintegration
- ↑ **Fachinformatiker** für digitale Vernetzung
- ↑ **Fachinformatiker** für Daten- und Prozessanalyse
- ↑ **Integrierter Handelsfachwirt**



*alle Ausbildungsplätze m/w/d gesucht!

Werde **AZUBI 2025!**

Schick uns einfach deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an **bewerbung@kunzler.eu**

Mehr Infos gibt's unter



www.kunzler.eu



Deine Ansprechpartnerin ist Kristina Liebich. Bei Fragen melde dich gerne unter Tel.-Nr.: 06836 / 9200-695.

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 • Fresagrändinariastraße 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