

Möbius auch für Zuhause

Fisch:

Hausgebeizter Möbius Laxxx	100 gr.	9,50€
Thunfisch Sashimi von den Malediven portioniert	100 gr.	5,80€
Oktopus aus dem Atlantik fertig gegart zum grillen	100 gr.	5,80€

Fleisch:

Wienerschnitzel v. Kalbsrücken fix und fertig paniert (roh) mind.2 Stk.	pro Stück	4,90€
Kaiserfrikadellen vom Kalb (bereits tiefkühl)	2 Stück	8,40€
Rinderbolognese	500ml	13,90€
Sugo vom Iberico Schwein	310gr.	11,90€
Hühnerfrikassee	2 Portionen	15,60€
Rehragout	360g	15,90€

Beilagen & Vegiiiiiee:

Frische Pfifferlinge	100gr.	3,90€
Frische Steinpilze	100gr.	5,90€
Kartoffelpüree	2 Portionen	6,50€

Soßen, Suppen & Fonds:

Doppelte Rinderkraftbrühe	350ml	8,40€
	700ml	16,00€
Geflügelbrühe in geil	500ml	10,50€
Die beste Passata der Welt die Allzweckwaffe in der Küche	500ml	7,90€
Champagner-Vinaigrette und Himbeervinaigrette	225ml	9,50€
Schakalakasauce im Barbecue Style	200ml	9,50€



Wieder da!!! Höllerschmid aus Österreich

Wurzelspeck	100g		5,90€
Ötscherblick Salami	Stück		8,90€
Beinschinken	100g		4,90€
Käsewurst	100g		3,90€
Hauswürstel	100g		3,90€
Käsekrainer	100g		3,20€
Kalbsbratwurst	100g		2,20€

Aus der Theke & dem Regal:

Roh- und Kochschinken, Salami und weitere Spezialitäten

Käse und Rohmilchkäse aus Frankreich | Spanien und Italien

Antipasti | Oliven | getrocknete Tomaten | Kapern | Artischocken

Die besten Fischkonserven der Welt von Ramon Pèna

Obst und Gemüse nach Tagesangebot

Wir erhalten auch weiterhin Brot und Baguette von Peter Kapp – um gut sortiert zu sein, freuen wir uns um Bestellungen am Vortag.

Bei Fragen oder weiteren Wünschen oder Vorbestellungen- rufen Sie uns gerne an oder schreiben Sie uns an info@dermoebius.com.

Solange der Vorrat reicht, das Angebot wird täglich erneuert – Stand 21. Juli 2020

VORBEHALTLICHE NEUE ÖFFNUNGSZEITEN AB DEM 18. MAI :

MONTAG BIS MITTWOCH VON 11.30 UHR BIS 18.00 UHR

DONNERSTAG BIS FREITAG VON 10.00 UHR BIS 18.30 UHR

SAMSTAG VON 10.00 UHR BIS 15.00 UHR

MÖBIUS LEBENSMITTELPUNKT

kurfürstenstrasse 22

68723 schwetzingen

tel 06202 60 85 020

www.dermöbius.com

info@dermoebius.com